# 食材のその他の安全分析等の情報 R3-第5号

~自社分析(重金属、防かび剤、着色料)の結果について~

## 5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考えています。

#### ☆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、全て安全であることを確認致しました。

### ☆防力ビ剤分析☆

使用食材 3 点を指定し、防力ビ剤 9 種類の分析を行った結果、全て使用基準の範囲内であり、安全であることを確認致しました。

#### く参考>

#### 【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。

## 【防力ビ剤】

- 防力ビ剤分析は、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、フルジオキソニル、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。
- 防力ど剤は、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。

この報告書は、大庄総合科学新潟研究所がとりまとめております。

# 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	しゅんぎく	千葉	検出なし	
2	冷凍ほうれんそう	中国	検出なし	
3	かつおのたたき	日本	検出なし	

<sup>※</sup>分析対象重金属4種:ヒ素、カドミウム、水銀、鉛

# 2 食材の防力ビ剤分析結果 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	アメリカ	イマザリル	0.0012	0.0050
			フルジオキソニル	0.001	0.010
			アゾキシストロビン	0.001	0.010
2	   グレープフルーツ 	アメリカ	オルトフェニルフェノール	0.001	0.010
			イマザリル	0.0005	0.0050
3	アボカド	メキシコ	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、フルジオキソニ