

## 令和3年10月度・その他の安全分析検査結果について

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た結果をご報告致します。

### 【重金属分析結果】

使用食材3点を指定し、重金属4種類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。

### 【防カビ剤分析結果】

使用食材3点を指定し、防カビ剤9種類の分析を行った結果、グレープフルーツからイマザリル及びチアベンダゾール、オレンジからイマザリルを検出しましたが、基準を下回っており、安全性を確認致しました。また、冷凍レモンからは検出ませんでした。

### 【着色料分析結果】

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。

## 分析結果（詳細）

分析 株式会社大庄 総合科学新潟研究所

### 1 重金属分析結果

(mg/kg)

No.	品目名	産地(加工地)	検出重金属	分析値
1	さつまいも	千葉		検出なし
2	豚もも肉	秋田		検出なし
3	ホタテ	日本		検出なし

### 2 防カビ剤分析結果

(g/kg)

No.	品目名	産地(加工地)	検出防カビ剤	分析値	使用基準
1	グレープフルーツ	南アフリカ	イマザリル	0.0013	0.0050
			チアベンダゾール	0.001	0.010
2	オレンジ	オーストラリア	イマザリル	0.0026	0.0050
3	冷凍レモン	南アフリカ		検出なし	

### 3 着色料分析結果

No.	品目名	加工地	検出着色料
1	きゅうり酢漬	日本	検出なし
2	しょうが酢漬	日本	検出なし
3	辛子明太子	日本	検出なし

#### <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。

##### 【防カビ剤分析】

- 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、アゾキシストロピン、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。

##### 【着色料分析】

- 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。