

# 食品添加物(保存料、着色料および発色剤)の検査について



## Q1 どんな食品を購入するの？

【令和5年度】以下のとおり、食品を購入することとしました。

○漬物(輸入品)、そうざい(佃煮)(国内製造・加工品)、そうざい(輸入品)、  
食肉製品(国内製造・加工品)、食肉製品(輸入品)

⇒保存料検査を実施

○漬物(輸入品)

⇒着色料検査のために購入

○食肉製品(輸入品)、食肉製品(国産)

⇒発色剤検査のために購入

それぞれの具体的な検査  
対象成分はQ3へ

## 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、その店で陳列されている商品を購入しました。

表:指定外添加物検査ごと購入食品の種類、購入検体数、主な原産国、購入日

食品添加物の種類	購入食品の種類	購入検体数	主な原産国	購入日
保存料 (ソルビン酸)	漬物(輸入品)	30	中国、韓国	令和5年6月23日 令和6年1月5日
	そうざい(佃煮を含む)(国内製造・加工品)	13	国内製造、加工	令和5年6月30日
	そうざい(輸入品)	2	中国	令和5年6月30日
	食肉製品(国内製造・加工品)	14	国内製造、加工	令和5年8月18日
	食肉製品(輸入品)	1	アメリカ	令和5年8月18日
着色料	漬物 (輸入品)	30	中国、韓国	令和5年6月23日 令和6年1月5日
発色剤 (亜硝酸根)	食肉製品 (国内製造・加工品)	14	国内製造、加工	令和5年8月18日
	食肉製品(輸入品)	1	アメリカ	令和5年8月18日

### 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	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、野菜などには使用してはいけません。
発色剤	亜硝酸根

#### 【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。今回の検査対象である食用色素以外にも、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。

#### 【発色剤とは】

ハム・ソーセージなどの色調を整えるために使用されています。

## 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。そのため、令和元年度「食肉製品」および「魚肉練り製品」の検査、令和3年度に「そうざい」の検査、令和4年度に「食肉製品」、「魚肉練り製品」と交互に実施しました。令和5年度は「そうざい」を再度実施するとともに「食肉製品」は発色剤検査とあわせて保存料検査の対象としました。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** ⇒ **表示ど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**

**【発色剤】**亜硝酸ナトリウムは、発色剤としてよく使用されている食品添加物です。

平成30年度のアンケート結果では、発色剤について「食肉製品」に対して不安を感じている方が多かったため実施しました。

## Q5 食品添加物の表示や使用量はなにか規制があるの？

食品表示法により規制がされており、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。また食品添加物の中には、「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」が告示により決まっているものがあります。

したがって、今回の買上げ検査では、食品表示欄に、使用されている食品添加物が適切に表示されているか、食品添加物使用している食品か、使用基準が守られているか、を確認しています。

## Q6 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

## Q7 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

### ※収去検査

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が、製造所や販売店等で、検査のために食品を採取することです。その検査結果をもとに指導を行ったり、違反した食品については、廃棄・回収などの措置を行うことにより、食の安全確保に努めています。