

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	木尾・村上
内線	2694・2679
直通	226-7338

漬物から基準を超えて保存料が検出されました

美作保健所が食品衛生法第28条の規定により、平成26年7月28日に収去した「大根葉漬」から、表示に記載のない食品添加物（ソルビン酸）が、同法で定める基準を超過して検出されました。

同保健所は、当該漬物の製造者に対し、同法第54条の規定により当該品と同一消費期限の製品の回収を命じるとともに、同法第55条第1項の規定により漬物製造の営業停止処分を行いました。

なお、本件は、津山記者会の報道機関にも本日発表しています。

- 1 製造者 池田 静子
製造所所在地 英田郡西粟倉村影石348-1
- 2 当該食品の内容
商品名：大根葉漬
食品分類：塩漬
包装形態：合成樹脂製袋入り（250g）
消費期限：平成26年8月10日
- 3 検査結果：ソルビン酸（保存料） 1.69g/kg検出（基準値 1.0g/kg）
- 4 処分内容
製品の回収命令：当該品と同一消費期限（平成26年8月10日）の製品
漬物製造の営業停止：平成26年8月6日（1日間）
- 5 違反条項
食品衛生法第11条第2項(食品添加物の使用基準)
同法第19条第2項(表示の基準)
- 6 その他
販売店に対し、製品の回収に関する掲示を行うよう指導しています。

(参考)

- 1 ソルビン酸は、食品の腐敗や変敗の原因となる微生物の増殖を抑制し、保存性を高める目的で使用される食品添加物で、塩漬などの漬物、チーズ、つくだ煮等に使用が認められています。
- 2 塩漬には、1.0g/kgまでソルビン酸の使用が認められています。
- 3 ソルビン酸のADI(1日摂取許容量)は25mg/kg体重/日で、今回検出された濃度は、体重50kgの人が当該品を毎日2袋喫食し続けても健康への影響を及ぼす濃度ではありません。