

令和4年4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、豆もやし、鶏もも正肉からは、分析した重金属は検出されず、安全性を確認致しました。ハマグリからは、ヒ素及びカドミウムを検出しましたが、安全性に問題のないレベルです。

【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、グレープフルーツルビーからイマザリル、チアベンダゾール及びピリメタニル、レモンからイマザリル、チアベンダゾール、フルジオキシニル及びアゾキシストロビンを検出しましたが、基準を大きく下回っており、安全性を確認致しました。また、アボカド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、着色料14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	豆もやし	栃木	検出なし	
2	鶏もも肉	ブラジル	検出なし	
3	ハマグリ	中国	ヒ素 カドミウム	3.8 0.4

【検出された重金属の説明】

＜ヒ素＞ ハマグリにおけるヒ素の国内基準及び国際基準はありません。国立医薬品食品衛生研究所のヒ素の実態調査結果の文献調査と比較したところ、今回検出した3.8mg/kgは、二枚貝に通常含まれる水準の検出であることから、安全性に問題ないと判断しました。

＜カドミウム＞ ハマグリにおける国内基準がないため、海産二枚貝(カキ、ホタテガイを除く)における国際基準（2mg/kg）と比較したところ、今回検出した0.4mg/kgは十分に低いことから、安全性に問題ないと判断しました。

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	グレープフルーツルビー	アメリカ	イマザリル チアベンダゾール ピリメタニル	0.0016 0.002 0.001	0.0050 0.010 0.010
2	レモン	アメリカ	イマザリル チアベンダゾール フルジオキシニル アゾキシストロビン	0.0016 0.002 0.001 0.001	0.0050 0.010 0.010 0.010
3	アボカド	メキシコ	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	なす浅漬	日本	検出なし
2	サラムソーセージ	日本	検出なし
3	シーズニング	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。

【着色料分析】

- 大庄基準では、発がん性やアレルギー誘発等の懸念があることから一部の着色料を使用不可としています。
- 大庄で使用不可としている14種類（赤2号、赤3号、赤40号、赤102号、赤104号、赤105号、赤106号、黄4号、黄5号、青1号、青2号、緑3号、コチニール色素、ラック色素）の着色料を測定対象として、混入がないか分析をしています。

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。