

菓子から表示にない酸化防止剤が検出された事例



概要 2019年6月に福岡市が収去した「ウエハース」(輸入品)について、当所で酸化防止剤の検査を行ったところ、**表示にないジブチルヒドロキシルエン(BHT)**が検出されました。

当所の検査結果

スクリーニング検査でBHTが検出されたため、再検査を行ったところ**0.03g/kg**のBHTが検出されました。

参考に、**フィリング部分(植物油脂使用)**と**生地部分(コーン油使用)**を分けて検査した結果を表1に示します。

以下のように、**違反食品の可能性**がありました。

- ・ BHTは菓子への使用不可 ➡ 使用基準違反?
- ・ BHTは油脂に使用可(使用基準値:0.2g/kg以下)
ウエハースの原材料(植物油脂・コーン油)にBHTが使用され、表示がされていない? ➡ 表示違反?

<表1 再検査の結果>

検体	BHT (g/kg)	重量比
ウエハース全体	0.03※	—
フィリング部分	0.04	64%
生地部分	0.02	36%

※n=5の平均値(変動係数2.9%)

調査結果

上記の検査結果を、管轄する自治体に情報提供しました。管轄する自治体は、以下の輸入者への調査結果を理由として、**BHTはキャリーオーバーに該当し、使用基準違反及び表示違反にあたらぬと判断しました。**

理由

- ・ ウエハースの製造においては、BHTの使用なし。BHTの混入防止対策実施。
- ・ 生地部分に使用されたコーン油にはBHTは使用なし。
- ・ フィリング部分に使用された**植物油脂にはBHTが使用されているが**、使用基準は遵守されている。



参考

以上の結果から、使用基準違反及び表示違反ではなく、生地部分から検出されたBHTはフィリング部分から滲出したものと考えられました。

なお、平成18年度にも菓子(ウエハース及びクリームサンドビスケット)から、表示にないBHTが0.03及び0.02g/kg検出され、キャリーオーバーと判断された事例がありました。

キャリーオーバーとは

次の3点全てを満たす食品添加物で、表示が免除されています¹⁾。

- ① 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用されている
- ② 食品の製造又は加工の過程において使用されない
- ③ 食品中には添加物が**効果を発揮することができる量より少ない量**しか含まれていない

検出された量が「**効果を発揮することができる量**」であるかどうか判断する際には、食品添加物公定書解説書の有効濃度のデータ等が参考になります(表2)。さらに、有効濃度以外にも、**添加物毎に効果を発揮するメカニズムや条件(温度・pH等)が異なることを考慮し、総合的に判断する必要があります。**

<表2 主な酸化防止剤の有効濃度の最小値²⁾>

酸化防止剤	有効濃度(g/kg)
BHT	0.01
dl- α -トコフェロール	0.1

ただし、甘味料、調味料、香料や着色料といった**五感に訴えるような添加物は、少量であっても、キャリーオーバーとみなされず、表示が必要**です³⁾。

1) 食品表示基準、内閣府令第10号、平成27年3月20日

2) 食品添加物公定書解説書 第8版及び第9版

3) 消費者庁食品表示企画課長通知、消食表第140号：食品表示基準Q&Aについて、平成27年3月30日