

食品添加物（保存料）について



アンケートおよび対象食品

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、**網羅的**に購入し、検査を実施。

Q アンケートの結果は？

- 平成26年5月に、「不安を感じる食品」について県政モニターアンケートを実施。
- 「保存料」については、「**食肉製品（ハム、ソーセージなど）**」が33.5%と最も多い結果でした。

Q どんな食品を購入するの？

食肉製品のうち、今回は「**ハム**」、「**ソーセージ**」を購入することとし、**加熱されたもの**（加熱食肉製品※1）を対象としました。

※1 食肉製品には、他に、非加熱食肉製品（例：生ハム等）、乾燥食肉製品（例：ビーフジャーキー等）、特定加熱食肉製品（例：ローストビーフ等）があります。

Q. 保存料って？

「保存料」とは、食品の腐敗や変敗の原因となる微生物の増殖を抑制し、保存性を高める食品添加物です。

食品の種類に応じて、使用制限が定められています。

Q どのように購入したの？

食品の販売量、利用客が多い「**量販店※2**」を対象に原則、その店で陳列されている「**すべての商品**」を購入したところ、その結果は次のとおりでした。

※2 スーパー等

購入年月日：平成26年10月6日,12月2日,12月8日,平成27年1月26日,2月10日,2月23日

購入食品の種類および数：加熱食肉製品（ハム、ソーセージ 各50件） 計100件

購入施設数（市町数）：7施設（4市町）

Q どんな検査をしたの？

次の項目について検査しました。

- ・ソルビン酸※

※ソルビン酸は、日本で使用が認められている保存料です。使用対象食品として、チーズ、魚肉ねり製品、食肉製品、魚介乾製品、つくだ煮、煮豆、しょう油漬、こうじ漬などがあります。

Q なぜこの項目を検査するの？

ソルビン酸は、保存料としてよく使用されている食品添加物です。

滋賀県では、従来から収去検査において、食肉製品やそうざい等の保存料検査としてソルビン酸の検査を実施しており、**ソルビン酸の表示のない食品から検出**されることがあります。

今回も引き続き、ソルビン酸を検査して使用基準に適合していることを確認するとともに、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。

添加物としてソルビン酸が表示されている食品：ソルビン酸が基準値以下で検出されることを確認

ソルビン酸が表示されていない食品：ソルビン酸が検出されないことを確認

Q. 収去って？

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。