

【資料】令和5年度食品中の食品添加物検査結果

浦野陽一 丹羽祥一 大島裕之¹ 加藤由訓 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5年度に計225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5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、225検体を検査対象とした。そのうち、輸入品は70検体（31.1%）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、865件であった。検査を実施した865件のうち食品添加物が検出されたのは128件（14.8%）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 使用基準違反事例

令和5年度は、保存料の検査で1検体使用基準違反があった。これは、安息香酸ナトリウムの使用表示があるしょう油から安息香酸が使用

基準（0.60 g/kg）を超えて0.61 g/kg検出されたものである。（詳細はⅢ報告に記載）なお、表示基準違反事例は発生しなかった。

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る。使用基準に基づいた適切な食品添加物の使用は食の安全と食品の高い品質を確保するために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、迅速かつ正確な検査結果を提供することにより、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ゆきたい。

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)	
二酸化硫黄	酸化防止剤 漂白剤 保存料	果実酒	20	(20)
		コンニャク粉	12	-
		乾燥果実 (干しぶどうを除く)	3	(3)
		干しぶどう	3	(3)
		かんぴょう	8	(2)
		甘納豆	4	-
		その他	-	-
アセスルファムK、 サッカリンNa、 アスパルテーム	甘味料	清涼飲料水	25	(12)
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	16	(8)
		しょう油	7	-
		酢	2	(2)
		シロップ	5	(4)
		その他	-	-
亜硝酸根	発色剤	食肉製品		
ソルビン酸、 安息香酸、 デヒドロ酢酸	保存料	食肉製品	20	-
ソルビン酸、 安息香酸、 デヒドロ酢酸	保存料	魚肉練り製品	15	-
BHA、BHT、PGA	酸化防止剤	魚介乾製品	10	-
ソルビン酸、 安息香酸、 デヒドロ酢酸	保存料	漬物	30	-
着色料11項目	着色料	漬物		
過酸化 ベンゾイル	小麦粉 処理剤	小麦粉加工品	9	(5)
		米粉加工品	1	(1)
		はるさめ	10	(10)
プロピレン グリコール	品質保持剤	生めん	25	-
合計			225	(70)

表 2 検査数及び検出状況

検査項目	食品分類	検体数 (検出数)		検出濃度 範囲 (g/kg)	使用 基準 (g/kg)
二酸化硫黄	果実酒	20	(20)	0.02-0.17	0.35未満
	コンニャク粉	12	(12)	0.23-0.49	0.90未満
	乾燥果実 (干しぶどうを除く)	3	(0)	-	2.0未満
	干しぶどう	3	(0)	-	1.5未満
	かんぴょう	8	(7)	1.9-4.2	5.0未満
	甘納豆	4	(0)	-	0.10未満
アセスル ファムK	清涼飲料水	25	(1)	0.04	0.50以下
サッカリンNa	清涼飲料水	25	(0)	-	0.30未満
アスパル テーム	清涼飲料水	25	(0)	-	-
ソルビン酸	漬物	27	(13)	0.19-0.66	1.0以下
	漬物(酢漬)	3	(3)	0.25-0.34	0.5以下
	魚肉練り製品	15	(2)	1.1-1.4	2.0以下
	食肉製品	20	(1)	1.0	2.0以下
	シロップ	5	(0)	-	1.0以下
	酢	2	(0)	-	使用不可
	清涼飲料水	16	(0)	-	使用不可
	しょう油	7	(0)	-	使用不可
安息香酸	漬物	30	(0)	-	使用不可
	清涼飲料水	16	(11)	0.04-0.30	0.60以下
	シロップ	5	(1)	0.13	0.60以下
	しょう油	7	(1)	<u>0.61</u>	0.60以下
	酢	2	(0)	-	使用不可
	魚肉練り製品	15	(0)	-	使用不可
	食肉製品	20	(0)	-	使用不可
デヒドロ酢酸	漬物	30	(0)	-	使用不可
	清涼飲料水	16	(0)	-	使用不可
	シロップ	5	(0)	-	使用不可
	しょう油	7	(0)	-	使用不可
	酢	2	(0)	-	使用不可
	魚肉練り製品	15	(0)	-	使用不可
	食肉製品	20	(0)	-	使用不可
パラオキシ 安息香酸 エステル類	清涼飲料水	16	(3)	0.014-0.075	0.10以下
	シロップ	5	(1)	0.014	0.10以下
	しょう油	7	(0)	-	0.25以下*
	酢	2	(0)	-	0.10以下*
亜硝酸根	食肉製品	20	(18)	0.003-0.060	0.070以下
BHA	魚介乾製品	10	(0)	-	0.2以下**
BHT	魚介乾製品	10	(0)	-	
PGA	魚介乾製品	10	(0)	-	使用不可
着色料 11項目	漬物	330	(28)	-	
過酸化 ベンゾイル	小麦粉加工品	9	(0)	-	0.30以下***
	米粉加工品	1	(0)	-	使用不可
	はるさめ	10	(0)	-	使用不可
プロピレン グリコール	生めん	25	(6)	0.83-1.1	2.0%以下
合計		865	(128)		

*使用基準の単位はg/L

**合算値で0.2g/kg以下

***使用基準の単位は%

原材料小麦粉1kgあたり