

## 生鮮食品に使用される食品添加物について

第4回検討会で、生鮮の水産物や果実等に対する添加物の使用実態について質問があったところ、消費者庁で使用実態について関係者に聴き取り等を行ったので、これまでの結果を以下のとおり報告する。

### 1. 水産物

- 主に業務用生鮮食品で以下の添加物を使用しており、業者間の流通時は表示されている。
  - ・赤魚、キンメダイ等には、原材料段階における長期冷凍保管中の酸化による退色を防止するため、アスコルビン酸やエリソルビン酸ナトリウムを使用。
  - ・冷凍えび、冷凍かに等の甲殻類には、酸化による黒変を防止するため、亜硫酸塩を使用。
- 上記の添加物は、加工される際、あるいは解凍後に販売される際に、水洗等で除去等される（前者はキャリーオーバー、後者は加工助剤の扱い）。

※ 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたものは食品表示基準の別表第24において、食品添加物の表示義務が課せられている。

### 2. 果実・野菜

- カット野菜に殺菌目的で使用される添加物（次亜塩素酸ナトリウム）があるが、使用した添加物の臭いが最終製品に残らないよう水洗で除去される。
- 輸入の柑橘類等で、防かび剤が使用されているものは、食品表示基準に従って表示されている。

### 3. その他

農林水産省関連の資料によると、貯蔵中の柑橘果実の腐敗等を防止するために、既存添加物である「カワラヨモギ抽出物」の製剤が開発されているが、個々の使用実態は不明。これは、防かび効果も認められることから、防かび剤と考えられる。

※ 「カワラヨモギ抽出物」の製剤について（農林水産省）

農業新技術解説 2013（解説編）

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/pdf/2013kaisetuhen.pdf>