



食品添加物 について知ろう!

食品添加物について、「なんか、体に悪い感じ？」なんて思っている人もいます。本当はどうなのでしょう？正しいことをちゃんと知って、安心して食べ物とつきあいましょ♪

?食品添加物はどうして必要なの?

添加物を使わないとできないものもあります。たとえば、豆腐は**二ガリ**※を使わないと、うまく固めることができません。
※添加物名：塩化マグネシウム



食べ物の形をよくしたり、色や香りを付けたり、味や舌ざわりを良くしたりします。



菌やかびの発生を防ぎ、食べ物を長く、安全に保つことなどにも役立っています。

?食品添加物はどう安全なの?

食品添加物も使いすぎると健康に害をおよぼすことがあります。このため、一生食べ続けても安全な量(無毒性量)を科学的に調べています。

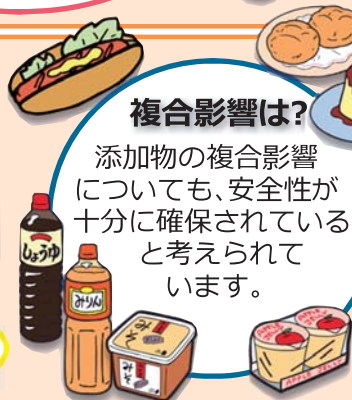
無毒性量の100分の1を安全な量(ADI)としています。



添加物を使うときに守らなければならない量(使用基準)

複合影響は?

添加物の複合影響についても、安全性が十分に確保されていると考えられています。



摂取量調査

実際に食品中の添加物を検査し、許容一日摂取量の範囲内にあるかを確認しています。



?食品添加物はどう規制されているの?

規格及び使用基準の設定

- 食品添加物の純度や成分について遵守すべき項目(成分規格)を設定。
- 食品添加物ごとに添加できる**使用基準**を設定



安全性の確保

問題のある添加物などの製造・販売・輸入などの**禁止**



?食品添加物はどう表示されているの?

原則として
食品に使用した添加物は、すべて表示することが義務づけられています

表示は物質名で記載され、保存料や甘味料等の用途で使用したものについては用途名も併記されています。

【表示例】

名 称	たくあん漬
原 材 料 名	だいこん、漬け原材料(食塩、米ぬか、ふすま(小麦を含む)、ぶどう糖果糖液糖)
添 加 物	酒精、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア、甘草)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4)
原料原産地名	国産(だいこん)
内 容 量	300g
賞 味 期 限	28.2.1
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	消費 太郎 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇番〇〇号

