

平成 20 年 9 月 26 日

丸大食品株式会社
大阪府高槻市緑町 21-8

商品の分析結果について

今般、弊社が自主回収しております商品に関して、分析結果が出ましたので下記のとおりご報告申し上げます。

メラミンの分析結果

商品名	分析結果 (mg/kg)	検出限界 (mg/kg)	方法	分析機関
抹茶あずきミルクまん	検出せず	1	ガスクロマト グラフ質量分析法	財団法人 日本食品分析 センター
クリームパンダ	検出せず			
グラタンクレープコーン	14			
角煮バオ	検出せず			
もちり肉まん	検出せず			

今回検出されたグラタンクレープコーンでは、1個当たり 0.77mg のメラミンが混入していたこととなります。

商品の安全性確保につきましては引き続き努力していく所存でございます。

<参考>

※T D I (耐容 1 日摂取量)

ヒトがある物質を生産にわたって継続的に摂取した際に、健康被害がないと推定される 1 日あたりの摂取量。

※メラミンの T D I

F D A (米国食品医薬品局) 0.63mg/kg bw/day

E F S A (欧州食品安全機関) 0.5mg/kg bw/day

※E F S A (欧州食品安全機関) が報告している T D I (耐容 1 日摂取量) から換算すると、体重 60kg のヒトの場合、1 日あたり許容できるメラミンの量は 30mg となります。今回検出されたグラタンクレープコーンの値から計算すると、生産にわたって、毎日 89 個、食べつづけても健康被害がない量とされています。

平成 20 年 9 月 26 日

丸六食品株式会社
大阪府高槻市緑町 21-3

原材料「牛乳」の分析結果について

今般、弊社が自主回収しております商品の原材料となった「牛乳」に関して、分析結果が出ましたので下記のとおりご報告申し上げます。

メラミンの分析結果

検体名	分析結果 (mg/kg)	検出限界 (mg/kg)	方法	分析機関
牛乳-1 (08/6/3 製造)	検出せず	2	高速液体 クロマトグラフ PDA分析法	青島中検誠譽食品 検測有限公司
牛乳-2 (08/6/12 製造)	10			
牛乳-3 (08/8/1 製造)	12			

牛乳-1 及び牛乳-2 は、製品に使用し出荷されたものです。牛乳-3 を使用した製品は出荷されておられません。

商品の安全性確保につきましては引き続き努力していく所存でございます。

<参考>

※TDI (耐容 1 日摂取量)

ヒトがある物質を生涯にわたって継続的に摂取した際に、健康被害がないと推定される 1 日あたりの摂取量。

※メラミンのTDI

FDA (米国食品医薬品局) 0.63mg/kg bw/day

EFSA (欧州食品安全機関) 0.5mg/kg bw/day