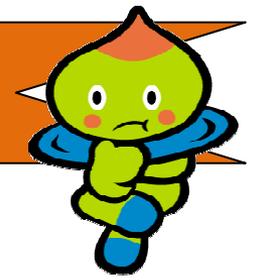


食品添加物（着色料）について



アンケートおよび対象食品

アンケートの結果をもとに、県民の方々が不安に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。
- 「着色料」については、「**漬物（浅漬、塩漬、麴漬、ぬか漬、しょうゆ漬など）**」が22.6%と最も多い結果でした。

Q どんな食品を購入するの？

漬物はその製造方法により、浅漬、塩漬など多くの種類がありますが、今回は、これらの種類によらず、原則、購入当日にその店舗で取り扱っているすべての種類の漬物を対象に購入しました。

Q. 着色料って？

「着色料」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。

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***」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。

購入年月日：平成26年8月26日,12月15日,平成27年1月26日

購入食品の種類および数：漬物 計50件

購入施設数（市町数）：3施設（3市町）

※スーパー等

Q どんな検査をしたの？

次の項目について検査しました。
食用タール系色素※（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。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ないことになっています。

Q なぜこれらの項目を検査するの？

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

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。