

# 食品添加物の検査について(令和7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7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6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」、「清涼飲料水」「漬物」の順でした。  そのため、保存料(ソルビン酸)の使用基準がない「清涼飲料水」を除き、上位の食品を実施しました。	食肉製品 そうざい(つくだ煮) 漬物 魚肉練り製品
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、野菜などには使用できません。	令和6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。  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。	清涼飲料水 菓子 漬物 魚肉練り製品
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
甘味料	サッカリン	令和6年度のアンケート結果から、菓子に次いで2位であったことから、本年度から実施をしました。 令和8年以降、「菓子」の実施も検討いたします。	清涼飲料水