

## トピックス

## 私たちの暮らしと食品添加物



私たちは、日々食べたり飲んだりしています。身の回りには数多くの食品があり、「食の安全・安心」について考える上で、食品添加物の安全性に関心を持たれる方も多いのではないのでしょうか。

「食品添加物」とは、食品の製造・加工・保存のために使われている物質で、使用目的により表1のように大まかに分類されます。安全性について様々な規制がされていて、原則として厚生労働大臣の定めた物質以外の製造、使用、販売等は禁止されています。許可された物質のなかには、使用量が定められたものもあります。

使用した食品添加物は、商品に名称を表示することが義務付けられており、その例を図1に示しました。下線部が食品添加物です。流通品のなかには輸入品も数多く見られます。国によって食品添加物の規格や基準は異なりますが、日本に輸入されるものは日本の基準に沿っている必要があります。

県保健所では、県内に流通している食品を収去し、許可されていない食品添加物が使われていないか、基準を守って使用されているかどうかを検査しています。当研究所では保健所から確認の依頼があった場合に検査を行っています。違反が判明した場合に

表1 食品添加物の用途と種類

食品の製造や加工に必要	豆乳から豆腐を作る（凝固剤）、麺に弾力を与える（かんすい）等
食品の保存性を高め食中毒を予防	微生物の繁殖を抑える（保存料）、かびを防ぐ（防かび剤）等
嗜好性を高め品質を向上	着色料、漂白剤、酸味料、甘味料、調味料、香料等
栄養成分の補充	栄養成分を加える（ビタミン類、ミネラル、アミノ酸類等）

は、関係する自治体へ通報、業者による違反品の回収等の指導を行っています。県内での検査状況は表2のとおりです。

今後とも検査を通じ「食の安全・安心」の一端を担っていきたいと考えています。

（宮澤正徳 kanken-shokuhin@pref.nagano.jp）

名 称	調理梅干
原 材 料 名	梅、しそ、漬け原材料（食塩、蜂蜜、砂糖、果糖ブドウ糖液糖、還元水飴）、調味料（ <u>アミノ酸等</u> 、 <u>小麦由来</u> ）、甘味料（ステビア）、 <u>酸味料</u> 、 <u>野菜色素</u> 、 <u>酒精</u> 、 <u>ビタミンB1</u>
原料原産地名	〇〇県
内 容 量	200g
賞 味 期 限	枠外右上部に記載
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け、開封後は冷蔵庫にて保存してください。
製 造 者	（株）〇〇 〇〇県〇〇市〇〇△-△-△

図1 食品添加物表示の例

表2 食品添加物の検査状況

年度	検査数	検査結果
平成 19 年度	検査数	1,172 検体 (13,723 項目)
	規格基準違反	菓子類 (漂白剤 1)、漬物 (漂白剤 1)
	表示違反	惣菜・弁当類 (着色料 1、保存料 1、漂白剤 1)、漬物 (保存料 1)、菓子類 (着色料 1)、魚介類及びその加工品 (着色料 1)
平成 20 年度	検査数	1,166 検体 (13,263 項目)
	規格基準違反	菓子類 (漂白剤 1)
	表示違反	麺類 (品質保持剤 1)、惣菜・弁当類 (着色料 2)、味噌・しょう油 (保存料 1)