

食品添加物（保存料、着色料および発色剤）の検査について



Q1 どんな食品を購入するの？

【令和4年度】以下のとおり、食品を購入することとしました。

○保存料

食肉製品（輸入品）、食肉製品（国産）、漬物（輸入品）、魚肉練り製品（国産）

○着色料

漬物（輸入品）

○発色剤（亜硝酸根）

食肉製品（輸入品）、食肉製品（国産）

Q2 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、その店で陳列されている商品を購入しました。

◇購入年月日：①②令和4年7月1日 ③令和4年7月28日、10月11日 ④令和4年9月2日

◇購入食品の種類および数

○保存料 ①食肉製品（輸入品）：2検体
②食肉製品（国産）：13検体
③漬物（輸入品）：30検体
④魚肉練り製品（国産）：15検体

○着色料 ③漬物（輸入品）：30検体

○発色剤 ①食肉製品（輸入品）：2検体
②食肉製品（国産）：13検体

◇製造国 ①食肉製品（輸入品）：アメリカ、タイ
③漬物（輸入品）：中国

Q3 どんな検査をしたの？

次の保存料、着色料について検査しました。

| | |
|-----|---|
| 保存料 | ソルビン酸 |
| 着色料 | 食用色素※（計12項目） ①食用赤色2号,3号,40号,102号,104号,105号および106号 ②食用黄色4号および5号 ③食用緑色3号 ④食用青色1号および2号 ※これら12項目の食用色素は、日本で使用が認められている着色料です。 使用対象食品として菓子、漬物、魚介加工品、畜産加工品などがあります。 しょう油、食肉、スポンジケーキ、鮮魚介類、豆類、みそ、めん類、野菜などには 使用してはいけません。 |
| 発色剤 | 亜硝酸根 |

【保存料とは】

食品の腐敗や変敗を防ぐため、その原因となる微生物の増殖を抑制し、保存性を高めるために用いられています。

【着色料とは】

食品本来の色調を維持することが大変難しいため、加工段階で人為的に色調を調整するために用いられています。今回の検査対象である食用色素以外にも、紅花の赤色やクチナシの実の黄色等、天然の着色料も広く使用されています。

【発色剤とは】

ハム・ソーセージなどの色調を整えるために使用されています。

Q4 なぜこれらの項目を検査するの？

【保存料】平成30年度のアンケート結果では、「食肉製品」、「魚肉練り製品」に次いで「そうざい」が不安を感じていました。令和元年度に「食肉製品」および「魚肉練り製品」について検査を実施、令和3年度に「そうざい」を実施しましたので、令和4年度は再度「食肉製品」、「魚肉練り製品」を対象に実施しました。また「漬物」については保存料の使用を着色料と合わせて検査を行いました。

【着色料】滋賀県では、従来から漬物の収去検査を実施しており、着色料等の食品添加物について検査していますが、例年、漬物から表示にない着色料等が検出され、食用タール系色素の表示不備が見られます。そこで、今回は食用タール系色素12項目の着色料を検査することとし、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。

上記の12項目のいずれかの着色料が表示されている食品：表示のとおりを検出されることを確認
上記の12項目のいずれの着色料も表示されていない食品：すべて検出されないことを確認

【発色剤】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。平成30年度のアンケート結果では、発色剤について「食肉製品」に対して不安を感じている方が多かったため実施しました。

Q5 食品添加物の表示や使用量はなにか規制があるの？

食品表示法により規制がされており、使用した食品添加物は、原則すべて食品表示に記載が必要です。また食品添加物の中には、「使用基準」が定められており、「対象食品」や「使用量の最大限度」が告示により決まっているものがあります。

したがって、今回の買上げ検査では、食品表示欄に、使用されている食品添加物が適切に表示されているか、食品添加物使用している食品か、使用基準が守られているか、を確認しています。

Q6 県内で作られている食品は検査しているの？

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

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

※収去とは

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が、製造所や販売店等で、検査のために食品を採取することです。その検査結果をもとに指導を行ったり、違反した食品については、廃棄・回収などの措置を行うことにより、食の安全確保に努めています。