

日本で使用が認められていない食品添加物について



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。
- 「日本で使用が認められていない添加物」について「**冷凍食品（冷凍菓子類、そうざい）**」が31.0%と最も多い結果でした。

Q どんな食品を購入するの？

日本に輸入されている冷凍食品の代表的な食品衛生法違反事例によると、**甘味料、酸化防止剤、着色料**等の添加物使用についての違反事例があります。その中から、今回「**酸化防止剤**」を集中的に検査することとしました。

輸入冷凍食品等のうち、**油脂類を使用していると考えられる食品**を購入しました。

Q. 酸化防止剤って？

空気中の酸素によって起こる食品の酸化による品質の低下を防止するために用いられています。

特に油脂類が酸化されると次の原因につながる場合があります。

- ①色や風味が悪くなる
- ②過酸化による消化器障害
- ③褐変や退色、栄養価の低下 等

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。

※スーパー等

購入年月日：平成26年7月28日,8月26日,9月8日

購入食品の種類および数：輸入冷凍食品等 計50件（お好み焼、唐揚げ、フライドポテト等）

購入施設数（市町数）：4施設（3市町）

原産国：中国、タイ、アメリカ

これら3か国は、輸入件数の上位5か国に含まれています。
（平成25年度輸入食品監視統計より）

Q どんな検査をしたの？

次の指定外添加物について検査しました。

酸化防止剤（計4項目）

- ①tert-ブチルヒドロキノン（TBHQ）
- ②没食子酸オクチル（OG）
- ③没食子酸ドデシル（DG）
- ④4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール（HMBP）

Q. 指定外添加物って？

日本で使用が認められていない添加物のことを指します。
検出された場合、食品衛生法違反になります。

Q なぜこれらの項目を検査するの？

輸入食品における指定外添加物の「酸化防止剤」の違反事例によると、TBHQの含有による違反がよく見られます。

また、

- (1) TBHQはアメリカ、オーストラリア、中国、台湾など10か国での使用が認められており、**多くの国で油脂の酸化防止剤として認められています。**
- (2) DG、OGは欧米等で使用が認められています。
- (3) 滋賀県では、従来から指定外添加物の収去検査を実施しており、**TBHQの他、DG、OG、HMBPを併せて検査**しています。

以上の理由から、これら4項目の酸化防止剤を検査することとしました。

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。