

有害重金属は不検出

～野菜結束テープの安全性～

生鮮野菜のアスパラガスや長ネギなど、数本束ねて販売する商品の場合、従来は輪ゴムやフィルム包装でしたが、最近はテープで束ねて販売する方法が多いようです。レタスやホウレンソウなどの葉物もテープで固定しての販売が主流となっています。消費者から野菜の結束テープの安全性について不安視する声が寄せられていることからテストしました。

テスト品目

- アスパラガスに使用の結束テープ… 4種類
- レタスに使用の結束テープ… 2種類

テスト結果

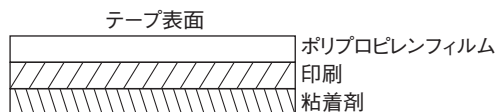
○材質鑑別

結束テープのフィルム部分の材質は、すべてポリプロピレン100%であり、粘着剤はゴム系粘着剤でした。

○構造

テープ表面のフィルム部分はポリプロピレンを使用しており、ポリプロピレンに印刷が施され、印刷面に粘着剤を塗布した構造でした。

〈テープの断面図〉



○蛍光物質

すべてのフィルム部分と粘着剤部分から蛍光反応は認められませんでした。

○有害重金属

結束テープに有害重金属が含まれていないか、または溶出しないかを確認するため材質試験と溶出試験を行った結果、カドミウム、クロム、鉛、水銀は検出されませんでした。

○粘着力

接着させる材料が長ネギの場合、平均



2.7g/cm²で、テープの種類による差はありませんでした。参考品のセロハンテープは9g/cm²、ビニールテープは12g/cm²でした。レタスの場合、平均1.3g/cm²で、参考品のセロハンテープは3g/cm²、ビニールテープは5g/cm²でした。

○食品付着量

接着させる材料が長ネギとレタスの場合、結束テープへの野菜の付着量はすべて0.1mg/cm²未満でした。

まとめ

- 蛍光物質は認められず、カドミウムやクロム、鉛、水銀は検出されませんでした。
- 粘着力試験の結果から、野菜への粘着力はほとんどありませんでした。
- 食品付着量試験の結果、結束テープへの野菜の付着量はほとんどありませんでした。

消費者へのアドバイス

- 野菜への粘着力は弱かったことから、粘着剤が野菜へ付着することはほとんどないと考えられます。仮に体に入ったとしても有害な重金属の検出は認められなかったため、安全性について不安視する必要はないと考えられます。