



食品添加物①



1. 食品添加物とは、食品を製造する時に着色や保存などの目的で食品に加えられるものです。

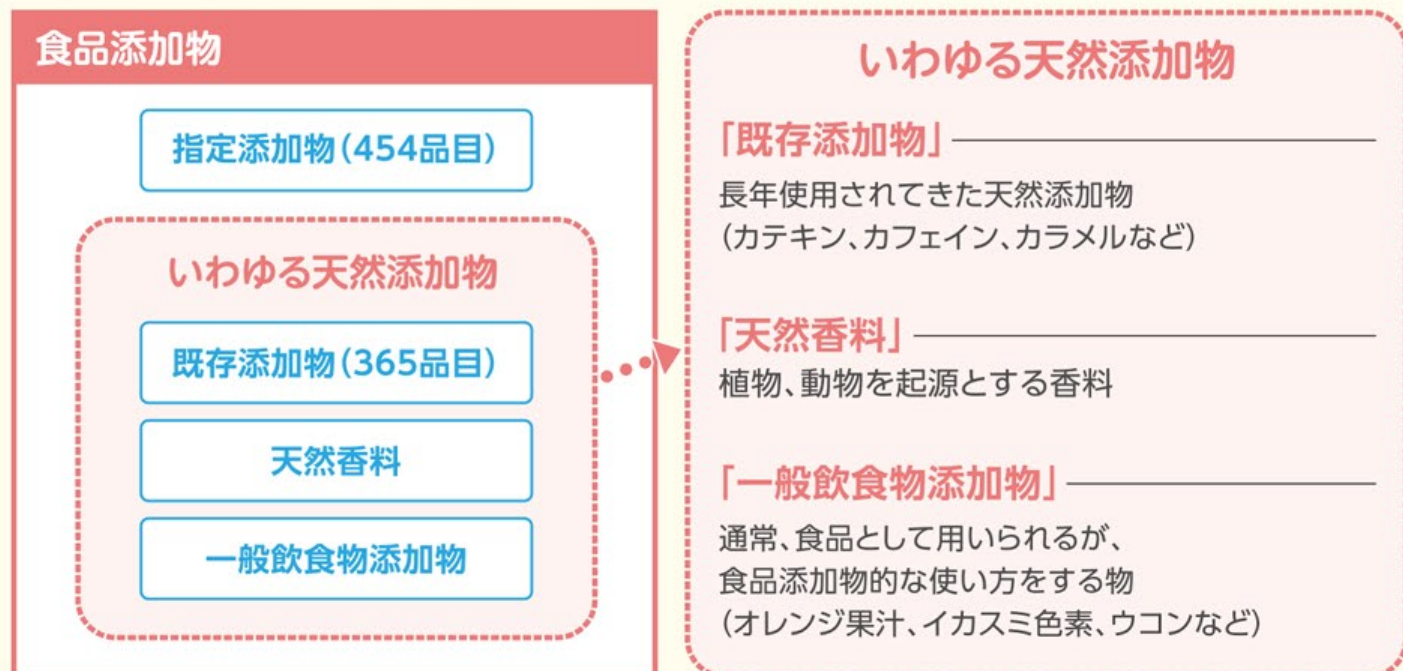
昔から、梅干を漬ける時、シソの葉で着色したり、豆腐をつくる時に「にがり」を使ったりしてきました。また、ヨーロッパでは肉を保存する時、岩塩を使ってきました。「食品添加物」という言葉自体は、第二次世界大戦後、使われるようになりましたが、昔から、私たちの食生活にはなくてはならないものです。

2. 食品添加物の役割

①食品の品質を保つための添加物	●保存料 ●殺菌料 ●酸化防止剤 ●防カビ剤
②食品の製造や加工のために必要な添加物	●豆腐用凝固剤 ●膨張剤 ●乳化剤
③食品の風味や外観を良くするための添加物	●着色料 ●発色剤 ●甘味料 ●酸味料 ●調味料 ●香料
④食品の栄養成分を補填・強化する添加物	●ビタミン ●ミネラル ●アミノ酸

3. 「人の健康に悪影響を与えないもの」だけが厚生労働大臣によって使用を認められています。

安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した「指定添加物」と、長年使用されてきたいわゆる天然添加物（「既存添加物」「天然香料」「一般飲食物添加物」）があります。



2016年10月現在

4. 食品添加物の安全性

食品添加物も多く使いすぎると健康に害をおよぼすことがあります。そのため、内閣府の食品安全委員会が、一生食べ続けても安全だと考えられる量「ADI(一日摂取許容量)」を科学的に調べます。

今後新たに使われる食品添加物は、天然、合成の区別なく、食品安全委員会がADIの設定などのリスク評価を行い、厚生労働大臣が認めたものについて、厚生労働省が規格基準を設定します。