

加工食品中の保存料・甘味料一斉試験法の内部精度管理について

保健科学課 牟田 朱美・宮崎 悦子

第 43 回九州衛生技術協議会衛生化学分科会

本市では、食品添加物の使用基準や食品表示基準の違反事例（疑いを含む）が年間 10 件前後ある。残留農薬、動物用医薬品及びミネラルウォーター類等一部の成分規格の試験法においては、ガイドラインに沿った妥当性評価を行うこととなっているが、食品添加物の試験法は対象外である。また、保存料・甘味料の一斉試験法としては、一般的には透析法が用いられているが、当所では簡便なカレーズ抽出法を採用している。そこで今回、保存料・甘味料一斉試験法の添加回収試験を 2 併行 23 日間で実施し、得られたデータに対して妥当性評価ガイドラインを準用した解析を行うことで、検査結果の信頼性の評価を試みた。結果、真度は 82~98%，併行精度は 0.9~3.2 RSD%，室内精度は 4.2~6.8 RSD%であり、目標値として示されている範囲内であった。

今回評価に用いたデータは、食品の種類・データ数が 18 種類 46 個と多いことに加え、実施期間が長期にわたり間隔が空いていることや、検査員が複数名であったことを考慮すると、併行精度及び室内精度のいずれも目標値を満たすことは困難であると予想されたが、結果としては十分な余裕を持って目標値を満たしていたことから、当所の保存料・甘味料一斉試験法が幅広い食品に対して汎用性があり、検査員は十分な技能を有していると考えられた。