

食材のその他の安全分析等の情報 R3-第1号

～自社分析(重金属、防かび剤、着色料)の結果について～

12 月度・その他の安全分析結果(ご報告)

商品本部が新規に取り扱いを検討している食材、及び商品本部が取り扱っている食材を対象に、総合科学新潟研究所が指定して下記の項目について分析を実施し、全ての品目について安全性を確認致しました。

大庄グループのお店で、安心して飲食を楽しんでいただきたいと思います。

☆ 重金属分析 ☆

使用食材 3 点を指定し、ヒ素、カドミウム、水銀、鉛の分析を行った結果、全て検出せず、安全であることを確認致しました。

☆ 防カビ剤分析 ☆

使用食材 4 点を指定し、防カビ剤 9 種類の分析を行った結果、全て基準値内であり、安全であることを確認致しました。

☆ 着色料分析 ☆

使用食材 3 点を指定し、タール系合成着色料 12 種類および天然着色料 2 種類の分析を行った結果、全て検出せず、大庄基準が守られていることを確認致しました。

<参考>

【重金属分析】

- 重金属分析は、ヒ素、カドミウム、水銀、鉛を対象とし、分析を行っています。
- 重金属については、食品に対する国内の基準がないものも多いため、健康への影響を考慮し、国際的な基準に照らし、安全性を確認します。

【防カビ剤】

- 防カビ剤分析は、国内で認められている 9 種類（オルトフェニルフェノール、イマザリル、チアベンダゾール、ジフェニル、ピリメタニル、フルジオキシニル、アゾキシストロビン、プロピコナゾール、ジフェノコナゾール）を対象とし、一斉分析を行っています。
- 防カビ剤は、輸入かんきつ類等に多く使用されていて、大量に摂取すると健康への影響が懸念されていることから、食品添加物の残留基準に照らし、基準を超えていないかを確認します。

【着色料】

- 国内で使用できる 12 種類のタール系合成着色料および 2 種類の天然着色料を測定対象として、分析をしています。
- タール系合成着色料は、国内では使用が許可されていますが、発がん性等、また、天然着色料は、アレルギー誘発等の安全性に懸念があることから、大庄食品添加物基準では、使用不可としています。取り扱い食品からは、排除していますが、混入がないことを確認するため、調査します。

分析データ

1 食材の重金属分析結果

分析 株式会社大庄 総合科学新潟研究所

No.	品目名	産地 (加工地)	検出重金属	分析値 (mg/kg)
1	ほうれんそう	千葉	検出なし	
2	レモン	チリ	検出なし	
3	乾燥赤かえでのり	カナダ	検出なし	

※分析対象重金属 4 種 : ヒ素、カドミウム、水銀、鉛

2 食材の防カビ剤分析結果

分析 株式会社大庄 総合科学新潟研究所

No.	品目名	産地 (加工地)	検出防カビ剤	分析値 (g/kg)	使用基準 (g/kg)
1	レモン	チリ	イマザリル	0.0034	0.0050
			フルジオキシニル	0.001	0.010
2	グレープフルーツ	アメリカ	イマザリル	0.0011	0.0050
			フルジオキシニル	0.001	0.010
			プロピコナゾール	0.001	0.008
3	ライム	メキシコ	イマザリル	0.0011	0.0050
			フルジオキシニル	0.001	0.010
			アゾキシストロビン	0.001	0.010
4	ポテトフライ	アメリカ	検出なし		

※分析対象防カビ剤 9 種 : オルトフェニルフェノール、イマザリル、チアベンダゾール、ジフェニル、ピリメタニル、フルジオキシニル、アゾキシストロビン、プロピコナゾール、ジフェノコナゾール

3 食材の着色料分析結果

分析 株式会社大庄 総合科学新潟研究所

No.	品目名	加工地	着色料
1	コーヒーゼリー	日本	検出なし
2	たくあん漬	日本	検出なし
3	ひじき煮	韓国	検出なし

※分析対象着色料 14 種 : 赤色 2 号、赤色 3 号、赤色 40 号、赤色 102 号、赤色 104 号、赤色 105 号、赤色 106 号、黄色 4 号、黄色 5 号、緑色 3 号、青色 1 号、青色 2 号、コチニール色素、ラック色素