

# 食品添加物の検査について(令和6年度分)

## 概要 食品添加物とその検査項目

食品表示法においては、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、中には告示により「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、決められているものがあります。

買上げ検査では、使用されている食品添加物が、適正に食品表示に記載されているか、使用してよい食品か、使用基準が守られているか、を確認しています。

滋賀県では、令和6年度、以下のとおり対象食品と検査項目を選定し、『滋賀県衛生科学センター』で検査を行いました。

| 添加物の用途名 | 成分                                                                                                                                                                                                                           | 検査理由                                                                                                                                       | 検査対象食品(国内製造もしくは輸入品)         |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 保存料     | ソルビン酸                                                                                                                                                                                                                        | 令和5年度のアンケート結果から、保存料に不安を感じている食品は、「食肉製品」、「魚肉練り製品」、「そうざい」、「漬物」の順でした。<br><br>そのため、「魚肉練り製品」を除く上位の食品を実施しました。<br><br>なお、令和7年度は、「魚肉練り製品」も実施します。    | 食肉製品<br>そうざい(つくだ煮)<br>漬物    |
| 着色料     | 食用色素※(計12項目)<br>①食用赤色2号,3号,40号,102号,104号,105号および106号<br>②食用黄色4号および5号<br>③食用緑色3号<br>④食用青色1号および2号<br>※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。<br>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。<br>しょう油、食肉、スポンジケーキ、鮮魚介類、豆類、みそ、めん類、野菜などには使用できません。 | 令和5年度のアンケート結果から、着色料・発色剤に不安を感じている食品は、「食肉製品」、「魚肉練り製品」、「菓子」、「漬物」、「清涼飲料水」の順でした。<br><br>そのため、「魚肉練り製品」、「菓子」、「漬物」、「清涼飲料水」について、着色料(食用色素)検査を実施しました。 | 魚肉練り製品<br>菓子<br>漬物<br>清涼飲料水 |
| 発色剤     | 亜硝酸根                                                                                                                                                                                                                         | 「食肉製品」には、亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、硝酸ナトリウムが発色剤としてよく使用されていますが、亜硝酸根の量として使用基準が定まっています。                                                                  | 食肉製品                        |