

令和5年6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1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4点を指定し、防カビ剤9種類の分析を行った結果、オレンジ及びライム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。また、アボカド、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、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	米(コシヒカリ)	新潟		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	オレンジ	アメリカ	イマザリル	0.0013	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	0.0003	0.0050
3	アボカド	メキシコ		検出なし	
4	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	野沢菜漬	日本	検出なし
2	ストロベリーソース	日本	検出なし
3	抹茶ソース	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、ピリメタノール、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、使用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。