

令和4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	
						3.0	2.0	1.5	1.0	0.50	0.30	0.20	0.10	0.05	0.01		
保存料	ソルビン酸	魚肉ねり製品	11	9	81.8				2	7						単位 (g/kg)	
		魚介乾製品	3	1	33.3					1							
		いかくん製品	1	1	100.0					1							
		マーマレード	1	1	100.0					1							
		その他	49	0	0.0												
		計	65	12	18.5			2	9	1							
	パラオキシ安息香酸エステル類	しょう油	1	1	100.0	0.75	0.50	0.25	0.20	0.15	0.10	0.05	0.02	0.012	0.01	単位 (g/kg 又は g/L)	
		果実ソース	1	1	100.0							1					
		計	2	2	100.0							2					
甘味料	サッカリンナトリウム	魚肉ねり製品	11	4	36.4	2.0	1.5	1.2	0.90	0.50	0.30	0.20	0.10	0.05	0.01	単位 (g/kg)	
		魚介加工品	1	1	100.0							1					
		その他	53	0	0.0												
		計	65	5	7.7								1		4		
	アセスルファムカリウム	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	12	3	25.0	15	6.0	5.0	2.5	1.0	0.50	0.35	0.10	0.05	0.01	単位 (g/kg)	
		その他	53	0	0.0								1	2			
		計	65	3	4.6								1	2			
	漂白剤	二酸化硫黄	コンニャク粉	3	3	100.0	5.0	2.0	1.5	0.90	0.50	0.35	0.30	0.10	0.030	0.003	単位 (g/kg)
			その他の乾燥果実	3	2	66.7								1	1		
あん類			3	1	33.3										1		
その他			21	0	0.0												
計			30	6	20.0								4	1	1		
発色剤	亜硝酸根	辛子明太子	22	17	77.3	0.070	0.050	0.040	0.030	0.020	0.010	0.005	0.004	0.002	0.001	単位 (g/kg)	
		たらこ	4	4	100.0								2	4	11		
		加熱食肉製品	3	3	100.0					2	1			2	2		
		鯨肉ベーコン	2	2	100.0			1			1						
		その他	1	0	0.0												
		計	32	26	81.3			1		2	2		4	4	13		
改良剤	プロピレングリコール	生めん	15	7	46.7	2.0	1.5	1.4	1.3	1.2	1.1	1.0	0.60	0.10	0.05	単位 (%)	
		その他	1	0	0.0			1	1				2	3			
		計	16	7	43.8			1	1				2	3			