

食品添加物(保存料(ソルビン酸)、着色料、発色剤、甘味料)の検査結果について(令和7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	15(国内製造)、3(アメリカ) 2(スペイン)	令和7年8月8日 令和8年1月30日
	そうざい(つくだ煮)		10	10(国内製造)	令和7年10月31日
	漬物	酢漬けの漬物	1	1(中国)	令和7年7月4日
		しょうゆ漬	4	4(中国)	
	魚肉練り製品		10	10(国内製造)	令和7年5月23日
着色料 (食用色素)	清涼飲料水		10	3(タイ)、2(アメリカ) 2(韓国)、2(インドネシア) 1(フィリピン)	令和7年7月4日
	菓子		10	2(スペイン)、2(ドイツ)、 2(オーストリア)、2(中国) 1(ハンガリー)、1(韓国)	令和7年5月23日
	漬物	酢漬けの漬物	1	1(中国)	令和7年7月4日
		しょうゆ漬	4	4(中国)	
	魚肉練り製品		10	10(国内製造)	令和7年5月23日
発色剤 (亜硝酸根)	食肉製品		20	15(国内製造)、3(アメリカ) 2(スペイン)	令和7年8月8日 令和8年1月30日
甘味料 (サッカリン)	清涼飲料水		10	3(タイ)、2(アメリカ) 2(韓国)、2(インドネシア) 1(フィリピン)	令和7年7月4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

「④発色剤(亜硝酸根)の検査について」
ページへ

今年度、検査を実施した清涼飲料水は、検査の結果、すべて甘味料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

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	9	11
そうざい (つくだ煮)	10	0	7	3
漬物	酢漬けの漬物	1	1	0
	しょうゆ漬	4	4	0
魚肉練り製品	10	0	2	8
計	45	0	23	22

保存料(ソルビン酸)が検出された23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22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23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	9	0.78~1.7	2.0
そうざい (つくだ煮)	7	0.27~0.64	1.0
漬物	酢漬けの漬物	0.15	0.50
	しょうゆ漬	0.32~0.34	1.0
魚肉練り製品	2	1.3、1.4	2.0
計	23		

※ 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 **23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	9	1
菓子	10	0	6	4
漬物	酢漬けの漬物	1	1	0
	しょうゆ漬	4	4	0
魚肉練り製品	10	0	2	8
計	35	0	22	13

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22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35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発色剤の表示が必要です。
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	16	4

発色剤(亜硝酸根)が検出された16検体は、すべて食品表示に発色剤(亜硝酸根)が記載されていました。

発色剤の表示がされていなかった食肉製品4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16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	16	0.003~0.027	0.070

※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16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。