

食品添加物（発色剤）の検査 【アンケート結果と対象食品】

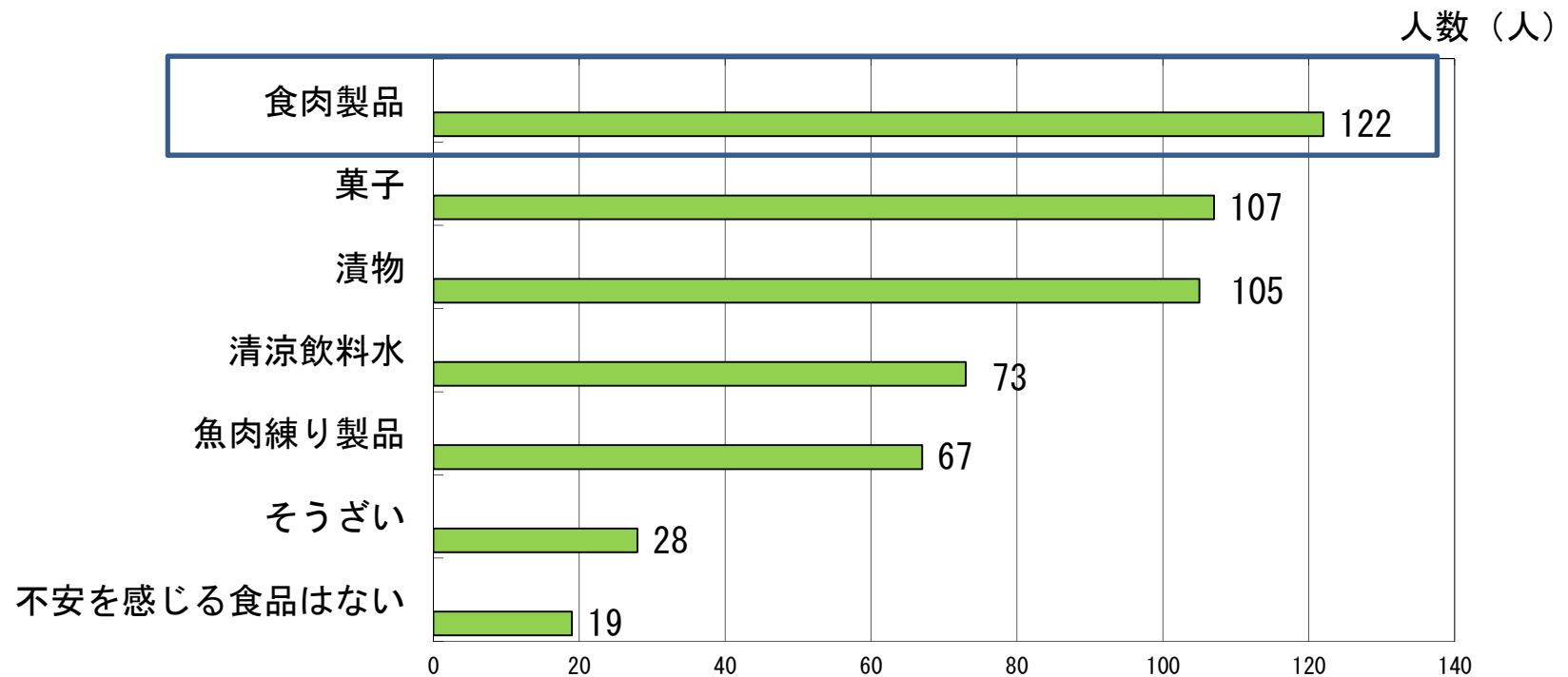


平成30年度に実施したアンケートの結果をもとに、県民の方々が不安を感じる食品について、検査を実施しました。

Q1 アンケートの結果は？

【設問】 着色剤および発色剤で特に不安を感じる食品は何ですか？

平成30年度のアンケート結果では、「着色剤および**発色剤**」について不安を感じる食品として、「**食肉製品**」が最多でした。



Q2

どんな食品を購入するの？

【令和元年度】

不安を感じる人が最も多かった「食肉製品（ハム、ソーセージ）」を購入することとしました。併せて保存料の検査を併せておこなっています。

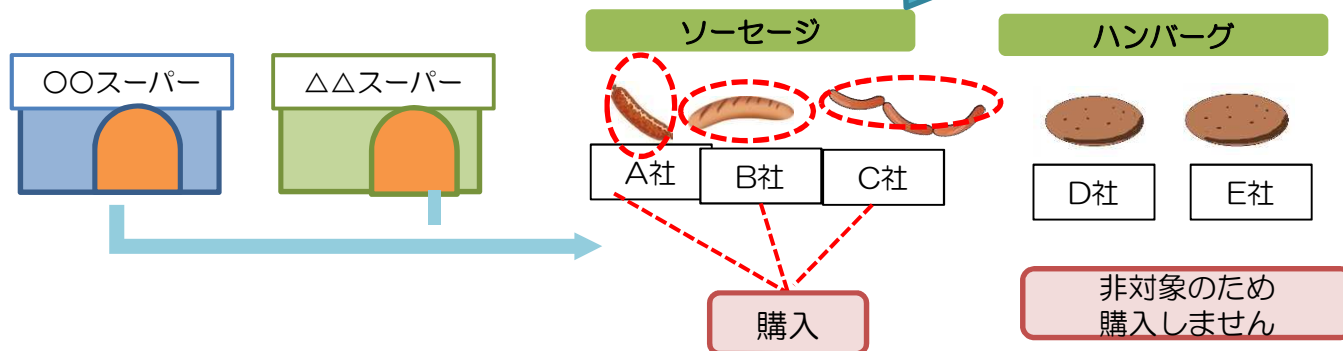
Q3

どのように購入したの？

食品の販売量、利用客が多い「スーパー等」を対象に原則、その店で陳列されている「すべての商品」を購入したところ、その結果は次のとおりでした。

◇購入年月 : 令和元年7月8日 11月25日 令和2年1月14日
◇対象食品 : ウィンナー : 16検体
ハム・ベーコン : 24検体

陳列している対象商品を、可能な範囲で全品目購入しました。



Q4 どんな検査をしたの？

次の項目について検査しました。

亜硝酸根※

※日本で使用が認められている発色剤の1つ『亜硝酸ナトリウム (NaNO₂)』は、『亜硝酸根 (NO₂⁻)』として残留基準が定められています。使用対象食品として、ハム・ソーセージなどの食肉製品、鯨肉ベーコン、魚肉ハム・ソーセージ等があります。生鮮食肉や鮮魚介類に使用することは禁止されています。

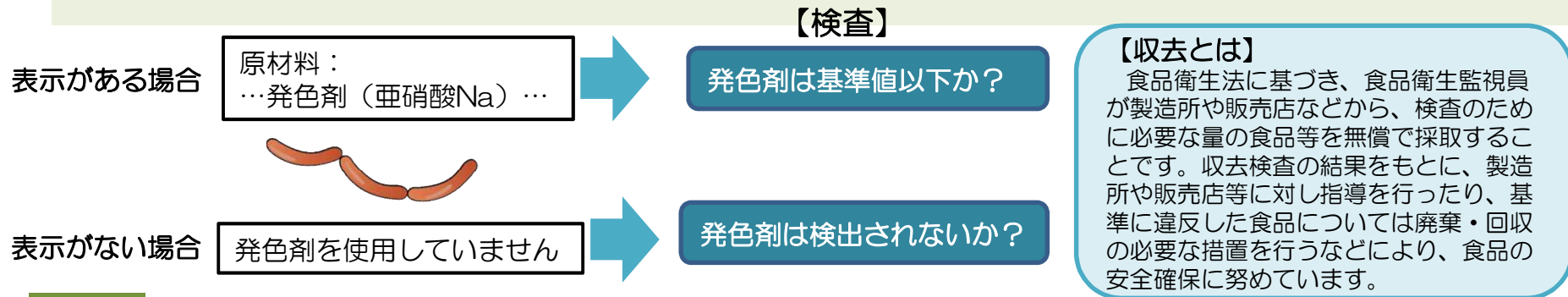
Q5 なぜこの項目を検査するの？

亜硝酸ナトリウムは、発色剤としてよく使用されている食品添加物です。
滋賀県では、従来から収去検査において、食肉製品等の発色剤検査として亜硝酸根の検査を実施してきました。

今回も引き続き、亜硝酸根を検査して**使用基準に適合している**ことを確認するとともに、食品添加物として適切に表示されていることを、次により確認することとしました。

◇添加物として亜硝酸根が表示されている食品：亜硝酸根が基準値以下で検出されることを確認

◇亜硝酸根が表示されていない食品：亜硝酸根が検出されないことを確認



Q6 どこで検査したの？

滋賀県の行政検査機関である『滋賀県衛生科学センター』で検査を行いました。

