

令和元年度 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	14	9	64.3			4	2	1	1	1									
		加熱食肉製品	6	4	66.7			2	1	1											
		塩漬	11	2	18.2				1	1											
		魚介乾製品	6	1	16.7								1								
		みそ	4	1	25.0																
		ジャム	5	1	20.0							1									
		しょう油漬	3	1	33.3																
		その他	97	0	0.0																
		計	146	19	13.0			6	2	3	2	3	1								
				しょう油	5	1	20.0					1									
				その他	141	0	0.0														
				計	146	1	0.7					1									
		甘味料	パラオキシン安息香酸エステル類	しょう油	5	2	40.0														
たれ	1			1	100.0								2								
その他	3			0	0.0																
計	9			3	33.3																
				魚介加工品	5	2	40.0														
				しょう油	5	2	40.0				1										
				魚肉ねり製品	14	1	7.1														
				その他	122	0	0.0														
				計	146	5	3.4														
				乳飲料	8	2	25.0														
				容器包装詰加圧加熱殺菌食品	6	1	16.7														
				その他	132	0	0.0														
				計	146	3	2.1														
漂白剤	二酸化硫黄	果美酒	7	7	100.0																
		コンニャク粉	4	4	100.0																
		みそ	3	1	33.3																
		あん類	4	1	25.0																
		その他の野菜加工品	4	1	25.0																
		その他	7	0	0.0																
		計	29	14	48.3																
					0.15	0.1	0.08	0.06	0.05	0.04	0.03	0.03	0.02	0.01	0.003						
					4	3	3	1													

※原材料由来

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)							
						0.05	0.04	0.03	0.02	0.01	0.008	0.005	0.002	0.001	0.0005	0.0005									
発色 剤	亜硝酸根	辛子明太子	35	31	88.6																				
		加熱食肉製品	6	6	100.0				3	1															
		たらこ	5	4	80.0											4									
		鰹肉ペーコン	3	3	100.0						1	1												1	
		その他	0	0	0.0																				
		計	49	44	89.8			1	3	2	1	1	1	14	14								7		
品 質 改 良 剤	プロピレングリコール	生めん	18	13	72.2	1.5	1.4	1.3	1.2	1.1	1	1	0.9	0.7	0.4	0.2									
		めん類	4	1	25.0			2	1	1	1	1	2	2	3	1									
		計	22	14	63.6			2	1	1	1	1	2	2	3	2									