

平成 27 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	27	18	66.7	2	4	2	4	2	4	1	2	2	1	0.03		
		しょう油漬	8	5	62.5				2									
		果実酒	9	4	44.4									2			4	
		煮豆	5	2	40.0								1					
		その他の野菜加工品	8	2	25.0					1							1	
		たくあん漬	3	2	66.7					1							1	
		塩漬	11	2	18.2								1				1	
		つくた煮	1	1	100.0								1					
		加熱食肉製品	8	1	12.5													
		みそ	9	1	11.1												1	
		酢漬	2	1	50.0												1	
		その他	112	0	0.0													
		計	203	39	19.2					2	5	2	8	2	7	4	7	2
		安 息 香 酸	安息香酸	しょう油	8	1	12.5	1	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.3	0.2	0.1	0.03	
				その他	161	0	0.0											
計	169			1	0.6													
しょう油	8			4	50.0													
甘 味 料	パラオキシ安息香酸エステル類	しょう油	1	0	0.0													
		その他	9	4	44.4													
		計	8	4	50.0													
		しょう油	8	4	50.0													
		魚肉ねり製品	25	3	12.0													
		たくあん漬	3	2	66.7													
		魚介加工品	20	1	5.0													
		魚肉すり身	1	1	100.0													
		しょう油漬	8	1	12.5													
		その他	122	0	0.0													
計	187	12	6.4					1	6	1	6	1	2	2	2			
ア セ ス ル フ ア ム カ リ ウ ム	アセスルファミンカリウム	はっ酵乳	7	1	14.3	1	0.8	0.6	0.4	0.2	0.1	0.08	0.06	0.04	0.02			
		容器包装添加糖類食品	6	1	16.7													
		その他	166	0	0.0													
		計	179	2	1.1													

