

平成16年度 主要食品添加物の検出状況

平成16年度の収去検査結果から、主な食品添加物の検出状況をまとめた。(表1)

表1 主要添加物の食品別検査結果

保健科学部門 食品化学担当

用途	食品名	件数	検出数 (検出率%)	検出濃度の分布 ()										備考
保 存 料	ソルビン酸			2	1.5	1	0.8	0.6	0.4	0.2	0.1	0.05	0.03	単位(g/kg)
		魚肉練り製品	58	36 (62)		1	3	12	4	10	3	2	1	
		漬物(酢漬を除く)	54	25 (46)					7	12	5	1		
		食肉製品	49	27 (55)		2	13	5	5		2			
		魚介乾製品	6	1 (17)							1			
		シロップ	1	1 (100)								1		
		漬物(酢漬)	10	4 (40)							4			
		菓子類	80	7 (9)				2			1	1	2	1
		果実加工品	22	5 (23)							5			
		惣菜	57	4 (7)							2	1		1
		酒精飲料	19	6 (32)								6		
		煮豆	3	1 (33)							1			
		佃煮	8	4 (50)				1	1	1	1			
		いかくん製品	2	2 (100)					1	1				
	その他	183	0											
	計	552	123 (22)											
料	安息香酸						1	0.08	0.07	0.06	0.05	0.04	0.03	単位(g/kg)
		清涼飲料水	39	15 (38)					8	2	3	2		
		醤油漬	51	1 (2)										1
		惣菜	51	1 (2)										1
		冷凍食品	16	1 (6)					1					
		その他	368	0										
	計	525	18 (3)											
料	パラオキシ安息香酸エステル類						0.15	0.1	0.08	0.06	0.04	0.02	0.01	単位(g/kg)
		醤油	12	7 (58)					3	1	3			
		清涼飲料水	37	1 (3)										1
		その他	26	0										
	計	75	8 (11)											

用途	食品名	件数	検出数 (検出率%)	検出濃度の分布 ()										備考
甘味料	サッカリンナトリウム					1	0.8	0.6	0.4	0.2	0.1	0.05	0.02	単位(g/kg)
	魚肉練り製品	57	18 (32)								1	8	9	
	たくあん漬	10	6 (60)				2			4				
	かす漬	1	1 (100)						1					
	塩漬	13	1 (8)						1					
	惣菜	56	3 (5)											3
	醤油	13	6 (46)						2	3	1			
	酢漬け	10	1 (10)				1							
	醤油漬	19	2 (11)						1		1			
	ソース	1	1 (100)								1			
その他	397	0												
計	577	39 (7)												
発色剤・発色助剤	亜硝酸根			0.1	0.05	0.03	0.01	0.005	0.004	0.003	0.002	0.001	0.0005	単位(g/kg)
	たらこ・めんたいこ	203	186 (92)					20	6	22	24	62	52	
	食肉製品	35	32 (91)		2	6	16	4	2		1	1		
	調味液	2	1 (50)						1					
	その他	15	0											
	計	255	219 (86)											
	硝酸根			0.4	0.5	0.2	0.1	0.08	0.05	0.02	0.01	0.008	0.005	単位(g/kg)
	たらこ・めんたいこ	94	71 (76)							3	13	19	36	
	食肉製品	33	32 (97)			2	2		1	14	9	1	3	
	計	127	103 (81)											
ニコチン酸アミド				2	1	0.5	0.3	0.1	0.08	0.05	0.03	0.01	単位(g/kg)	
牛ミンチ	14	11 (79)								1	9	1		
豚ミンチ	8	8 (100)								2	5	1		
鶏ミンチ	5	5 (100)							2	1	1	1		
合挽ミンチ	8	5 (63)								1	3	1		
計	35	29 (83)												

用途	食品名	件数	検出数 (検出率%)	検出濃度の分布 ()										備考
				150	10	5	1	0.8	0.6	0.4	0.2	0.1	0.05	
酸化防止剤	L-アスコルビン酸			150	10	5	1	0.8	0.6	0.4	0.2	0.1	0.05	単位(g/kg)
	たらこ・めんたいこ	73	72 (99)				40	6	12	7	4	3		
	野菜加工品	12	3 (25)							1			2	
	その他	15	0											
	計	100	75 (75)											
その他	プロピレングリコール			2	1.8	1.6	1.4	1.2	1	0.8	0.6	0.4	0.2	単位(g/kg)
	めん類	27	15 (56)					4	1	4	1	3	2	
	その他	4	0											
	計	31	15 (48)											
	二酸化硫黄			1	0.5	0.2	0.1	0.08	0.05	0.03	0.01	0.005	0.003	単位(g/kg)
	生鮮魚介類(えび)	17	2 (12)								1	1		
	野菜・野菜加工品	29	3 (10)								1	2		
	果実加工品	5	1 (20)									1		
	缶詰	9	1 (11)									1		
	酒精飲料	16	15 (94)			1	9		1	2		1	1	
その他	25	0												
計	101	22 (22)												
みょうばん(AIとして)							10	8	6	4	2	1	単位(g/kg)	
野菜加工品	5	3 (60)						1		1	1			
計	5	3 (60)												