平成 29 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（≧）										
						1.5	1.3	0.9	0.8	0.6	0.5	0.3	0.2	0.1	0.03	単位 (g/kg)
保存料	ソルビン酸	魚肉ねり製品	19	11	57.9			4	2	2	2		1			
		果実酒	15	3	20.0									3		
		塩漬	11	2	18.2								2			
		加熱食肉製品	4	2	50.0						2					
		生菓子	6	1	16.7									1		
		ナチュラルチーズ	3	1	33.3			1								
		シロップ	1	1	100.0					1						
		しょう油漬	1	1	100.0								1			
		その他	97	0	0.0											
		計	157	22	14.0			5	2	3	4		4	4		
						1	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.3	0.2	0.1	0.03	単位 (g/kg)
	安息香酸	清涼飲料水	3	1	33.3						1					
		しょう油	8	1	12.5					1						
		その他	122	0	0.0											
		計	133	2	1.5					1	1					
						1	0.9	0.6	0.3	0.2	0.1	0.08	0.06	0.04	0.02	単位 (g/kg)
甘味料	サッカリンナトリウム	しょう油	8	4	50.0				2	1	1					
		魚肉ねり製品	18	1	5.6									1		
		その他	103	0	0.0											
		計	129	5	3.9				2	1	1			1		
						1	0.9	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.3	0.2	0.1	単位 (g/kg)
防酸化剤	アスコルビン酸	その他の野菜加工品	2	1	50.0										1	
		計	2	1	50.0										1	
						0.15	0.1	0.08	0.06	0.05	0.04	0.03	0.02	0.01	0.003	単位 (g/kg)
漂白剤	二酸化硫黄	コンニャク粉	3	3	100.0	3										
		えび	3	1	33.3										1	
		果実酒	1	1	100.0				1							
		あん類	3	1	33.3										1	
		その他の野菜加工品	5	1	20.0										1	
		その他	8	0	0.0											
		計	23	7	30.4	3			1						3	
						0.05	0.04	0.03	0.02	0.01	0.008	0.005	0.002	0.001	0.0005	単位 (g/kg)
発色剤	亜硝酸根	辛子明太子	40	35	87.5								11	14	10	
		加熱食肉製品	4	3	75.0			1	1	1						
		たらこ	2	2	100.0								2			
		鯨肉ベーコン	2	2	100.0	1					1					
		計	48	42	87.5	1		1	1	1	1		13	14	10	
						1.5	1.4	1.3	1.2	1.1	1	0.9	0.7	0.4	0.2	単位 (%)
品質改良剤	プロピレングリコール	めん類	6	2	33.3									1	1	
		生めん	16	11	68.8	1			1	1	2		3	3		
		その他	1	0	0.0											
		計	23	13	56.5	1			1	1	2		3	4	1	