

食品添加物（発色剤）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。
- 「発色剤」については、「**食肉製品（ハム、ソーセージなど）**」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？

食肉製品のうち、今回は「**ハム**」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. 発色剤って？

「発色剤」は、食品中の赤血球の色素（ヘモグロビン）や筋肉細胞の色素（ミオグロビン）と結合して、赤色を保たせる効果があります。

他に、細菌の増殖を抑える効果もあります。

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※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。

購入年月日：平成27年1月26日,2月12日,2月23日

購入食品の種類および数：加熱食肉製品（ハム） 計50件

購入施設数（市町数）：3施設（2市町）

※2 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。

- 亜硝酸根※（亜硝酸ナトリウム）

※亜硝酸根は、日本で使用が認められている発色剤です。使用対象食品として、ハム・ソーセージなどの食肉製品、鯨肉ベーコン、魚肉ハム・ソーセージ、いくら、すじこ、たらこがあります。生鮮食肉や鮮魚介類に使用することは禁止されています。

Q なぜこの項目を検査するの？

亜硝酸根は、発色剤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、食肉製品等の発色剤検査として亜硝酸根の検査を実施してきました。

今回も引き続き、亜硝酸根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。

添加物として亜硝酸根が表示されている食品：亜硝酸根が基準値以下で検出されることを確認

亜硝酸根が表示されていない食品：亜硝酸根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。