

# 食品添加物（着色料）の検査 【アンケート結果と対象食品】



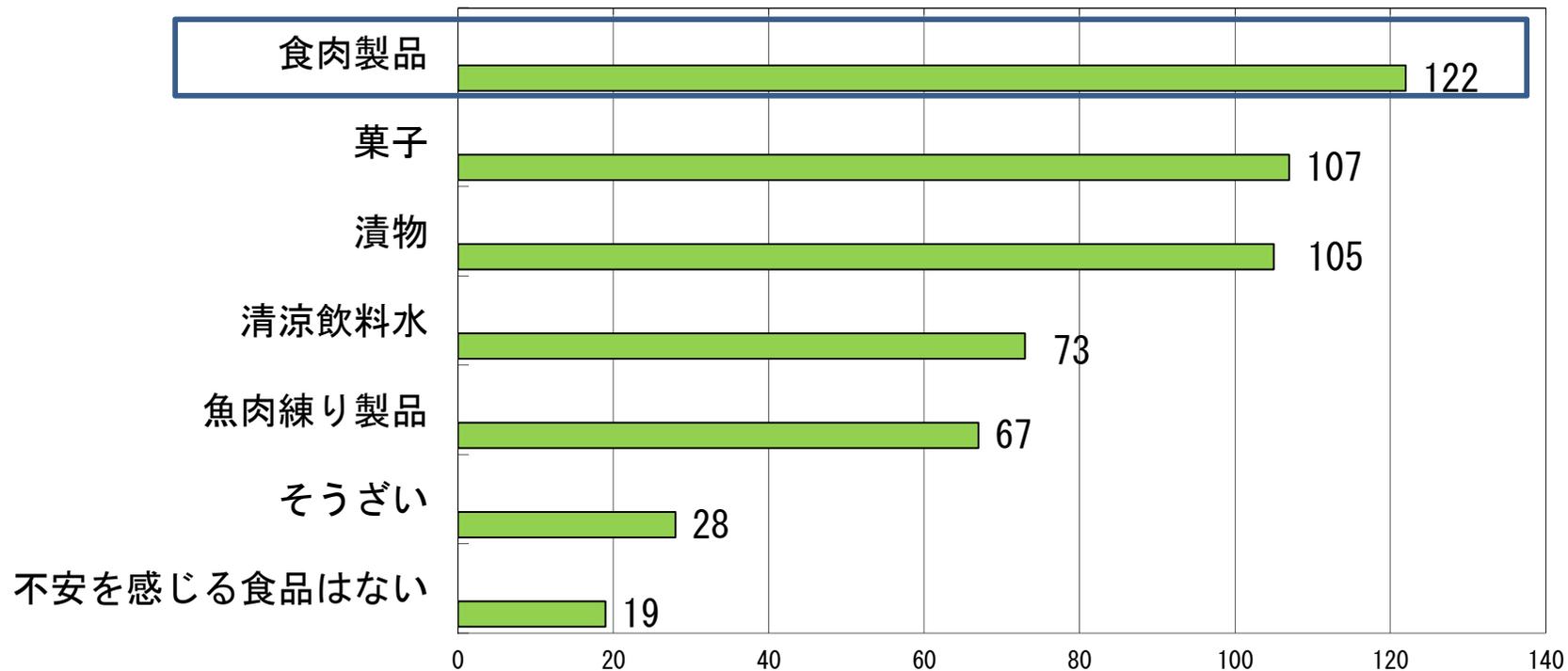
平成30年度に実施したアンケートの結果をもとに、県民の方々が不安を感じる食品について、検査を実施しました。

Q1

【設問】 着色剤および発色剤で特に不安を感じる食品は何ですか？

平成30年度のアンケート結果では、「着色剤および発色剤」について不安を感じる食品として、「**食肉製品**」が最多でした。

人数（人）



## Q2 どのような食品を購入するの？

【令和元年度】

食肉製品は発色剤の検査を行ったため、3番目と5番目に不安と回答がり、他の検査も併せておこなっている「漬物（輸入品）」および「魚肉練り製品」を購入することとしました。

「漬物（輸入品）」は、日本で使用されていない着色料

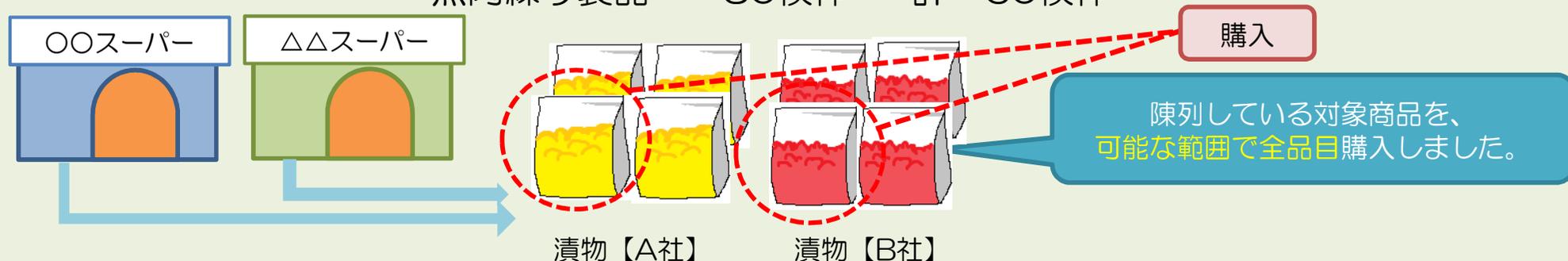
「魚肉練り製品」は、保存料の検査をおこなっています。

## Q3 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」を対象に原則、その店で陳列されている商品を購入したところ、その結果は次のとおりでした。

購入年月：令和元年9月15日、10月31日、12月12日

購入食品の種類および数：漬物（輸入品） 30検体  
魚肉練り製品 30検体 計：60検体



## Q4 どんな検査をしたの？

次の項目について検査しました。

食用タール系色素※（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項目の食用タール系色素は、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。

## Q5 なぜこれらの項目を検査するの？

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、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：表示のとおりに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



## Q7 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。

万が一、表示にない着色料が確認された場合は、回収等の適切な措置をとり、流通をストップします。

### 【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などから、検査のために必要な量の食品等を無償で採取することです。収去検査の結果をもとに、製造所や販売店等に対し指導を行ったり、基準に違反した食品については廃棄・回収の必要な措置を行うなどにより、食品の安全確保に努めています。

## Q6 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。

