

令和5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（≧）												
保 存 料	ソルビン酸					3.0	2.0	1.5	1.0	0.50	0.30	0.20	0.10	0.05	0.01	単位 (g/kg)		
		魚肉ねり製品	9	4	44.4	3		1										
		加熱食肉製品	5	1	20.0	1												
		魚介乾製品	4	1	25.0	1												
		みそ	2	1	50.0	1												
		その他	81	0	0.0													
		計	101	7	6.9	0	0	0	0	4	1	1	0	1	0			
	安息香酸					2.5	2	1	0.6	0.5	0.2	0.1	0.05	0.02	0.01	単位 (g/kg)		
		清涼飲料水	4	3	75.0	3												
		その他	97	0	0.0													
		計	101	3	3.0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0			
	パラオキシ安息香酸エステル類 （パラオキシ安息香酸として）					0.25	0.20	0.10	0.050	0.020	0.012	0.01	0.005	0.002	0.001	単位 (g/L)		
		しょう油	2	1	50.0	1												
		計	2	1	50.0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0			
甘 味 料	サッカリンナトリウム					2.0	1.5	1.2	1.0	0.50	0.30	0.20	0.10	0.05	0.01	単位 (g/kg)		
		魚肉ねり製品	9	4	44.4	4												
		しょう油	2	1	50.0	1												
		酢漬	1	1	100.0	1												
		その他	87	0	0.0													
		計	99	6	6.1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	5			
	アセスルファムカリウム					15	10	6	5	2.5	1	0.5	0.35	0.1	0.01	単位 (g/kg)		
		たくあん漬	1	1	100.0	1												
		その他	98	0	0.0													
		計	99	1	1.0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0			
漂 白 剤	二酸化硫黄					5.0	2.0	1.5	0.90	0.50	0.35	0.30	0.20	0.10	0.003	単位 (g/kg)		
		コンニャク粉	4	4	100.0	4												
		えび	4	1	25.0	1												
		その他	17	0	0.0													
		計	25	5	20.0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	1			
発 色 剤	亜硝酸根					0.070	0.060	0.050	0.040	0.030	0.020	0.010	0.005	0.002	0.001	単位 (g/kg)		
		辛子明太子	33	18	54.5	8 10												
		加熱食肉製品	5	5	100.0	1		1		2		1						
		たらこ	4	3	75.0	3												
		鯨肉ベーコン	1	1	100.0	1												
		乾燥食肉製品	1	0	0.0													
		計	44	27	61.4	0	0	0	0	1	1	3	1	11	10			
改 良 剤	品質 プロピレングリコール					2.0	1.5	1.4	1.3	1.2	1.1	1.0	0.60	0.10	0.05	単位 (%)		
		生めん	18	8	44.4	2		1		1		1		3				
		ギョウザの皮	1	0	0.0													
		計	19	8	42.1	0	2	1	1	0	0	0	1	3	0			