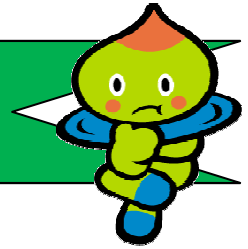


# 日本で使用が認められていない 食品添加物の検査について



## Q1 どんな食品を購入するの？

### 【令和2年度】

令和2年度については、以下のとおり、食品を購入することとしました。

輸入食品の冷凍食品（そうざい）および菓子については、  
日本で使用が認められていない酸化防止剤※1と着色料※2

※1 OG, DG, TBHQ, HMBP

※2 オレンジRN、キノリンイエロー、ポンソー6R、パテントブルーV、アゾルビン、  
ファストレッドE、ブリリアントブラックBN

輸入食品の缶詰（シロップ漬けなど）については、

日本で使用が認められていない甘味料※3

※3 サイクラミン酸

## Q2 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、当日その店で陳列されている商品を購入しました。

◇購入年月日：令和2年7月13日、12月10日、令和3年1月8日

◇購入食品の種類および数：

輸入冷凍食品（そうざい）および菓子 25検体

輸入缶詰（シロップ漬けなど） 15検体

◇原産国： タイ・マレーシア・中国・韓国・ベトナム・フィリピン・インドネシア  
・ベルギー・オランダ・フランス・スペイン・ハンガリーの輸入食品  
計40検体

### Q3 どんな検査をしたの？

次の指定外添加物※について検査しました。

※指定外添加物：  
日本で使用が認められていない添加物のこと。

酸化防止剤	①tert-ブチルヒドロキノン (TBHQ) ②没食子酸オクチル (OG) ③没食子酸ドデシル (DG) ④4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール (HMBP)
甘味料	サイクラミン酸
着色料	①アゾルビン ②オレンジRN ③キノリンイエロー ④パテントブルーV ⑤ファストレッドE ⑥ブリリアントブラックBN ⑦ポンソー6R

#### 【酸化防止剤とは】

空気中の酸素で食品が酸化し、品質低下するのを防止するために用いられています。  
特に油脂類が酸化されると次のような品質劣化がおこることがあります。

- ①色や風味が悪くなる
- ②過酸化物による消化器障害
- ③褐変や退色、栄養価の低下 等

#### 【甘味料とは】

砂糖は酵母を繁殖させ食品の品質劣化を招くため、保存性を高めるために砂糖以外の甘味料が用いられます。

#### 【着色料とは】

食品本来の色調を維持することが大変難しいため、加工段階で人為的に色調を調整するために用いられています。

## Q4 なぜこれらの項目を検査するの？

食品添加物は、一般的に使用される「**物質・量・用途等**」について、各国の法令により規制されています。

輸入食品の原産国で使用が認められる添加物であっても、日本で使用が認められない添加物は**指定外添加物**となり、国内で流通する食品中に存在してはいけない物質（添加物）となります。

☆輸入食品における指定外添加物の違反事例としては、

「**酸化防止剤**」の違反事例には、**TBHQ**の含有による違反がよく見られます。

「**甘味料**」の違反事例には、**サイクラミン酸**の含有による違反がよく見られます。

「**着色料**」の違反事例には、**アゾルビン**、**パテントブルーV**などの含有による違反がよく見られます。

【**酸化防止剤**】TBHQ、OG、DG、HMBPを検査した理由は以下のとおりです。

(1) TBHQはアメリカ、オーストラリア、中国、台湾などで使用が認められています。

(2) DG、OGは欧米等で使用が認められています。

(3) 滋賀県では、従来から指定外添加物の収去検査を実施しており、**TBHQ、DG、OG、HMBP**を併せて検査しています。

【**甘味料**】サイクラミン酸を検査した理由は以下のとおりです。

(1) サイクラミン酸はEUやカナダ、中国などで使用が認められています。

(2) 滋賀県では、従来から収去検査でサイクラミン酸を検査しています。

【**着色料**】着色料（アゾルビン、オレンジRN、キノリンイエロー、パテントブルーV、ファストレッドE、ブリリアントブラックBN、ポンソー6R）を検査した理由は以下のとおりです。

(1) 例年、違反事例の多いアゾルビンは、EU、オーストラリア、中国などで使用が認められています。

(2) 滋賀県では、過去の違反事例の検出状況を考慮し、従来から収去検査で上記7項目の着色料を検査しています。

## Q5 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。

