

令和3年度 主要食品添加物の検出状況

保健科学課 食品化学担当

用途	添加物名	食品名	依頼 件数	検出数	検出率%	検出濃度分布 (≧)										単位 (g/kg)										
						1.5	1.3	0.9	0.8	0.6	0.5	0.3	0.2	0.1	0.03											
保存料	ソルビン酸	魚肉ねり製品	10	6	60.0			1	2		3															
		果実酒	5	2	40.0																					
		つくだ煮	3	2	66.7				2																	
		加熱食肉製品	7	1	14.3																					
		その他	30	0	0.0																					
	計		55	11	20.0			1	4		3															
甘味料	サッカリンナトリウム	魚肉ねり製品	10	1	10.0																					
		その他	45	0	0.0																					
		計	55	1	1.8																					
発色剤	アセスルファムカリウム	缶詰食品	2	1	50.0																					
		その他	53	0	0.0																					
		計	55	1	1.8																					
発色剤	亜硝酸根	辛子明太子	29	28	96.6																					
		加熱食肉製品	7	7	100.0				4	1																
		たらこ	5	4	80.0																					
		計	41	39	95.1				4	1																
		生めん	18	8	44.4				1.2	1.1																
	計	18	8	44.4				1																		

※成分規格違反及び使用基準違反事例