

食品添加物(保存料(ソルビン酸)、着色料、発色剤)の検査結果について(令和6年度分)

今年度実施した、保存料、着色料、発色剤の買上げ検査の検体数、製造国および購入日は以下のとおりです。

食品添加物の種類	購入食品の種類		購入検体数	製造国 ※()内は製造国	購入日
保存料 (ソルビン酸)	食肉製品		20	13(国内製造) 3(アメリカ) 2(中国) 1(ポルトガル)、1(タイ)	令和6年6月28日 令和6年12月13日
	そうざい(つくだ煮)		10	10(国内製造)	令和6年8月2日
	漬物	しょうゆ漬け	6	6(中国)	令和6年7月26日
		たくあん漬け	3	3(中国)	
		塩漬け	3	3(中国)	
酢漬け		3	3(中国)		
着色料	清涼飲料水		10	3(スイス)、3(台湾) 1(韓国)、1(アメリカ) 1(タイ)、1(イタリア)	令和6年6月28日
	菓子			5	3(ハンガリー) 2(中国)
	漬物	しょうゆ漬け	6	6(中国)	令和6年7月26日
		たくあん漬け	3	3(中国)	
		塩漬け	3	3(中国)	
		酢漬け	3	3(中国)	
魚肉練り製品		10	10(国内製造)	令和6年12月13日	
発色剤 (亜硝酸根)	食肉製品		20	13(国内製造) 3(アメリカ) 2(中国) 1(ポルトガル)、1(タイ)	令和6年6月28日 令和6年12月13日

「①保存料(ソルビン酸)の検査について」
ページへ

「②着色料(食用色素)の検査について」
ページへ

「③発色剤(亜硝酸根)の検査について」
ページへ

①保存料(ソルビン酸)の検査について

食品に、保存料の使用があれば、食品表示に、使用している保存料の表示が必要です。
また、保存料には、食品ごとに使用基準が定められています。

今年度は保存料(ソルビン酸)の使用が認められている食品の検査を行い、表示および保存料の使用基準違反がないかを確認しました。

検査結果

※ 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

食品の種類	総検体数	検出検体数		「表示なし」で 不検出※だった 検体数
		「表示なし」で 検出された検体数 (違反)	「表示あり」で 検出された検体数	
食肉製品	20	0	7	13
そうざい (つくだ煮)	10	0	7	3
漬物	しょうゆ漬け	6	6	0
	たくあん漬け	3	3	0
	塩漬け	3	1	2
	酢漬け	3	3	0
計	45	0	27	18

保存料(ソルビン酸)が検出された27検体は、ソルビン酸が使用されていることが、食品表示に記載されていました。
(次ページにソルビン酸の測定値を示しています。)

保存料(ソルビン酸)の表示がされていなかった18検体からは、保存料(ソルビン酸)は検出されませんでした。

①保存料(ソルビン酸)の検査について

ソルビン酸を検出した検体について

保存料(ソルビン酸)が検出された27検体の、ソルビン酸の測定値を以下にまとめました。

食品の種類	検出検体数 (表示あり)	測定値(g/kg)	基準値 (g/kg)※	
食肉製品	7	0.87~1.4	2.0	
そうざい (つくだ煮)	7	0.45~0.75	1.0	
漬物	しょうゆ漬け	6	0.26~0.33	1.0
	たくあん漬け	3	0.29~0.31	1.0
	塩漬け	1	0.31	1.0
	酢漬け	3	0.15~0.28	0.50
計	27			

※ 健康への悪影響を防ぐために設定された値です

※ 保存料(ソルビン酸)が検出された **27検体の測定値** は、すべて **基準値を下回る値** でした

→ 今回検査した45検体については、
保存料(ソルビン酸)が検出されていても基準値を下回っていたこと、また、
すべて適正に表示されていたことから、**違反はありませんでした。**

②着色料(食用色素)の検査について

食品に、食用色素の使用があれば、食品表示に使用している着色料の表示が必要です。

今年度は、清涼飲料水、菓子、漬物、魚肉練り製品について検査を行い、着色料(食用色素)の検出結果および表示の有無をまとめました。

なお、今回検査した食用色素12品目は、着色料として日本での使用が認められています。

検査結果

※ 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

食品の種類	総検体数	検出検体数		不検出検体数 ※
		表示なし (違反)	表示あり	
清涼飲料水	10	0	2	8
菓子	5	0	2	3
漬物	しょうゆ漬	6	6	0
	たくあん漬	3	3	0
	塩漬	3	1	2
	酢漬	3	3	0
魚肉練り製品	10	0	1	9
計	40	0	18	22

添加物表示がないにも関わらず、食用色素が検出された検体はありませんでした。

着色料(食用色素)が検出された18検体には、使用されている着色料(食用色素)の表示がされていました。

今回、検査を実施した40検体については、着色料(食用色素)の表示違反はありませんでした

③発色剤(亜硝酸根)の検査について

食品に、発色剤の使用があれば、食品表示に使用している保存料の表示が必要です。
また、発色剤には、使用する食品ごとに使用基準が定められています。

今年度、食肉製品について検査を行い、使用されている発色剤(亜硝酸根)の検出結果および表示の有無をまとめました。

検査結果

※1: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

食品の種類	総検体数	検出検体数		「表示なし」で 不検出※1だった 検体数
		「表示なし」で 検出された検体数 (違反)	「表示あり」で 検出された検体数	
食肉製品	20	0	17	3

発色剤(亜硝酸根)が検出された17検体は、すべて発色剤(亜硝酸根)が使用されていることが、食品表示に記載されました。

発色剤の表示がされていなかった食肉製品3検体からは、発色剤(亜硝酸根)は検出されませんでした。

発色剤を検出した検体について

発色剤(亜硝酸根)が検出された17検体の、発色剤の測定値を以下にまとめました。

食品の種類	検出検体数 (表示あり)	測定値(g/kg)	基準値 (g/kg)※2
食肉製品	17	0.002~0.042	2.0

※2:健康への悪影響を防ぐために設定された値です

発色剤(亜硝酸根)が検出された17検体の測定値は、すべて基準値を下回る値でした

今回検査した20検体については、違反はありませんでした。