

# 食品添加物の検査体制と 違反事例について

---

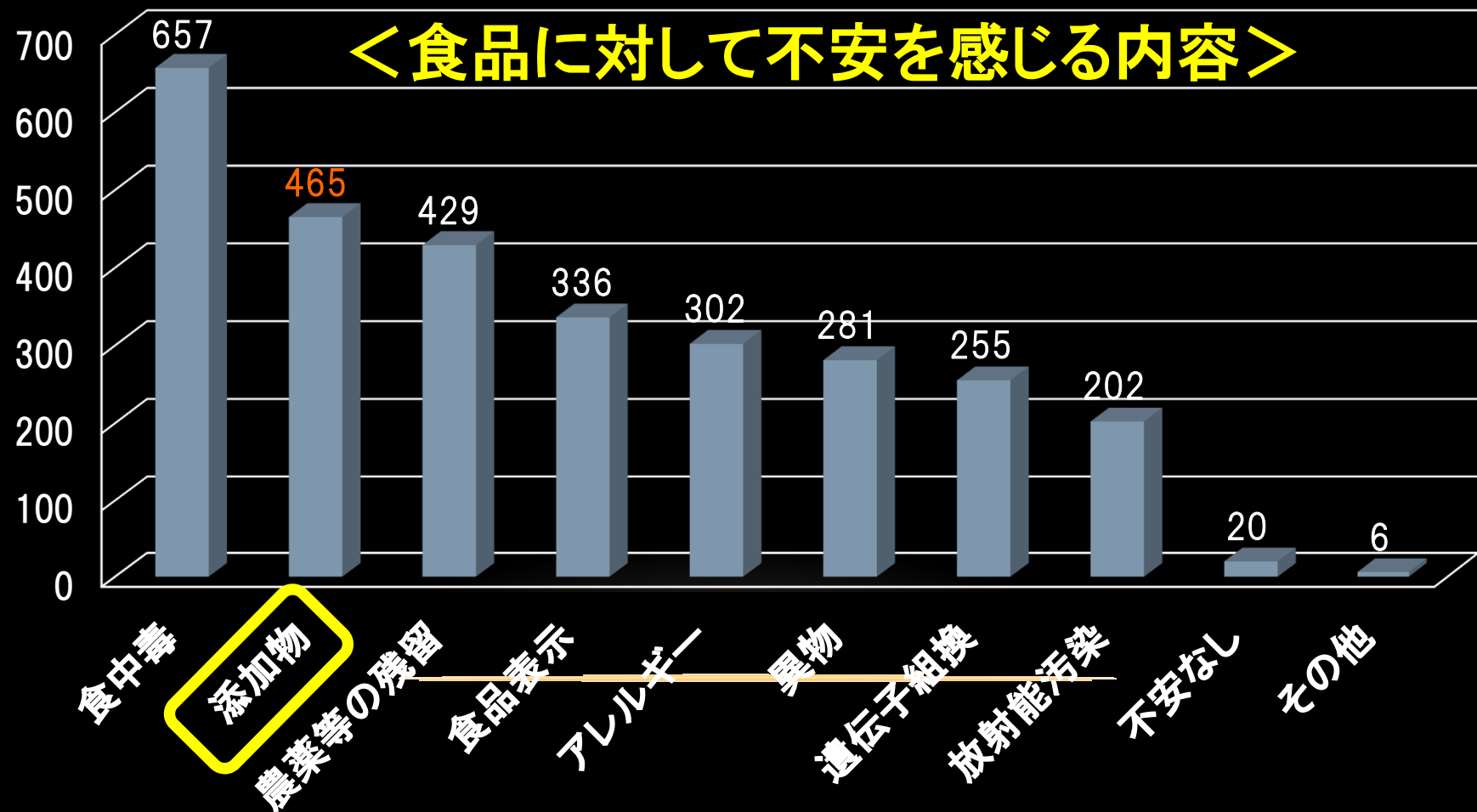
平成27年8月26日(水)

松山市保健所 生活衛生課

# 1. アンケート結果(一部抜粋)

市民や営業者を対象に食の安全に関するアンケートを実施

【n=1028名(消費者67.8%、営業者:32.2%)、3つまで選択の複数回答】



## 《食品添加物に関して不安に感じていること》

### 【アンケート結果から(一部抜粋)】

1. 添加物の規制を厳しく。
2. 添加物、遺伝子組み換え食品には恐怖心を抱いています。安易な許可、使用はやめて欲しいし、国にもそうしてもらいたい。
3. 添加物を使用しないで欲しい。
4. 添加物の添加をやめるよう指導するべきだと思います。子供の味覚まで狂ってきています。

### 【市民向け講習会の感想から(一部抜粋)】

1. 食品添加物が入っていない食品を主に選んでいる。
2. 人体への影響が心配だ。
3. 講習内容で、安全を見込んだ量であることは理解できたが、やっぱり入っていない食品の方が良い。

## 2. 食品等の収去検査等

市内を流通する食品の安全性の確認、健康被害の発生防止及び違反食品の流通防止を目的として、市内で製造又は販売される食品の残留農薬、添加物等について食品衛生法等に基づく検査(収去検査といいます)を実施します。

### 《具体的検査内容》

- **微生物検査**(細菌、0157、ウイルス等)
- **化学検査**(食品添加物、農薬、動物用医薬品等)
- **放射性物質検査**(放射性セシウム)

# 食品又は添加物の基準・規格 (法第11条)

- 成分規格

細菌、脂肪分 等

- 製造・加工基準

加熱（殺菌）温度・時間、  
原料、製造・加工方法 等

- 使用保存基準

保存温度 等



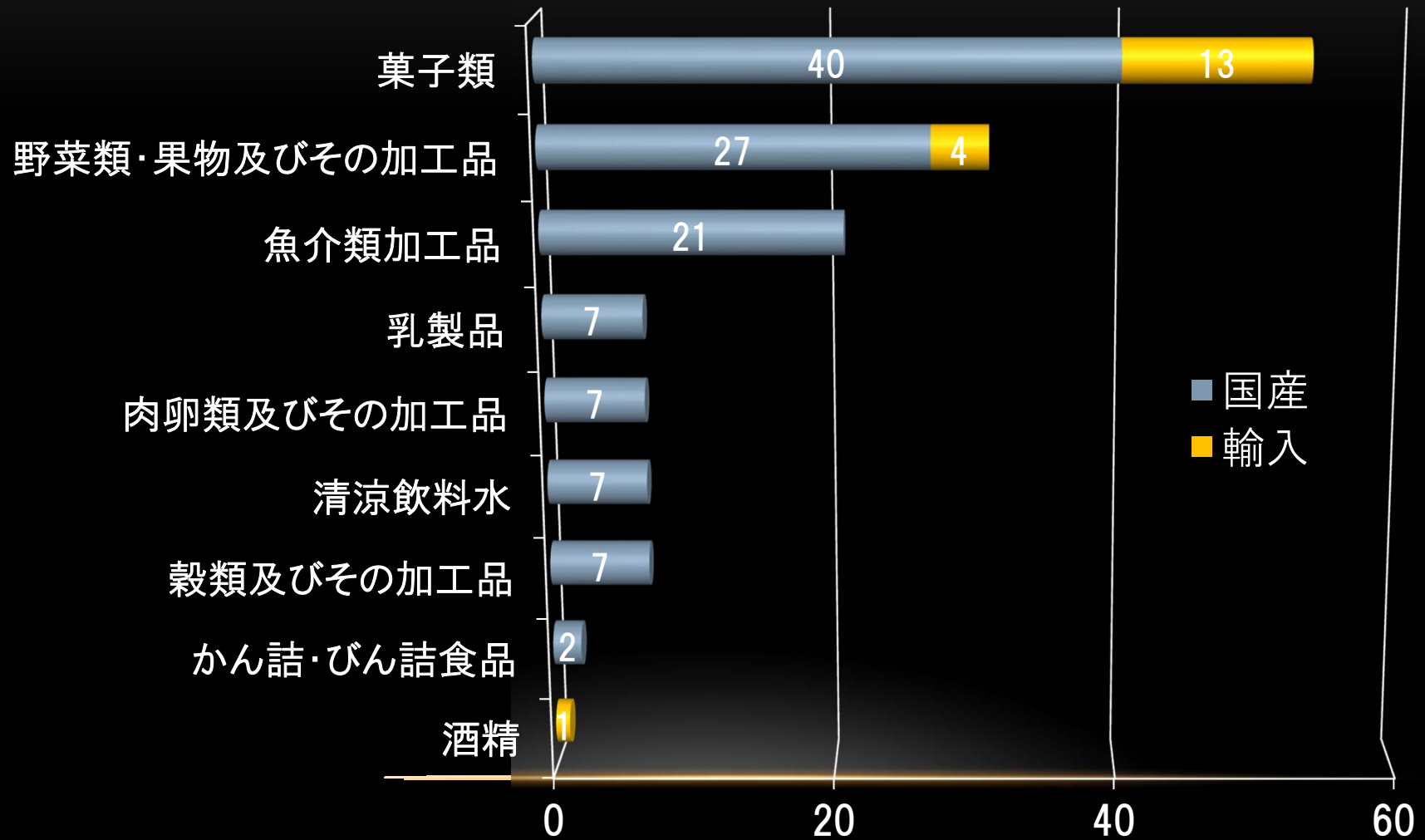
## 【 26年度収去検査状況 】

検査の種類	対象食品	検査項目	検査実施数	違反件数
食品添加物	魚肉練り製品、魚介乾製品、食肉製品、乳製品、調味料、漬物、菓子類、清涼飲料水、かんきつ類、酒精	保存料、甘味料、着色料、漂白剤等	136	0※
残留農薬	野菜、果物	農薬	24	0
残留動物用医薬品	養殖魚、食肉、卵類	抗生物質、合成抗菌剤等	31	0
放射性物質	一般食品、乳幼児食品、牛乳、飲料水	放射性セシウム	80	0
その他	容器包装、乳	過マンガン酸K、乳等省令の成分規格他	10	0
微生物検査	魚介類、冷凍食品、弁当、総菜等	細菌、O157、ウイルス、その他	204	1※※
		合計	485	1

※：漬物の表示違反1件(漬物で使用可能着色料を検出したが無表示の事例)

※※：アイスクリーム類の規格基準違反1件(大腸菌群陽性)

# 松山市の食品添加物検査の内訳(平成26年度)



# 松山市の違反事例＜食品添加物＞（平成22～26年度）

年度	食品	違反条項	詳細
H24	魚肉練り製品	法第11条第2項 （規格基準違反）	保存料（ソルビン酸） 使用量超過：3.1g/kg検出 （基準値2.0g/kg以下） 原材料添加物製剤切り替え時 の表示確認ミスによる ⇒回収命令
H24	食肉製品	法第11条第2項 （規格基準違反）	保存料（ソルビン酸） 使用量超過：2.8g/kg検出 （基準値2.0g/kg以下） 誤って添加物を過量投入した 可能性あり ⇒回収命令
H26	漬物	法第19条第2項 （表示違反）	使用可能な着色料（黄色4 号）を検出したが無表示 ⇒製造所所管自治体へ通知