

醤油漬けから安息香酸を検出(違反)

昨年、中国産の冷凍ほうれん草から残留農薬の検出事例が話題になりましたが、先日、中国で製造された漬物(醤油漬け)から保存料である安息香酸を検出しました。漬物には安息香酸の使用は認められていません。原材料である醤油にはその使用が認められていますが、検出した値は0.63g/kgで、醤油の使用基準である0.60g/kgを超過しており、原料由来という値ではありませんでした。

漬物の保存料検査結果

安息香酸	ソルビン酸
0.63g/kg	(-)



(-):<0.03g/kg

違反品の表示は「保存料(ソルビン酸 K)」となっていました。違反の原因は、使用基準(0.60g/kg)を大幅に超過した醤油を原材料として、醤油漬けを製造したことも考えられますが、「保存料(ソルビン酸 K)」と表示されていることから、同じ保存料である安息香酸とソルビン酸をとり違えて使用したか、それらの使用基準を同様に考えていたことが原因ではないかと思われます。

食品添加物は使用する食品毎にその使用量が定められています。複数の食品を製造する製造所は、その添加物がどの食品にどれだけ使用することができるかを十分理解しておかなければなりません。

輸入販売業者を管轄する名古屋市の保健所では、さらに別ロットのキュウリや大根の醤油漬けの検査を行い、0.60～0.64 g/kgの安息香酸を検出しました。また、業者に対しては、全国に出荷した漬物約23トンの回収を命令しました。