

食品安全委員会in岡山県

食品添加物について、みんなで話そう！考えよう！

食品添加物に関する 岡山県の取組み

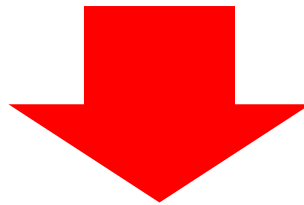


岡山県生活衛生課



食品添加物の適正な使用のために

- 食品安全委員会：安全に食べられるか、科学的に調べて判断する
- 厚生労働省：使用基準（ルール）を決める



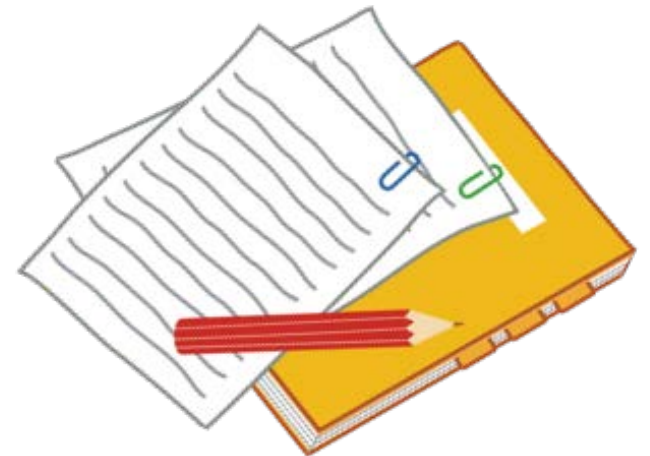
保健所（地方自治体）

- ルールを周知する
- 実際にルールを守って使われているか？
監視、指導、製品の検査を行う

食品添加物の適正な使用のために

① 添加物の適正使用の監視指導

- 添加物を使用する事業者に対して、基準を守って使用するよう周知
- 仕様書(レシピ)や製造記録の確認
- 添加物を計量するはかりの確認
- 適正な表示について指導



食品添加物の適正な使用のために

②流通食品の添加物の確認

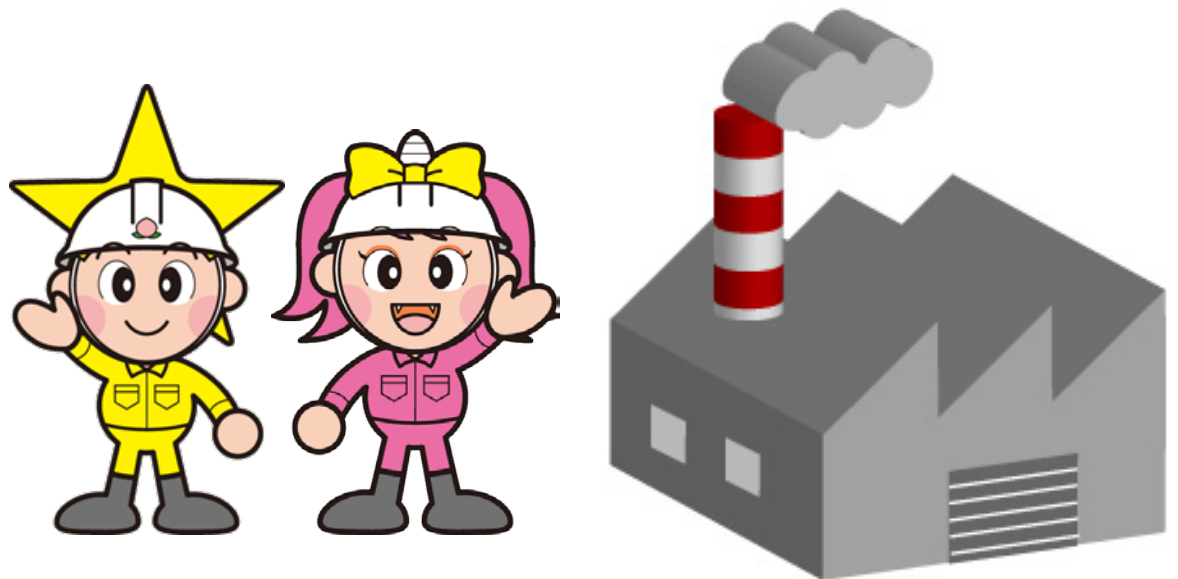
- スーパーなどで販売されている食品を検査して添加物の使用基準が守られているか、表示されていない添加物が使われていないか調べる



食品添加物の適正な使用のために

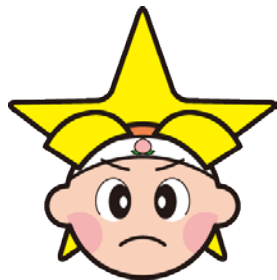
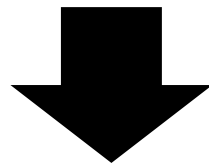
③ 添加物製造業者に対する指導

- 添加物製造業者に対し、監視指導を行う。
- 製品の試験検査を行い、添加物が成分規格に適合していることを確認している。



平成26年度 添加物の検査

- 収去検査
食品衛生法に基づき、食品等を無償で譲り受け、添加物や細菌等を検査すること
- 1年間で3037検体（内、輸入食品291検体）
- そのうち、約800検体について、食品添加物の検査を実施



使用基準違反	1件
表示違反	8件



平成26年度 添加物の検査

菓子	表示にない着色料(黄4号)を検出
氷みつ	表示にない着色料(赤140号)を検出
焼き肉のたれ	表示にない保存料(パラオキシ安息香酸)を検出
漬け物	表示にない甘味料(サッカリンNa)を検出
漬け物	添加物使用基準違反(ソルビン酸)
漬け物	表示にない保存料(ソルビン酸)を検出
菓子	表示にない着色料(赤3号、赤106号)を検出
食肉製品	表示にない保存料(ソルビン酸K)を検出
そば	表示にない品質保持剤(プロピレングリコール)を検出

添加物の使用基準違反について

ソルビン酸1.69g/kg検出(基準値1.0g/kg)

(原因)

- ・添加物に対する知識不足
- ・添加物をきちんと計量していなかった

(対応・改善)

- ・商品の回収命令、営業停止
- ・改善報告書の提出
- ・衛生講習会の実施(添加物や表示について)

添加物の使用基準違反について

ソルビン酸1.69g/kg検出(基準値1.0g/kg)

- 1袋(250g入)には、 $1690\text{mg} \times 0.25 = 423\text{mg}$ 入っていた
- ソルビン酸のADI(1日摂取許容量)は 25mg/kg 体重/日
- 体重50kgの人だと $25(\text{mg}) \times 50(\text{kg}) = 1,250\text{mg}$
- ADIから計算すると、当該商品を約3袋(750g)毎日、一生涯食べても健康への影響はない。
(※ADI:動物実験などを基にして、人が一生涯にわたって毎日摂取しても全く影響がない量のこと)

食品添加物の表示違反とは？

- 食品添加物には、使用しても良い食品と量が決まっている。

漬物(塩漬)に保存料(ソルビン酸)を添加

→1kgあたり1.0g以下

食肉製品に保存料(ソルビン酸)を添加

→1kgあたり2.0g以下

- 使用しても良い食品に、使用しても良い量を添加するのは、問題ない。
- ただし、使った添加物は原則表示しなければならない。
- 仕様(レシピ)を変えたとき、原材料を買えたとき、外装を変えたときなどに、表示を忘れることが多い。