2026 年 9 月 16 日

第 56 期　大庄基準に基づく取扱い食材の定期調査計画

大庄総合科学新潟研究所

1　目的

大庄基準に基づき取扱い食材を効率的かつ効果的な安全性に関する調査を実施するため、年間計画を作成する。作成した計画は、お客さまに提示することで、お客さまに大庄グループの取り組みを理解して頂く機会とし、安心してお食事をして頂ける環境づくりを推進する。

2　期間

2026 年 9 月 1 日から 2027 年 8 月 31 日

※大庄の会計年度に準ずる

3　定期調査の対象品目及び計画点数

検査項目	対象品目	分析法等	計画点数
残留農薬	青果物を中心とした品目	ガスクロマトグラフ 質量分析法	360 点
栽培履歴	青果物	―	110 点
防カビ剤	使用基準が設定されている輸入果物	ガスクロマトグラフ 質量分析計法	36 点
重金属	残留が懸念される品目等	マルチタイプ ICP 発光 分光分析法	36 点
着色料	加工食品	薄層クロマトグラフ法	36 点
放射性物質 (スクリーニング)	放射性物質の出荷制限が設定されている地域の品目等	CsI シンチレーション検出器	12 点