

添加物の概要と使用基準

食品衛生法では、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」と定義されています。

添加物

厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定した添加物（421品目）

長年使用されていた実績があるものとして厚生労働大臣が認めた「既存添加物名簿」に記載（365品目）

着香を目的とした添加物で、天然香料基原物質リストに掲載されている品目（612品目）

一般に食品として飲食に供させている物であって添加物として使用される品目リストに記載されているものも厚生労働大臣の指定を必要としておりません。

添加物にはその成分規格や使用基準が定められています。成分規格には、添加物の純度、ヒ素、重金属の上限値などが定められています。青果物に関する添加物の使用基準は別紙のとおりです。

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、原則として物質名で表示することとなっています。その使用が防かび剤又は防ばい剤など8種類の用途に該当するものはその用途名も表示することになっています。

一般に店頭でバラ売りをする食品については、食品衛生法上の表示の義務がありません。しかし、かんきつ類やバナナに防かび剤として使用されるイマザリル、オルトフェニルフェノール、ジフェニル、チアベンダゾール、フルジオキシニルは、バラ売りであっても売り場に表示するよう強く指導されています。

別紙

青果物に関する添加物の使用基準

2015年2月20日現在

分類	品名 ()内は簡略名	*記載のない場合は対象食品の規制はない 使用できる食品等*	(ppm)は日青協で付記 使用量等の最大限度	使用制限	
保存料	パラオキシ安息香酸 プロピル	果実及び果菜の表皮	0.012g/kg(12ppm)		
酸化防止剤	亜硫酸ナトリウム			ごま、豆類及び野菜に使用してはならない	
漂白剤	次亜硫酸ナトリウム				
保存料	二酸化硫黄	乾燥果実(干しぶどうを除く)	2.0g/kg(2,000ppm)未満	使用基準に従って亜硫酸塩等を使用したかんぴょう、乾燥果実等左にあげた食品を用いて製造加工された「その他の食品」であって二酸化硫黄としての残存量が0.030g/kg以上残存している場合は、その残存量以下	
	ピロ亜硫酸カリウム	干しぶどう	1.5g/kg(1,500ppm)未満		
	ピロ亜硫酸ナトリウム	果実酒(果実酒の製造に用いる酒精度1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く) 雑酒	0.35g/kg(350ppm)未満		
		キャンデッドチェリー	0.30g/kg(300ppm)未満		
		糖蜜			
		天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの)	0.15g/kg(150ppm)未満		
		その他の食品 (キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビール製造に用いるホップ並びに果実酒に用いる果汁、酒精度1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.030g/kg(30ppm)未満		
着色料	三酸化鉄	バナナ		バナナについては果柄の部分に限る	
防かび剤	アズキシストロビン	かんきつ類(みかんを除く)	0.010g/kg(10ppm)		
	イマザリル		最大残存量		
		かんきつ類(みかんを除く)	0.0050g/kg(5ppm)		
		バナナ	0.0020g/kg(2ppm)		
	オルトフェニルフェノール (OPP)	かんきつ類	オルトフェニルフェノールとしての最大残存量		
	オルトフェニルフェノール ナトリウム(OPP-Na)		0.010g/kg(10ppm)		
	ジフェニル(DP)			残存量	貯蔵又は運搬の用に供する容器の中に入れる紙片に浸潤させて使用する場合以外に使用してはならない
		グレープフルーツ		0.07g/kg(70ppm)未満	
		レモン			
		オレンジ類			
チアベンダゾール (TBZ)			最大残存量		
	かんきつ類		0.010g/kg(10ppm)		
	バナナ		0.0030g/kg(3ppm)		
	バナナの果肉		0.0004g/kg(0.4ppm)		

()内は簡略名 *記載のない場合は対象食品の規制はない

(ppm)は日青協で付記

分類	品名	使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
防かび剤	フルジオキシニル	キウイ	0.020g/kg(20ppm)	
		かんきつ類(みかんを除く)	0.010g/kg(10ppm)	
		あんず(種子を除く) おうとう(種子を除く) ざくろ すもも(種子を除く) 西洋なし ネクタリン(種子を除く) びわ マルメロ もも(種子を除く) りんご	0.0050g/kg(5ppm)	
	ピリメタニル	あんず かんきつ類(みかんを除く) おうとう すもも もも	0.010g/kg(10ppm)	
		西洋なし マルメロ りんご	0.014g/kg(14ppm)	
殺菌料	亜塩素酸水	豆類 野菜(きのこ類を除く) 果実 上記食品の保存品	0.40g/kg(400ppm)浸漬液 又は噴霧液	最終食品の完成前に分解し、又は除去すること 保存品とは塩蔵、乾燥その他の方法により保存したもの
殺菌料 漂白剤	亜塩素酸ナトリウム	かんきつ類果皮(菓子製造に用いるものに限る) さくらんぼ ふき ぶどう もも		最終食品の完成前に分解し、又は除去すること
被膜剤	オレイン酸ナトリウム	果実及び果菜の表皮		被膜剤の用途に限る
	酢酸ビニル樹脂	果実又は果菜の表皮		被膜剤以外の使用不可
	モルホリン脂肪酸塩	果実又は果菜の表皮		被膜剤の用途以外に使用不可