令和8年10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。

【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、すべて使用基準を満たしていることを確認致しました。

【着色料分析結果】
使用食材3点を指定し、着色料12種類の分析を行った結果、すべて大庄基準が守られていることを確認致しました。

【重金属分析結果】
使用食材2点を指定し、重金属3種類の分析を行った結果、すべて安全であ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 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	アボカド	メキシコ	検出なし	—	—
2	グレープフルーツルビー	南アフリカ	イマザリル チアベンダゾール	0.0014 0.001	0.0050 0.010
3	レモン	チリ	アゾキシストロビン イマザリル チアベンダゾール フルジオキソニル	0.002 0.0018 0.001 0.002	0.010 0.0050 0.010 0.010

2 着色料分析結果

No.	品 目 名	加 工 地	検出着色料
1	瓜奈良漬	日本	検出なし
2	ベーコンスライス	日本	検出なし
3	焼肉のタレ	日本	検出なし

3 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	精米（つきあかり）	新潟	検出なし	—
2	精米（コシヒカリ）	千葉	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、12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）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。