

食品添加物(保存料(ソルビン酸))の検査について (令和5年度分)

食品に、保存料の使用があれば、食品添加物欄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。
今回検査した食品60検体の、保存料(ソルビン酸)の表示の有無、保存料の測定値をまとめました。

1 検査結果

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	
漬物	しょうゆ漬け	15	0	13	2
	たくあん漬け	3	0	2	1
	塩漬け	6	0	0	6
	酢漬け	6	0	4	2
そうざい	そうざい(つくだ煮)	4	0	4	0
	そうざい	11	0	0	11
食肉製品	加熱食肉製品 (加熱後包装)	8	0	3	5
	加熱食肉製品 (包装後加熱)	1	0	1	0
	非加熱食肉製品	6	0	0	6
計		60	0	27	33

※ 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

○今回検査した検体のうち保存料(ソルビン酸)が検出された27検体は、適切にソルビン酸が使用されていることが、食品表示欄に記載されていました。

○保存料(ソルビン酸)の表示がなかった33検体は、保存料(ソルビン酸)は検出されませんでした

2 検査状況(食品－国別)

○検査した60検体の原産地は、中国が30検体、韓国2検体、アメリカ1検体でした。
また国内製造・加工品は、27検体でした。

食品の種類		総 検体数	中国		韓国			アメリカ			国内製造・加工			
			検体 数	検出 あり	検出 なし	検体数	検出 あり	検出 なし	検体数	検出 あり	検出 なし	検体数	検出 あり	検出 なし
漬物	しょうゆ漬け	15	15	13	2									
	たくあん漬け	3	3	2	1									
	塩漬け	6	4		4	2		2						
	酢漬け	6	6	4	2									
そうざい	そうざい(つくだ煮)	4									4	4		
	そうざい	11	2		2						9		9	
食肉製品	加熱食肉製品 (加熱後包装)	8						1		1	7	3	4	
	加熱食肉製品 (包装後加熱)	1									1	1		
	非加熱食肉製品	6									6		6	
計		60	30	19	11	2		2	1		1	27	8	19

○今回検査により保存料(ソルビン酸)が検出された27検体の原産地等は、中国が検体19検体で、国内製造・加工品の8検体でした。

いずれの検体にも保存料としてソルビン酸が使用されていることは、食品表示欄に記載されていました。

保存料の検査結果

3 検出事例

保存料(ソルビン酸)が検出された27検体の、ソルビン酸の測定値を下表にまとめました。

食品の種類		検出検体数 (表示あり)	測定値(g/kg)	基準値 (g/kg)※
漬物	しょうゆ漬け	13	0.16, 0.23, 0.25, 0.27, 0.27, 0.30, 0.31, 0.37, 0.40, 0.53, 0.70, 0.70, 0.72	1.0
	たくあん漬け	2	0.09, 0.20	1.0
	塩漬け	0	—	1.0
	酢漬け	4	0.22, 0.23, 0.26, 0.28	0.50
そうざい	そうざい(つくだ煮)	4	0.44, 0.48, 0.50, 0.55	1.0
	そうざい	0	—	1.0
食肉製品	加熱食肉製品 (加熱後包装)	3	0.91, 0.98, 1.20	2.0
	加熱食肉製品 (包装後加熱)	1	0.86	2.0
	非加熱食肉製品	0	—	2.0
計		27		

※ 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)が検出された検体の測定値は、すべて**基準値を下回る値**でした

今回の保存料(ソルビン酸)の検査結果は、検査した60検体において、使用されている製品には、適切に表示がなされていたこと および 検出されていても基準値を下回っていたことから、**違反食品はありませんでした。**

食品添加物(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、食品添加物欄に使用している着色料の表示が必要です。
今回検査した漬物(輸入品)30検体の、着色料(食用色素)の表示の有無、検出結果をまとめました。
なお、今回の検査対象の食用色素12品目は、着色料として日本で使用が認められています。

1 検査結果

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	
漬物	しょうゆ漬	15	0	11	4
	たくあん漬	3	0	2	1
	塩漬	6	0	1	5
	酢漬	6	0	5	1
計		30	0	19	11

※ 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

○今回検査した30検体について、着色料(食用色素)が検出された19検体には、使用されている着色料(食用色素)の食品表示がなされており、検査の結果、表示がなれている着色料(食用色素)は検出されました。
(※検出された着色料(食用色素)の種類の結果は、次のページに記載しています)

○また、食品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。

2 検出事例

着色料(食用色素)の検出があった19検体において、検出された食用色素の数を下表にまとめました。赤102および黄4が10検体と最も多く検出されました。次に赤106が5検体、黄5と青1が4検体となりました。その他の食用色素は検出されませんでした。

食品の種類		検出 検体数	検査対象着色料(食用色素)											
			赤2	赤3	赤40	赤102	赤104	赤105	赤106	黄4	黄5	緑3	青1	青2
漬物	しょうゆ漬	11				4			3	8	4		4	
	たくあん漬	2								2				
	塩漬	1			1									
	酢漬	5			5			2						
計		19				10			5	10	4		4	

1製品に複数の着色料(食用色素)が使用されていることがあるため、検出数の合計が検体数と一致しないことがあります。

3 検査状況(食品－国別)

食品の種類		総 検体数	中国			韓国		
			検体 数	検出 あり	検出 なし	検体 数	検出 あり	検出 なし
漬物	しょうゆ漬け	15	15	11	4			
	たくあん漬け	3	3	2	1			
	塩漬け	6	4	1	3	2		2
	酢漬け	6	6	5	1			
計		30	28	19	9	2		2

今回、検査した30検体の原産地は中国産28検体、韓国産2検体でした。

食品添加物(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、食品添加物欄に使用している保存料の表示が必要です。
また発色剤には、食品ごとに使用基準が定められています。

今年度は食肉製品15検体に使用されている発色剤(亜硝酸根)の表示の有無、検出結果をまとめました。

※ 食肉製品とは、ソーセージ、ベーコン、ハム、ラックスハム(生ハム)など、食肉を加工して製造される食品を指します。
食肉製品は製造工程により以下のとおり分類されます。

- ・加熱食肉製品(加熱後包装)：加熱処理後に容器包装されるもの
- ・加熱食肉製品(包装後加熱)：容器包装された後に加熱処理されるもの
- ・非加熱食肉製品：加熱処理がないかわりに、塩漬けやくん煙、乾燥工程を経て製造されるもの
(他に、「特定加熱食肉製品」がありますが、今回検査していませんので省略します。)

1 検査結果

今回検査した食肉製品15検体のうち発色剤(亜硝酸根)が検出された14検体は、

すべて適切に食品表示欄に発色剤(亜硝酸根)が記載がされていました。

また次のページにも記載していますが、**発色剤(亜硝酸根)が検出された検体の測定値は、使用基準を超過する値ではありませんでした。**

なお、**発色剤の表示のなかった食肉製品1検体からは、発色剤(亜硝酸根)は検出されませんでした。**

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	
加熱食肉製品 (加熱後包装)	ソーセージ、ベーコン、 ハム、ウィンナーなど	8	0	7	1
加熱食肉製品 (包装後加熱)	ソーセージなど	1	0	1	0
非加熱食肉製品	生ハム	6	0	6	0
計		15	0	14	1

※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

2 検出された検体の発色剤(亜硝酸根)の測定値結果

○発色剤(亜硝酸根)が検出された製品14検体は、全て表示のあった検体であり、また検出された検体の測定値は、基準値を下回る値でした。

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	加熱食肉製品 (加熱後包装)	7	0.003, 0.006, 0.009, 0.015, 0.016, 0.018, 0.021	2.0
	加熱食肉製品 (包装後加熱)	1	0.005	2.0
	非加熱食肉製品	6	0.002, 0.002, 0.003, 0.004, 0.004, 0.004	2.0
計		14		

※2:健康への悪影響を防ぐために設定された値です

以上のことから発色剤検査の結果において、不適切な表示および基準値超過はありませんでしたので、今回検査した15検体において、違反はみられませんでした。

3 検査状況(食品－国別)

食品の種類／産地	アメリカ	国内製造・加工品
加熱食肉製品	1	14

○検査した15検体の産地は
アメリカ:1検体 国内製造・加工品 :14検体でした。

なお、発色剤(亜硝酸根)が検出されなかった検体は、国内製造・加工品の1検体でした。