



ぎふ保環研だより

食品添加物の検査を実施しています

保健環境研究所では、食品添加物の使用基準並びに使用表示が適正かを確認するため、県内の保健所で収去された食品について、保存料、甘味料、着色料、発色剤、漂白剤及び酸化防止剤等の検査を実施しています（表1）。

検査の結果違反が判明した場合は、保健所により食品製造施設等の調査、指導が実施され、場合によっては食品の回収命令等の措置が取られます。また、違反ではないものの、使用基準の9割を超過して添加物が検出された場合や、添加物の使用表示が無い食品から添加物が検出された場合等には、違反防止の観点から情報提供を行ったり、食品表示のルールにかなったものであるか調査が実施されたりしています。

今回は、私たちの身近にある食品添加物についてお話しします。

年度	検体数	輸入食品	検体数					違反等件数		
			保存料	甘味料	着色料	発色剤	漂白剤 酸化防止剤	基準 違反	表示 違反	調査 情報提供
H26	425	122	391	169	197	46	51	-	3	13
H27	431	101	380	154	152	48	48	-	5	4
H28	422	106	354	113	107	47	-	-	2	5
H29	437	118	360	114	103	-	36	-	-	11
H30	433	136	353	107	105	36	-	1	3	7
計	2148	583	1838	657	664	177	135	1	13	40

表1 岐阜県における食品添加物検査実施件数

食品添加物とは？

人々は昔から、食べ物の保存や加工に様々な工夫をしてきました。たとえば、食べ物を長持ちさせるため、“くんせい”や“塩漬け”にしました。また、シソの葉で梅干を赤くしたり、サフランでお米を黄色く染めたりもしてきました。

このように、食べ物を作ったり、加工したり、保存するときに使う保存料及び着色料等をまとめて食品添加物といい、安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した「指定添加物」のほか、「既存添加物」、「天然香料」、「一般飲食物添加物」に分類されます（図1）。

食品に使用した添加物は、原則として、すべて表示しなくてはなりません。また、保存料、甘味料、着色料等の用途で使用したものについては、その用途名を併記することも定められており（図2）、これに合致しないものの販売等は禁止されています。



※令和元年6月19日現在

（図1）食品添加物の分類

名称	豆菓子
原材料名	落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料
添加物	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麹、カロチノイド)
内容量	100グラム

（図2）用途の記された表示の一例

わが国では、動物を用いた毒性試験等で得られたデータをもとに、人の健康に悪影響がないとされる「一日摂取許容量（ADI）」が添加物ごとに設定されています。厚生労働省はADIを超えることがないように食品ごとに添加物使用基準を定め、定期的に国民一人当たりの添加物摂取量の調査を行うことで食品添加物の安全性を確保しています。

岐阜県における違反・指導等事例

そうざいから表示にない保存料が検出された事例

過去に当所で実施した検査により発覚した違反事例の一つに、そうざいから使用表示に記載されていないソルビン酸が検出されるという事例がありました。保存料として使用されることの多いソルビン酸ですが、そうざいには使用が認められていません。しかし、最終製品ではソルビン酸の使用が認められていないものの、原材料にソルビン酸の使用が認められている食品を使っている場合もあり、この事例も原材料のみそに由来するソルビン酸が検出されたケースでした。

原材料に使用されていても、最終製品中に添加物としての効果がないほどごく少量持ち越される場合には「キャリーオーバー」と呼ばれ、表示が免除されますが、このそうざいでは高濃度で検出されていたため、製造者に対し適正に表示するよう指導が行われました。



菓子から表示にない着色料が検出された事例

茶色のチョコレートから表示にない黄色と青色の着色料が検出された事例がありました。この事例ではチョコレートの製造過程においても、原材料にも、着色料の使用はありませんでしたが、調査の結果、同じ製造ライン上で作られる別の製品に、検出された着色料が使用されていることが判明しました。製造ラインの切り替え時の洗浄不足により、残った着色料が混入してしまったものと推定されました。このように本来混入することのない物質が意図せず混入してしまうことをコンタミネーションといいます。

この菓子は輸入食品であったため輸入者に対し指導が行われ、製造者との協議のもと洗浄の徹底や品質管理などに改善策が講じられました。

保健環境研究所では、県内に流通する食品について添加物の検査・研究を実施し、食品添加物の適正な使用の監視指導に寄与しています。

親子で学ぶ食品安全セミナーの参加者をお迎えしました！



7月29日及び8月1日に「親子で学ぶ食品安全セミナー」(県生活衛生課主催)の参加者の皆さんをお迎えして、ジュースから着色料を取りだす実験を体験していただきました。

ジュースから予想していなかった色が出てくる様子に子ども達の歓声が上がり、食品の安全・安心のために検査を実施する行政の取組について楽しみながら知っていただく機会となりました。

(執筆担当：食品安全検査センター)

編集・発行

岐阜県保健環境研究所

〒504-0838 岐阜県各務原市那加不動丘1-1
TEL：058-380-2100 FAX：058-371-5016
URL：<http://www.health.rd.pref.gifu.lg.jp/>



ホームページもご覧ください