

食品添加物（保存料）の検査結果

1 検査結果

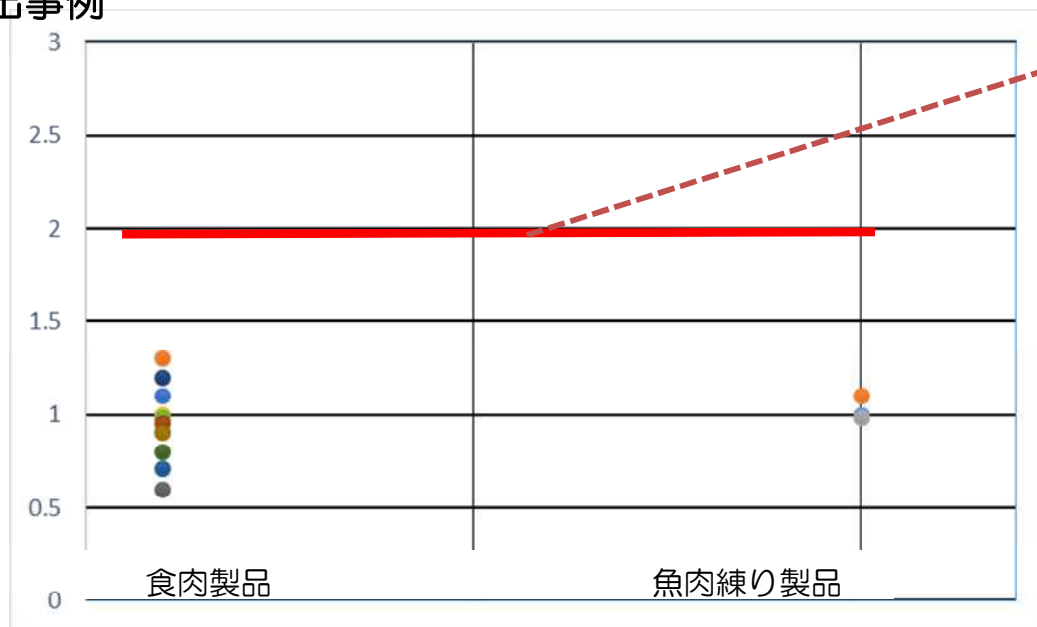
食品の種類		検体数	検出		不検出※2
			基準値※1超過 (違反)	基準値以下	
食肉製品	ハム	24	0	0	24
	ソーセージ	16	0	9	7
魚肉練り製品		30	0	3	27
計		70	0	12	58

保存料検査の結果、
違反食品は
ありませんでした

※1：健康への悪影響を防ぐために
設定された値です。

※2：検出できる最小の値に満たない値
であったことを意味します。

2 検出事例



食肉製品、魚肉練り製品
基準値 (2.0g/kg)

検出されたものは全て表示のあった製品でした。
また、全て基準値を下回る値でした。

表示および含有量は、
すべて適切でした

これまでの検査結果はどうだったの？

過去5年間（平成26～30年度）で**保存料の検査の結果、違反はありませんでした。**

【参考】過去の本県の検査状況

平成26-30年度（5年間）の結果※1

☆保存料の検査内容：ソルビン酸、安息香酸、プロピオン酸

全検査件数	うち食品添加物検査件数	買い上げ検査の保存料 検査件数	うち着色料の違反件数	全検査件数
9,715件	1,662件	245件	0件	9,715件

※1 本事業(平成26年度～) および収去検査の合計検査件数

※2 () 内は収去検査の件数を再掲