

令和6年5月度・その他の安全分析検査結果について

大庄グループ店舗で新規に取り扱いを検討している食材、及び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6点を指定し、重金属4種類の分析を行った結果、6点のうち、5点からは、分析した重金属は検出されず、安全性を確認致しました。

メヒカリからは、カドミウム及びヒ素を検出しましたが、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4点を指定し、防カビ剤9種類の分析を行った結果、レモン及びオレンジ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、パイナップル、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	さといも	埼玉	検出なし	—
2	わらび	新潟	検出なし	—
3	オレンジ	オーストラリア	検出なし	—
4	にら	高知	検出なし	—
5	鶏もも肉	ブラジル	検出なし	—
6	メヒカリ	千葉	ヒ素	1.7

【検出された重金属の説明】

<ヒ素> メヒカ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1.7mg/kgは海水魚に通常含まれる水準の検出であることから、安全性に問題はありません。

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	レモン	オーストラリア	イマザリル	0.0010	0.0050
			フルジオキシソニル	0.001	0.010
			プロピコナゾール	0.001	0.008
2	パイナップル	フィリピン	検出なし	—	—
3	オレンジ	オーストラリア	オルトフェニルフェノール	0.003	0.010
			イマザリル	0.0010	0.0050
			ピリメタニル	0.001	0.010
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	ふりかけ（梅しらす）	日本	検出なし
2	柴漬①	日本	検出なし
3	柴漬②	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、シアベンダゾール、ジフェニル、ピリメタニル、フルジオキシソニル、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。

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。