

# 食の安全 「基本のお話」

第62回



「基本のお話のとびら」を開設しました！



7月スタートの宅配商品カタログ「ナチュラルプラン」の発行にあわせて、いずみ市民生活協ホームページのコンテンツ「安全・安心 いずみのとびら」に、「基本のお話のとびら」を開設しました。

## 『ナチュラルプラン』

「気になるものになるべく使わないシンプルで美味しいものを選びたい」という組合員の声に応えた宅配の商品カタログ。「ナチュラルプラン」では、気になる添加物（保存料や合成着色料・発色剤）を使用しない商品を揃えています。



添加物って気になるけど身体に悪いの？

現在、食品添加物は健康被害のリスクとしては意識しなくてもいいように管理されています。しかし、社会には科学的根拠に乏しい「食の不安情報」が溢れています。「基本のお話のとびら」では、食品添加物ははじめとする「食の不安情報」に惑わされないように、基本となる情報をわかりやすくお伝えしていきます。

## 1. 「安全・安心 いずみのとびら」へは

トップページ→生協のとりにくみ→「安全・安心 いずみのとびら」



今回増設



## 2. 「基本のお話のとびら」の中には

### ①食品添加物に関するQ&A



保存料として【ソルビン酸】と書いてあるが、これは発がん物質ではないですか。



ソルビン酸は、脂肪を構成する成分である脂肪酸の一種です。体内では、他の脂肪酸と同様に代謝され、二酸化炭素と水にまで分解されます。急性毒性も、食塩や重曹よりも低い物質で、通常の食事で、健康被害リスクはまず考えられない物質です。ソルビン酸は、世界で最も用いられている保存料で、カビや酵母、細菌に幅広く効果があります。



### ②2019年版「食の安全 基本のお話」パンフレット

#### 「食の安全 基本のお話」パンフレット

▶ 2019年版

### ③機関誌いずみ「食の安全 基本のお話」の直近のバックナンバー



#### 機関誌いずみ「食の安全基本のお話」バックナンバー

|             |             |             |
|-------------|-------------|-------------|
| ▶ 2019年5月号  | ▶ 2019年4月号  | ▶ 2019年3月号  |
| ▶ 2019年2月号  | ▶ 2019年1月号  | ▶ 2018年12月号 |
| ▶ 2018年11月号 | ▶ 2018年10月号 | ▶ 2018年9月号  |
| ▶ 2018年8月号  |             |             |