

【資料】令和4年度食品中の食品添加物検査結果

丹羽祥一 加藤由訓 小池有理子¹ 大島裕之 山田昌彦 関慎太郎

はじめに

食品添加物は人の健康を損なうおそれのない場合に限り、成分の規格や使用の基準を定めた上で使用が認められている。また、食品添加物を食品に使用した場合、原則としてその物質名を表示することが義務づけられている。

当センターでは、令和4年度に計234検体の食品中の食品添加物の検査を実施したので、その結果について報告する。

試料及び方法

1 試料及び検査項目

令和4年度の「群馬県食品衛生監視指導計画」に基づき、製造所又は販売所から収去された食品、234検体を検査対象とした。そのうち、輸入品は107検体（45.7%）だった。

検査項目及び検査検体の詳細は表1のとおりである。

2 検査方法

当センターの各試験検査実施標準作業書に従い実施した。

結果

1 検査数、検出数及び検出濃度

延べ検査数は、906件であった。検査を実施した906件のうち食品添加物が検出されたのは117件（12.9%）だった。

検査数、検出数及び検出濃度の詳細は表2のとおりである。

2 違反事例

令和4年度は、使用基準違反はなかったが、

1 現 衛生環境研究所

二酸化硫黄及び亜硫酸塩類の検査で1検体表示違反事例があった。なお、漬物（梅製品）の1検体から0.01 g/kgの安息香酸が検出されたが、安息香酸は、梅を含め自然界に広く分布していること¹⁾、検出が低濃度であること及び当該製品への安息香酸使用の実態がないことから、天然由来と判断された。

3 二酸化硫黄及び亜硫酸塩類検出事例

二酸化硫黄及び亜硫酸塩類は、漂白剤や酸化防止剤、保存料として、広く食品に使用されている食品添加物の一つである。食品衛生法では使用基準が設定されており、二酸化硫黄の残存量として、果実酒では0.35 g/kg未満、コンニャク粉では0.90 g/kg未満、乾燥果実（干しぶどうを除く）では2.0 g/kg未満、干しぶどうでは1.5 g/kg未満、かんぴょうでは5.0 g/kg未満、甘納豆では0.10 g/kg未満である。

当センターでは、上記6品目に対して、二酸化硫黄及び亜硫酸塩類の検査を行っている。令和4年度は70検体検査を実施し、52検体から二酸化硫黄が検出された。検出濃度は、0.011～0.72 g/kgであり、すべて使用基準値以下であった。乾燥果実のうちの1件で、食品表示に二酸化硫黄及び亜硫酸塩類の記載がなく、表示違反が疑われた（検出濃度は0.19 g/kgであり使用基準値以下であった。）。

この製品は、県外管轄事業者の製品であったため、管轄自治体へ調査を依頼した。その結果、添加物として使用されていたピロ亜硫酸ナトリウムが表示から欠落していたことが判明した。

まとめ

食品添加物は食品の製造の過程又は食品の加工・保存の目的で使用され、現代の食生活では欠かすことのできないものである。

当センターでは、食品添加物が使用基準に従

って使用されているか、指定外の添加物が使用されていないか、基準に合った表示がされているかどうかという観点から検査を実施し、違反食品の排除に努めている。引き続き食品添加物検査を実施し、検査結果の提示により、科学的側面から食品の安全性確保及び適正表示の推進に寄与していきたい。

表1 検査項目及び検体数

検査項目	用途	食品分類	検体数 (輸入品)
令和4年度			
二酸化硫黄	酸化防止剤 漂白剤 保存料	果実酒	33(30)
		コンニャク粉	14
		乾燥果実(干しぶどうを除く)	8(8)
		干しぶどう	4(4)
		かんぴょう	6(2)
		甘納豆	4
		その他	1(1)
アセルフアムK、サッカリンNa、アスパルテーム	甘味料	清涼飲料水	50(24)
ソルビン酸 安息香酸 デヒドロ酢酸 パラオキシ安息香酸エステル類	保存料	清涼飲料水	15(13)
		しょう油	6
		シロップ	4(2)
		その他	5(5)
亜硝酸根	発色剤	食肉製品	15
ソルビン酸 安息香酸 デヒドロ酢酸	保存料	魚肉ソーセージ	9
BHA、BHT、PGA	酸化防止剤	魚介乾製品	10(1)
ソルビン酸 安息香酸 デヒドロ酢酸 着色料11項目	保存料	漬物	30(1)
	着色料		
過酸化ベンゾイル	小麦粉処理剤	小麦粉加工品	15(11)
		はるさめ	5(5)
合計			234 (107)

表2 検査数及び検出状況

検査項目	食品分類	検査数 (検出数)	検出濃度範囲 (g/kg)	使用基準 (g/kg)
		令和4年度		
二酸化硫黄	果実酒	33(30)	0.011~0.14	0.35未満
	コンニャク粉	14(14)	0.35~0.72	0.90未満
	乾燥果実(干しぶどうを除く)	8(3)	0.020~0.19	2.0未満
	かんぴょう	6(4)	1.0~2.9	5.0未満
	その他	9(1)	0.09	/
アセルフアムK	清涼飲料水	50(7)	0.03~0.12	0.50以下
サッカリンNa	清涼飲料水	50	-	0.30未満
アスパルテーム	清涼飲料水	50(1)	0.03	-
ソルビン酸	漬物	30(10)	0.17~0.72	1.0以下 (酢漬0.50以下)
	食肉製品	15(1)	1.0	2.0以下
	シロップ	4(1)	0.76	1.0以下
	その他	35	-	/
安息香酸	漬物	30(1)	0.01	使用不可
	清涼飲料水	15(5)	0.02~0.40	0.60以下
	シロップ	4(2)	0.12~0.13	0.60以下
デヒドロ酢酸	その他	35	-	/
	漬物他	84	-	/
パラオキシ安息香酸エステル類	シロップ	4(2)	0.015	0.10以下
亜硝酸根	その他	26	-	/
	食肉製品	15(15)	0.003~0.058	0.070以下
BHA、BHT	その他	9	-	/
	魚介乾製品	20	-	0.2以下
PGA	魚介乾製品	10	-	使用不可
着色料11項目	漬物	330(20)	/	-
過酸化ベンゾイル	小麦粉加工品 他	20	-	/
合計		906(117)		

文献

- 1) 細貝祐太朗・直井家壽太・岡田太郎：食品衛生化学物質マニュアル、19-30 中央法規出版、東京、1983.