

食品添加物、器具・容器包装等の理化学検査について

衛生研究部 衛生化学科 土井 康平

はじめに

近年、腸管出血性大腸菌 O157、ノロウイルスなどによる食中毒や BSE（牛海綿状脳症）、食品表示偽装事件等の発生を契機として、消費者の「食」の安全・安心への関心が非常に高まっている。その一方で、食中毒の発生は後を絶たず、また食品の流通や販売形態の拡大等により大規模化しているのが現状である。

2003 年 12 月に、食品安全委員会が国政モニターを対象に実施した「食の安全性に関する意識調査」結果では、消費者が不安を感じているものとして、農薬や食品添加物といった化学物質によるものが最も多いことが示されている。

衛生化学科では、県民の皆様の「食」の安全・安心に貢献すべく、現在に至るまで食品添加物等の化学物質について検査を行ってきた。

そこで今回、当科で行っている、食品添加物、器具・容器包装等の理化学検査について報告する。

検査項目

食品添加物等による健康被害を未然に防ぐ目的で、行政から依頼を受けた検査項目（毎年、2～3 項目を選定）について、県内産の食品を中心に検査を行っている。

今回は、①陶磁器（鉛の溶出量）、②清涼飲料水（ヒ素、鉛及びカドミウムの含有量）、③揚げ麺（油脂の酸価及び過酸化値）、④魚肉練り製品（ソルビン酸の使用量）の検査について、過去 5 年間の検査結果を報告する。

検査結果及び考察

①陶磁器（鉛の溶出量）に関しては、2002～2004 年の 3 年間で、計 5 検体の食品衛生法違反品を発見した。しかしながら、ここ 2 年の検査では、違反品は発見されておらず、行政指導等がうまくなされている結果であると考えられる。

②清涼飲料水（ヒ素、鉛及びカドミウムの含有量）に関しては、過去 5 年間の検査で違反品は出ていない。

③揚げ麺（油脂の酸価及び過酸化値）に関しては、今年度の検査で計 3 検体が違反であった。皿うどんが有名な本県では、揚げ麺の消費が多いことが予想されるため、来年度以降も継続して検査を行う必要があると考えられる。

④魚肉練り製品（ソルビン酸の使用量）に関しては、過去 5 年間の検査で 1 検体が違反、4 検体から違反に近い基準のソルビン酸が検出されており、今後も継続して検査していく必要があると考えられる。