

広島市 食品添加物に関する監視指導について

広島市健康福祉局
保健部食品保健課

食品添加物とは

食品衛生法には・・・(第4条第2項)

添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。



甘味料

着色料

食品添加物の指定と成分規格

食品添加物の指定（食品衛生法第10条）

原則として、厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止されており、この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然物も含まれます。

例外的に、指定の対象外となるものは、一般に飲食に供されるもので添加物として使用されるもの及び天然香料のみです。

食品添加物の成分規格（食品衛生法第11条）

成分規格には、添加物の純度のほか、製造する際に生じる副産物や有害なヒ素及び重金属の含有量の上限值などがあり、この成分規格に合わない添加物を使用したり、販売したりすることはできません。

食品添加物の使用基準と表示基準

食品添加物の使用基準（食品衛生法第11条）

指定された食品添加物は、安全性試験や有効性評価の結果に基づいて、必要に応じて使用基準が定められています。

食品添加物の表示基準（食品衛生法第19条）

容器包装に入れられた加工食品では、原則として、使用したすべての添加物名を、容器包装の見やすい場所に記載する必要があります

栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーバーについては、表示が免除されています。

広島市の取組み

成分規格に適合した添加物が製造されているか？
使用基準に従って使用されているか？
表示基準に適した表示がなされているか？



安全な食品が製造・販売されるよう、食品衛生監視員が食品関係施設に立入り、調理、加工、製造段階での添加物の取扱いについて監視指導を行います。

市内で販売されている食品の安全性を確認するため、検査を実施するとともに、食品表示を点検することにより、違反食品等を排除し、市民の健康被害の発生を防止します。

平成23年度 立入検査の実施状況

対象施設	立入件数
・カキ作業場・総合衛生管理製造過程承認施設等	300
・飲食店営業(旅館、仕出し屋)・乳処理業・乳製品製造業・魚介類せり売営業 ・魚肉練り製品製造業・食品の冷凍又は冷蔵業・あん類製造業 ・アイスクリーム類製造業・食肉処理業・食肉製品製造業・乳酸菌飲料製造業 ・ソース類製造業・豆腐製造業・めん類製造業・そうざい製造業 ・清涼飲料水製造業・食鳥処理場(認定小規模施設)	6, 030
・菓子製造業・納豆製造業・かん詰又はびん詰食品製造業・食用油脂製造業 ・みそ製造業・添加物製造業・食肉販売業(処理加工を伴うもの) ・魚介類販売業(処理加工を伴うもの)・加工水産物の製造業	5, 462
・飲食店営業(一般食堂、レストラン等)・醤油製造業・酒類製造業・氷雪製造業 ・乳類販売業・加工水産物販売業・食肉販売業二類(処理加工を伴わないもの) ・魚介類販売業二類(処理加工を伴わないもの) ・食品製造業(漬物やコンニャク製造等の許可不要施設)・給食施設(学校除く)	17, 475
その他	15, 199

広島市の取組み

成分規格に適合した添加物が製造されているか？
使用基準に従って使用されているか？
表示基準に適した表示がなされているか？



安全な食品が製造・販売されるよう、食品衛生監視員が食品関係施設に立入り、調理、加工、製造段階での添加物の取扱いについて監視指導を行います。

市内で販売されている食品の安全性を確認するため、検査を実施するとともに、食品表示を点検することにより、違反食品等を排除し、市民の健康被害の発生を防止します。

平成23年度 収去検査等の実施状況

試験検査項目	主な対象食品	実施検体数	違反件数
細菌、ノロウイルス	食肉、食鳥卵、魚介類、弁当、そうざい等	658	37
食品添加物	加工食品等	184	0
成分規格	乳、乳製品、食肉製品、容器包装等	23	0
環境汚染物質	線魚介類等	94	0
栄養成分、アレルギー物質、遺伝子組換え	加工食品等	22	0
その他理化学検査	めん類、生菓子等	109	1
残留農薬	野菜、果物、加工食品等	114	0
動物用医薬品等	食肉、乳、鶏卵、養殖魚等	46	0

平成23年度 食品添加物の検査結果

添加物	検査件数(件数)	結果
合成保存料	63	適
合成着色料	37	
漂白剤	26	
合成甘味料	22	
酸化防止剤	17	
発色剤	15	
その他	4	

