

令和4年5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、3点のうち、じゃがいも及び黄パプリカからは、分析した重金属は検出されず、安全性を確認致しました。

一方、あさりボイルからは、カドミウムを検出しましたが、国際基準と比較しても十分に低いことから安全性に問題のないと判断しました。

【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、分析した3点すべてから防カビ剤を検出しましたが、基準を大きく下回っており、安全性を確認致しました。

【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	じゃがいも	長崎		検出なし
2	黄パプリカ	韓国		検出なし
3	ボイルアサリ	中国	カドミウム	0.3

【検出された重金属の説明】

<カドミウム> あさりにおけるカドミウムの国内基準はありません。国際基準の海産二枚貝(カキ、ホタテガイを除く)2mg/kgの基準と比較しても、十分に低い事から、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	オレンジ	オーストラリア	イマザリル	0.0015	0.0050
			チアベンダゾール	0.001	0.010
2	ライム	メキシコ	イマザリル	0.0013	0.0050
3	レモン	アメリカ	イマザリル	0.0017	0.0050
			フルジオキシソニル	0.001	0.010
			アゾキシストロピン	0.002	0.010

3 着色料分析結果

No.	品目名	加工地	検出着色料
1	マグロたたき	(日本)	検出なし
2	辛子明太子	(日本)	検出なし
3	干し桜海老	台湾	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、国際的な基準等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、ピリメタコル、フルジオキシソニル、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おり、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、食品添加物の使用基準（最大残存量）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】

- 着色料分析では、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、分析を行っています。
- 分析対象の着色料は、大庄基準で使用不可としているため、混入がないか分析をして確認しています。