

お 知 ら せ

平成 20 年 2 月 25 日

課名	生活衛生課
担当	西・梶房
内線	2676・2679
直通	226-7338

学校給食におけるマッシュルーム水煮の異臭について（第3報）

平成20年2月22日に、大賀食品株式会社から収去したマッシュルーム水煮の検査結果が、本日、判明しましたのでお知らせします。

記

1 検査結果

(1) 残留農薬（187項目）

メタミドホス、ジクロロボスを含む187項目の残留農薬：不検出

(2) 臭気成分

クロロフェノール類（ジクロロフェノール及びトリクロロフェノール）を1検体から検出

（検査結果）

商品名 規 格	賞味期限 (形態)	残留農薬 (187項目)	2,4-ジクロロ フェノール	2,6-ジクロロ フェノール	2,4,6-トリクロ ロフェノール
マッシュルーム水煮 固形量2,000g(内容総量 2,600g)	2009.12.17 (レトルト)	不検出	不検出	不検出	不検出
マッシュルーム水煮 固形量2,000g(内容総量 2,600g)	2009.12.20 (レトルト)	不検出	0.014	0.023	0.006
マッシュルーム水煮 固形量1,000g(内容総量 1,200g)	2010.1.8 (レトルト)	不検出	不検出	不検出	不検出
マッシュルーム水煮 固形量450g(内容総量 800g)	2011.1.7 (缶詰)	不検出	不検出	不検出	不検出
原材料マッシュルー ム(塩漬け)	裕泰食品 有限公司 製造	不検出	不検出	不検出	不検出

単位:ppm(100万分の1:濃度)

2 検査機関

岡山県岡山保健所

岡山県環境保健センター

3 健康への影響

フェノール類は、食品衛生法上の基準は設定されていませんが、臭味発生防止の観点から水道水の水質基準(0.005ppm)として定められています。このうちクロロフェノール類は、フェノールが塩素と反応することにより生成され、特に2,4-ジクロロフェノールは、極微量であっても不快臭の原因となることが知られています。

なお、今回検出されたクロロフェノール類の量は、健康に対して有害な影響が現れる量ではありません。

4 その他

第2報でお知らせした、現地加工工場等に誤りがある旨、大賀食品(株)から申し出がありましたので、訂正します。

訂正前

商 品 名	SN・Gマッシュルーム (スライス) 1号缶	マッシュルーム水煮スライス (レトルト)
販 売 者	(株) エスエヌ食品研究所	
製 造 者	(株) 大賀食品	
輸 入 者	(株) 大賀食品	
輸 出 者	WELTON INTERNATIONAL GROUP LTD	
現地加工工場	ZHANGZHOU XIANGRUN FOODS CO. LTD ZHANGZHOU XINCCHANG FOODS CO. LTD	

* 上記2工場はいずれも福建省幸州が所在地です。

訂正後

商 品 名	SN・Gマッシュルーム (スライス) 1号缶	マッシュルーム水煮スライス (レトルト)
販 売 者	(株) エスエヌ食品研究所	-
製 造 者	(株) 大賀食品	
輸 入 者	(株) 大賀食品	
輸 出 者	WELTON INTERNATIONAL GROUP LTD	
現地加工工場	<u>ZHANGZHOU YUTAI FOODS CO. LTD</u> (幸州市裕泰食品有限公司)	

* 上記工場は福建省幸州が所在地です。