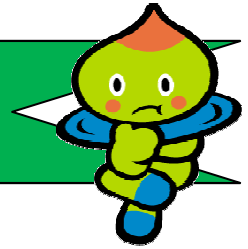


# 食品添加物（保存料および着色料）の検査について



## Q1 どんな食品を購入するの？

【令和3年度】

令和3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。

○保存料

輸入品の漬物、国産の漬物、輸入品のそうざい

○着色料

輸入品の漬物、国産の漬物（有色のもの）

## 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：①令和3年7月29日 ②令和4年2月17日

◇購入食品の種類および数：

○保存料	① 輸入品の漬物	15検体
	国産の漬物	6検体
	② 輸入品のそうざい	15検体

○着色料	① 輸入品の漬物	15検体
	国産の漬物	6検体

◇原産国：	①（主として有色の）漬物	タイ・中国・ベトナム・韓国・台湾
	② 輸入そうざい	タイ・中国

### Q3 どんな検査をしたの？

次の保存料、着色料について検査しました。

保存料	ソルビン酸
着色料	<p>食用タール系色素※（計12項目）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>①食用赤色2号,3号,40号,102号,104号,105号および106号</li><li>②食用黄色4号および5号</li><li>③食用緑色3号</li><li>④食用青色1号および2号</li></ul> <p>※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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

#### 【保存料とは】

食品の腐敗や変敗を防ぐため、その原因となる微生物の増殖を抑制し、保存性を高めるために用いられています。

#### 【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。紅花の赤色やクチナシの実の黄色等、天然の着色料も広く使用されています。

#### Q4 なぜこれらの項目を検査するの？

【保存料】平成30年度のアンケート結果では、「食肉製品」、「魚肉練り製品」に次いで「そうざい」が不安を感じていました。令和元年度に、「食肉製品」および「魚肉練り製品」については検査を実施したため、令和3年度は「そうざい」を対象に実施しました。また「漬物」については保存料の使用を着色料と合わせて検査を行いました。

【着色料】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、例年、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：表示のとおりを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

#### Q5 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において、検査のために必要な量の食品等は無償で採取することです。収去検査の結果をもとに、製造所や販売店など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・回収などの必要な措置を行うことにより、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。

