

(資料7) 平成2年度 主な食品添加物の検査結果

理化学課衛生化学係

平成2年度に収去した食品中の主な食品添加物の検出状況は次のとおりである。

1. ソルビン酸

- 1) すべての添加物で最も多い、検体総数1,508件中597件検査しており39%にあたる231件から検出された。
- 2) 煮豆、佃煮、惣菜の中で分類の特定ができない物が一部あるので一括して集計した。漬物の種類も同じである。
(以下の項目についても同じ)
- 3) 対象食品外の惣菜(味付かんぴょう)から再収去分も含め3検体から検出された。

2. 安息香酸

- 1) 清涼飲料水に基準の1/10程度含まれた検体が多かった。
- 2) 佃煮、惣菜、漬物の41%から低濃度検出されたが、これはしょう油に由来するものと思われた。ただし、しょう油からは1検出体しか検出されなかった。

3. パラオキシ安息香酸

- 1) しょう油の68%に含有していた。いずれも三種のエステルが検出されその比率もほぼ一定であった。

4. プロピオン酸

- 1) 食パンから1検体検出された。

5. サッカリンナトリウム

- 1) 菓子類及び菓子材料等(74)、みそ(17)、乳類加工品(20)、珍味(10)、食肉製品(6)からは検出されなかった。
- 2) 検出率の高い食品は、しょう油54%、魚肉ねり製品42%、漬物33%であった。

6. 亜硫酸

- 1) かんぴょうは7件すべてから検出され、うち1件は過量に残存していた。
- 2) こんにゃく粉からは0.6~0.8g/KgのSO₂が検出されたが、製品のこんにゃくからは検出されなかった。
- 3) 対象食品外の野菜(切りごぼう)から検出された。また、水煮れんこん1件に過量に残存していた。

7. 亜硝酸根

- 1) 辛子明太子(原卵を含む)の32%から検出された。そのうち2件が過量残存であった。
- 2) ほとんどの食肉製品から検出されたが、全て基準以下であった。

8. 硝酸根

- 1) 硝酸根としての基準はないが、亜硝酸根の由来の参考として検査した。
- 2) 食肉製品においてかなりの濃度で残存しているものがあった。

9. プロピレングリコール

- 1) 生めんは、ラーメン(64)、チャンポン(3)、そば(2)、うどん(1)を検査した。うち1件は過量使用であった。

名称	食品名	件数	検出数(%)	濃度ランクごとの検体数 内の数字の前には≧がつく、()は違反再掲												使用基準		
				1.8	1.6	1.4	1.2	1.0	0.8	0.6	0.4	0.2	0.1	0.05	0.01		ND	
ソ ル ビ ン 酸	魚肉ねり製品	100	92 (92)		4	10	17	15	22	11	9	4				8	2 g/Kg	
	魚介乾製品	38	20 (53)							2	5	6	4	1	2	18	1 g/Kg	
	食肉製品	56	29 (52)				6	3	5	5	4	4			2	27	2 g/Kg	
	漬物	44	37 (84)							10	14	9	4			7	1 g/Kg (酢漬0.5g/Kg)	
	干しすもも	6	6 (100)									5	1				0.5g/Kg	
	ジャム	14	2 (14)									2					12	0.5g/Kg
	菓子, 材料	118	10 (8)						2	5		3					108	フラワーペースト, マーガリン, あん 類1g/Kg
	みそ	36	4 (11)							1		1	2				32	1 g/Kg
	煮豆, 佃煮, 惣菜	66	22 (33)					1(1)	8(1)	4(1)		6	2		1		44	煮豆, つくだ煮 1g/Kg 惣菜は対象食品外
	いかくん, たこくん	8	7 (88)				1		2	3	1						1	1.5g/Kg
発酵乳, 乳酸菌飲料 乾燥果実, 缶詰, 他	111	2 (2)												2		109		
計	597	231 (39)														366		
安 息 香 酸						0.5	0.4	0.3	0.2	0.1	0.08	0.06	0.04	0.02	0.01	ND	g/Kg	
	清涼飲料水	55	26 (47)						1	3	4	11	5	2			29	0.6g/Kg
	しょう油	14	1 (7)				1										13	0.6g/Kg
	佃煮, 惣菜, 漬物	27	11 (41)							3		2	2	2	2		16	
	菓子, 材料, マーガリン 酒類, 果実加工品他	58	0 (0)														58	
計	154	38 (25)														116		
バ ラ オ キ シ 安 息 香 酸									0.12	0.10	0.08	0.06	0.04	0.02	0.01	ND	g/Kg (しょう油はg/L)	
	しょう油	28	19 (68)							2	5	7	4	1			9	0.25g/L
	果実ソース	11	1 (9)									1					10	0.2g/Kg
	清涼飲料水, たれ他	49	0 (0)														49	
計	88	20 (23)														68		
プ ロ ビ オ ン 酸													0.2	0.1	0.05	ND	g/Kg	
	食パン	22	1 (5)											1			21	2.5g/Kg
	チーズケーキ, 菓子, 他	6	0 (0)														6	
計	28	1 (4)														27		
サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウム							1.0	0.8	0.6	0.4	0.2	0.1	0.05	0.01	0.005	ND	g/Kg	
	魚肉ねり製品	71	30 (42)									5	5	18	2	41	0.3g/Kg	
	漬物	42	14 (33)				1	3	5			1	1	2	1	28	2g/Kg, 1.2g/ Kg, 0.2g/Kg	
	煮豆, 佃煮, 惣菜	41	10 (24)										2	6	2	31	煮豆, 佃煮, 0.5g/ Kgその他0.2g/Kg	
	しょうゆ	28	15 (54)							1	7	5		2		13	0.5g/Kg	
	ソース	21	3 (14)									3				18	0.3g/Kg	
	清涼飲料水	14	1 (7)								1					13	0.3g/Kg	
	魚介加工品	22	1 (5)					1								21	1.2g/Kg	
	菓子, みそ, いかく ん, ジャム, 他	135	0 (0)														135	
計	374	74 (20)														300		

名称	食品名	件数	検出数(%)	濃度ランクごとの検体数													使用基準
				内の数字の前には≧がつく、()は違反再掲													
				6	2	1	0.8	0.6	0.4	0.2	0.1	0.05	0.03	0.01	0.003	ND	g/Kg
亜	かんぴょう	7	7 (100)	1(1)	3	3											5 g/Kg
	こんにゃく粉	11	11 (100)					7	3					1			0.9 g/Kg
	乾燥果実	4	2 (50)								1	1					2 g/Kg
	みそ	35	16 (46)											5	11	19	その他の食品 0.03 g/Kg
硫	煮豆, 佃煮, 惣菜	25	4 (16)											1	3	21	〃
	野菜	19	2 (11)										1(1)	1(1)			17 対象食品外(1) 過量残存(1)
酸	こんにゃくビーフン 春雨, 他	60	0 (0)														60
	計	161	42 (26)														119
亜硝酸根					0.05	0.04	0.03	0.02	0.01	0.007	0.005	0.004	0.003	0.002	0.001	ND	g/Kg
	辛子明太子, 原卵	75	24 (32)								2(2)	1	2	6	13	51	たらこ0.05g/Kg
	食肉製品	55	54 (98)			2	7	4	19	10	5	1	3	1	2	1	0.07 g/Kg
	計	130	78 (60)														52
硝酸根						0.4	0.2	0.1	0.05	0.02	0.01	0.008	0.007	0.006	0.005	ND	g/Kg
	辛子明太子, 原卵	75	40 (53)								8	7	9	7	9	35	
	食肉製品	55	54 (98)				5	12	16	10	9	1	1			1	
	計	130	94 (72)														36
プロピレングリコール				2.4	2	1.8	1.6	1.4	1.2	1.0	0.8	0.6	0.4	0.2	0.1	ND	%
	生めん	70	34 (49)	1(1)	1	4	3	7	3	5	4	3	2	1	36	2%	
	ぎょうざ, 春巻の皮	10	3 (30)							2				1	7	1.2%	
	魚介加工品, いかくん, 他	27	0 (0)													27	
	計	107	37 (35)													70	