

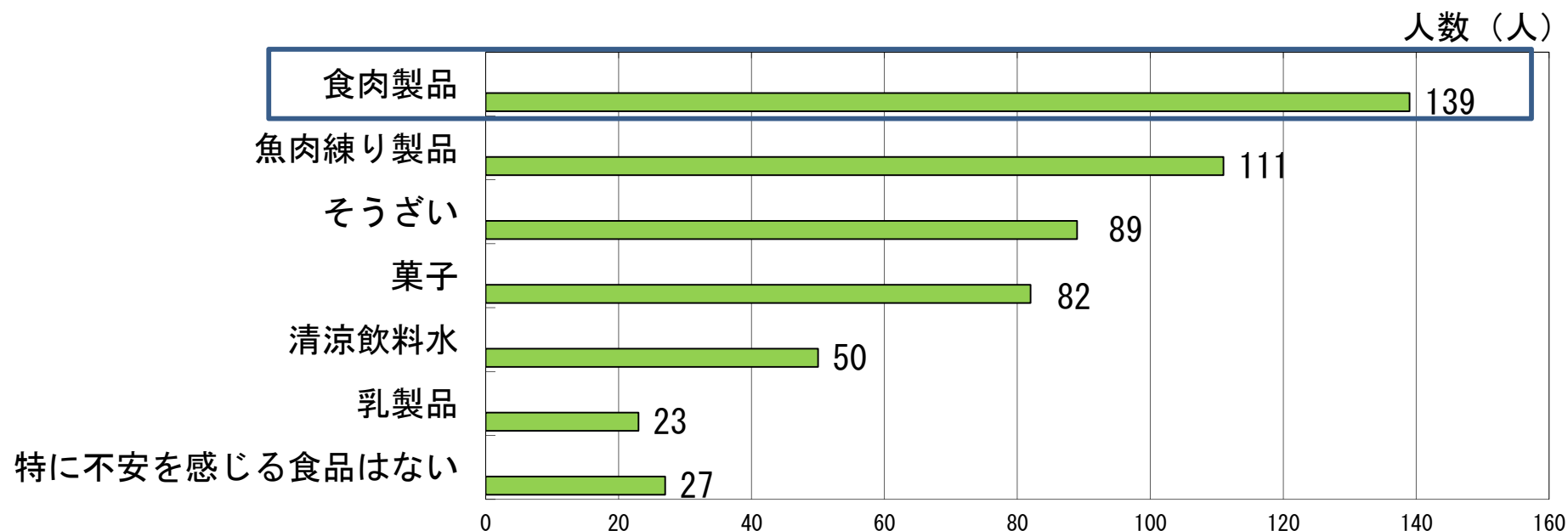
# 食品添加物（保存料）について

## 【アンケート結果と対象食品】



【設問】 保存料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、「保存料」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。次いで、「**魚肉ねり製品**」という結果でした。



### 【保存料とは】

「保存料」とは、食品の腐敗や変敗の原因となる微生物の増殖を抑制し、保存性を高める食品添加物です。食品の種類に応じて、使用制限が定められています。

## Q2 どんな食品を購入するの？

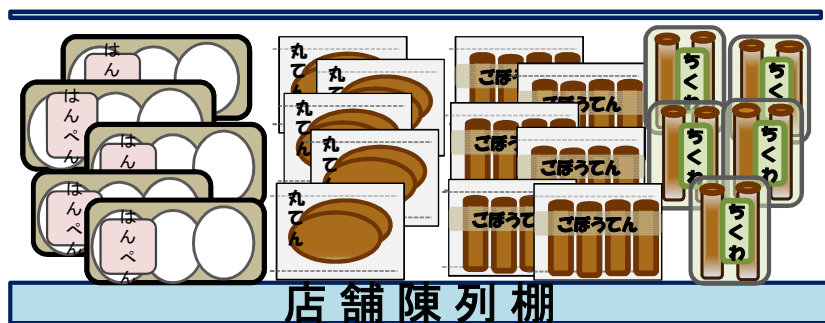
【令和元年度】

不安を感じる人が多かった「食肉製品」および「魚肉練り製品」を購入しました。  
「食肉製品」は発色剤を、「魚肉練り製品」は着色料を併せて検査しています。

## 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4日、9月15日、10月31日 11月21日  
令和2年1月9日
- ◇対象食品 : 食肉製品 : 40検体  
魚肉練り製品 : 30検体



★購入店舗の陳列場所にある検査対象商品（例：魚肉練り製品）を下の①または②の方法で、原則、すべての商品を購入しています。

≪購入方法①≫

: 店舗の陳列棚の製品数が購入予定数を上回る場合  
⇒製造業者の代表的な製品を購入

≪購入方法②≫

: 店舗の陳列棚の製品数が購入予定数を下回る場合  
⇒別店舗において、同一製品をさけて購入

## Q4 どんな検査をしたの？

食品の種類に応じて、使用が認められている添加物について、基準値を超えて検出されないか検査をしました。

食品の種類	検査項目	基準値 (g/kg)	検査項目の説明
食肉製品	ソルビン酸	2.0	食肉製品、魚肉練り製品、煮豆、つくだ煮、等に使用が認められています。カビや酵母、細菌に幅広く効果があり、世界各国で使用されている代表的な保存料です。
そうざい		1.0	
魚肉練り製品		2.0	
清涼飲料水	安息香酸	0.60	キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ、しょう油等で使用が認められています。カビや酵母に効果があり、清涼飲料水で一般的に使用されている保存料です。

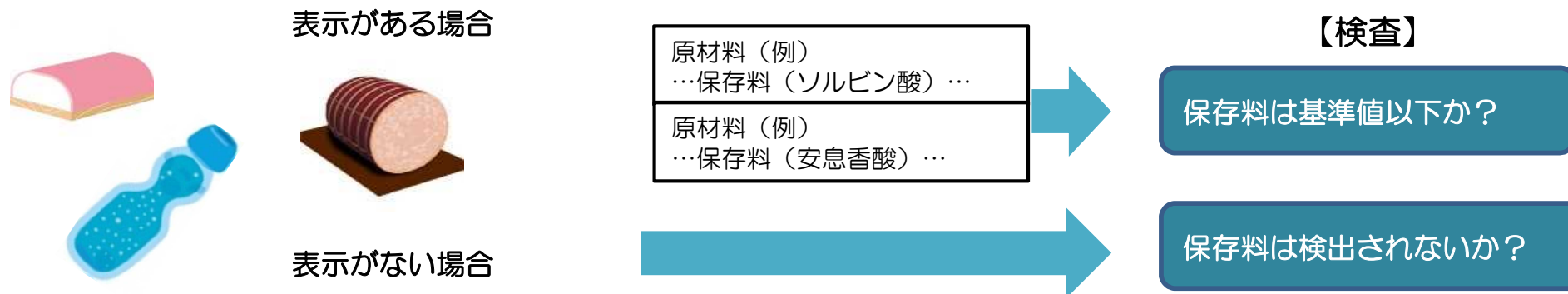
## Q5 なぜこの項目を検査するの？

ソルビン酸および安息香酸は、保存料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、保存料検査としてソルビン酸および安息香酸の検査を実施しており、ソルビン酸または安息香酸の表示のない食品から検出されることがあります。

今回も引き続き、ソルビン酸および安息香酸を検査して**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。

◇ソルビン酸または安息香酸が表示されている食品：ソルビン酸または安息香酸の検出値が基準値以下であることを確認

◇ソルビン酸が表示されていない食品：ソルビン酸または安息香酸が検出されないことを確認



## Q6 県内産食品は検査しないの？

滋賀県内で製造された食品は、**収去検査**で検査しています。

収去検査とは、食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が製造所や販売店などから、検査のために必要な量の食品等を無償で採取することです。

収去検査の結果をもとに、製造所や販売店等に対し指導を行ったり、基準に違反した食品については**廃棄・回収**の必要な措置を行うなどにより、食品の安全確保に努めています。

## Q7 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。

