

食品中の添加物、気になりますか？ ～保存料の検査～

食品添加物ってなあに？

食品添加物は、保存料、着色料、甘味料など食品の加工や保存等を目的に使用するものです。厚生労働省が安全性を評価したうえで、それぞれの成分によって使用できる食品の種類と量を定めています。

食品添加物の種類

食品添加物は、その原料の特徴等から下記のように分類されています。

・指定添加物

安全性を評価した上で厚生労働大臣が指定したものです。この中には、化学的合成品だけでなく、天然物も含まれます。

(例) ソルビン酸、キシリトールなど

・既存添加物

化学合成品以外の添加物で日本において長い食経験があるものは、例外的に既存添加物名簿に載り、厚生労働大臣の指定を受けなくても使用と販売が認められています。

(例) クチナシ色素、タンニンなど

・天然香料

動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されます。

(例) パラ香料、カニ香料など

・一般飲食物添加物

一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるものです。

(例) 赤キャベツ色素、寒天など

添加物の表示

原則として、容器包装された加工食品を販売する際には使用した全ての食品添加物は「物質名」を記載する必要があります。これは、食品表示基準^{*1}により記載する方法が定められています(表1)。

^{*1}食品表示基準: 食べ物や飲み物を摂取する際に、商品に必要な情報を表示することで食品を選ぶ時の判断材料になることから、消費者庁が販売者に対して表示する内容を定めた基準。

表1. 表示例(食品添加物に関する内容のみ)

①「原材料名」と「添加物」についてそれぞれ項目を設けた表示をする場合

原材料名	豚肉、豚脂肪
添加物	調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸 K)、発色剤(亜硝酸 Na)

②「原材料名」の欄に「原材料」と「添加物」をスラッシュ(/)や段落を分けて明確に区分して表示する場合

原材料名	豚肉、豚脂肪/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸 K)、発色剤(亜硝酸 Na)
------	--

当研究所で行っている食品添加物の検査(保存料)

当研究所では毎年計画的に、保健所から持ち込まれた食品の中に入っている保存料について、使用量と使用する食品の種類に関するルールが守られているか確認する検査を実施しています。

検査方法の流れは次のとおりです(図1)。

①細切

検査をする食品をフードプロセッサー等で細かく切り刻み、ムラのないようにします。

食品が液体であれば容器内でよく振りムラをなくします。

②蒸留

水蒸気蒸留装置に食品と水を入れて加熱し、外部から水蒸気を送り込んで水蒸気中に保存料を溶かし、その水蒸気を冷やして水溶液を集めます。

③測定

高速液体クロマトグラフ(HPLC)という分析機器を使い、蒸留で得られた水溶液を測定し食品に含まれる保存料の有無やその量を調べます。



図1. 保存料の検査方法

当研究所で行われた検査の結果は、管轄の保健所を通して製造業者などにフィードバックされず。違反があった場合は、適正な添加物の使用を促す指導及び販売所からの回収、営業停止等の処分を行い、沖縄県の食の安全・安心を支えるために役立てています。

食品添加物一日摂取量調査について

当研究所は厚生労働省が主体となり毎年実施される食品添加物一日摂取量調査に参加しています。日本人が一日に食べる食品添加物の量を調査するものです。

調査結果は厚生労働省 HP に掲載され、現在までの調査結果では安全上問題ないことが確認されています。

(マーケットバスケット方式による年齢層別食品添加物の一日摂取量の調査：

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/sesshu/index.html)

最後に・・・

県民が健康で安心して毎日の食生活をおくるため、また国内外から訪れる多くの観光客に安全な沖縄の食文化を楽しんでもらうためには、食品の安全性を確保することはとても大切なことです。

沖縄県における食品の安全を守るため、私たちはこれからも様々な食品の試験検査を行っていきます。

(参考)

・厚生労働省 HP 「食品添加物」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html

・第9版食品添加物公定書

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/kouteisho9e.html

・消費者庁「知っておきたい食品の表示」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms202_230324_01.pdf

・衛環研ニュース第27号「私たちが一日に食べている食品添加物の影響は？」

<https://www.pref.okinawa.jp/site/hoken/eiken/news/news26-1.html#news26>

【衛生科学班】