

# 食品添加物、器具・容器包装等の理化学検査結果(2011年度)

八田 秀樹、土井 康平、山之内 公子

## Survey Report Food Additives and Apparatuses/Containers and Packages (2011)

Hideki YATSUDA, Kohei DOI and Kimiko YAMANOUCI

Key words: food additive, prepared meat, lead, ceramic ware

キーワード: 食品添加物、食肉製品、鉛、陶磁器

### はじめに

平成 23 年度食品・添加物の一斉収去検査において、陶磁器製食器からの鉛の溶出試験および加熱食肉製品の規格基準試験(亜硝酸根)を行ったので報告する。

### 調査方法

#### 1 陶磁器製食器からの鉛の溶出試験

県内に流通する陶磁器製食器のうち、県内産 32 検体を試料とした。

検査は、陶磁器に含まれる鉛 (Pb) を 4%酢酸溶液で溶出した後、原子吸光分析装置(PerkinElmer AAnalyst 100)を用いて、原子吸光光度法により測定した<sup>1-3)</sup>。

#### 2 加熱食肉製品の規格基準試験(亜硝酸根)

県内に流通する加熱食品製品のうち、県内産を中心に包装後加熱食肉製品 15 検体及び加熱後包装食肉製品 9 検体の計 24 検体を試料とした。

検査は、食品中の亜硝酸ナトリウムについて、亜硝酸イオンとジアゾ化反応によって発色する赤紫色を分光光度計(日本分光株式会社 V-530)を用いて、吸光光度法により亜硝酸根として定量した<sup>1-3)</sup>。

### 規格基準

#### 1 陶磁器製食器(鉛)

1) 深さ 2.5 cm 以上で容量 1.1 L 未満の陶磁器、

2) 深さ 2.5 cm 以上で容量 1.1 L 以上の陶磁器及び  
3) 液体を満たせないもの、深さ 2.5 cm 未満の陶磁器の鉛の規格基準は、それぞれ 1) 5.0 µg/mL、2) 2.5 µg/mL 及び 3) 17 µg/mL である。なお、定量下限は 0.5 µg/mL である。

#### 2 加熱食肉製品(亜硝酸根)

食肉製品、鯨肉ベーコン、2) 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び 3) いくら、すじこ、たらこ(スケトウダラの卵巣を塩蔵したもの)の亜硝酸根としての最大残存量は、それぞれ 1) 0.070 g/kg、2) 0.050 g/kg 及び 3) 0.0050 g/kg である。なお、定量下限は 0.0002 g/kg である。

### 検査結果

#### 1 陶磁器製食器(鉛)

検査した試料は全て定量下限未満であり、規格基準に適合していた。

#### 2 加熱食肉製品の規格基準試験(亜硝酸根)

検査した試料は全て定量下限未満であり、規格基準に適合していた。

### 参考文献

- 1) 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)
- 2) 日本食品衛生協会編: 食品衛生検査指針(理学編)、2005
- 3) 日本薬学会編: 衛生試験法・注解 2010