

アルミニウムを含有する添加物の使用実態に関する調査について

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部基準審査課

1. 調査の目的

本調査は、平成 25 年 6 月 21 日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会（以下「添加物部会」という。）での審議を踏まえ、アルミニウムを含有する添加物の使用実態を把握することを目的に、平成 25 年～26 年に調査を実施した。

2. 調査方法

(1) 調査対象

アルミニウムを含有する添加物の使用実態を確認するため、表 1 のとおり、添加物部会において指摘されたパン及び菓子類並びにそれ以外の食品も含めた食品に関する業界団体を調査対象とした。

表 1 調査対象の団体名一覧

パン関係	日本パン工業会
	全日本パン協同組合連合会
菓子類関係	全日本菓子協会
	日本プレミックス協会
漬物関係	全日本漬物協同組合連合会
水産関係	水産食品衛生協議会
野菜関係	日本総菜協会
魚介（缶詰）関係	日本缶詰協会
その他（添加物全般）	日本添加物協会

(2) 調査項目

表 1 の業界団体に対し、アルミニウムを含む添加物が使用される食品名、必要量（食品 1 kg 当たりに必要な添加物量（mg）（アルミニウムとして））を調査した。

3. 調査結果

表1の業界団体の回答をとりまとめた結果は表2のとおりであった。

なお、表中の数値は厚生労働省から関係業界団体に使用の低減化を依頼した平成25年当時の実態であり、業界団体において商品におけるアルミニウムを含有する添加物の低減化や中止を行うなどの取り組みが行われており、現在の実態を反映したものではないことに注意する必要がある。また、表中に示した食品の全てにアルミニウムを含有する添加物が使用されていることを意味するものではない。

表2 アルミニウムを含有する添加物が使用される食品とその必要量

大分類	小分類	使用される食品	使用する場合の必要量 (mg/kg) ⁽¹⁾
パン、菓子類	その他の小麦加工品	ピザクラスト	0-174
	和菓子類	今川焼、カステラ、げっぺい、タルト、どら焼、カステラまんじゅう、くりまんじゅう、蒸しまんじゅう、黒かりんとう、白かりんとう、炭酸せんべい、巻きせんべい、中華風クッキー	0-222
	中華まん	あんまん、肉まん	0-53
	ケーキ、ペストリー類	シュークリーム、スポンジケーキ、ショートケーキ、イーストドーナツ、ケーキドーナツ、バターケーキ、ホットケーキ、カスタードクリーム入りワッフル、ジャム入りワッフル、ベイクドチーズケーキ、レアチーズケーキ	0-401
	キャンディー類、その他の菓子	小麦粉あられ、コーンスナック	0-120
	ビスケット	ウエハース、サブレ、ソフトビスケット	0-463

¹ アルミニウムを含有する添加物を使用する食品1kgを製造する場合に、添加する目的を達成するのに必要な量として各団体から回答があった数値。

	類	ト、プレッツェル	
	菓子パン類	メロンパン	0-77
パン、菓子類以外の食品	小麦粉	天ぷら粉	0-270
	漬物類	かぶ(塩漬け)、かぶ葉(ぬかみそ漬け)、かぶ・皮つき(ぬかみそ漬け)、なす(塩漬け)、なす(ぬかみそ漬け)、なす(こうじ漬)、なす(からし漬)、なす(しば漬)、生らっきょう、らっきょう甘酢漬、梅漬(塩漬)、梅漬(調味漬)	0-520
	魚介類	あかいか、けんさきいか、こういか、するめいか、水煮するめいか、するめいか(焼き)、ほたるいか、ほたるいか(ゆで)、やりいか、いいだこ、まだこ、まだこ(ゆで)、うに、粒うに、練りうに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ	0-70
	野菜類	栗(ゆで)、栗(甘露煮)、れんこん(ゆで)	0-50
	いも及びでんぷん類	はるさめ	0-300