

食品添加物を知ろう！

博士：「食品添加物」について知っているかな？

Q子：食品を長持ちさせる、味を良くする、色や香りを付けたりするために食品に入っているものですね。でもあんまりよく知らずに食品を食べているかも・・・

博士：今日は、毎日の食生活を送る上で避けては通れない食品添加物について、解説するよ。

Q子。助手。
いつも前向き。



博士。
マイペース型。



ネコ。
しゃべれる。

食品添加物とは？

博士：食品添加物が使用されている目的は、

Q子さんが答えてくれたとおり。

食品衛生法上の分類では、
4種類に分けられるよ。

Q子：よく見るのは、着色料とか保存料とかかなあ。

他にもたくさんの食品添加物があるんですね。

食品添加物

指定添加物（449品目）

既存添加物（365品目）

天然香料

一般飲食物添加物

（平成28年3月現在）

参考：厚生労働省HP

「指定添加物」は、厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定したもの、「既存添加物」は、長年使用されていた実績があるものとして、厚生労働大臣が認められたものなんだニヤ。



食品添加物は安全なの？

博士：食品衛生法では、有害な不純物を含まないような成分規格や、安全性試験や有効性評価に基づいた使用基準が定められている。科学的なデータに基づいて、食品添加物ごとに健康への悪影響がない「ADI（許容一日摂取量）」が設定されており、このADIを基に、日本人の各食品の摂取量などを考慮して、それぞれ使用基準を設定しているんじゃない。厚生労働省の調査結果では、私たちの実際の摂取量は、このADIを大きく下回っていることも確認されているよ。

Q子：なるほど～。きちんとルールがあって安全が確保されているんですね。

博士：輸入食品についても、日本の法律に基づいてチェックされているので、安全と認められた食品添加物を決められた量で正しく使っている食品だけが、国内で売られているというわけじゃ。

参考：厚生労働省HP

◆ADIとは・・・
人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される一日あたりの摂取量。



食品添加物の表示

参考：厚生労働省HP、消費者庁HP

博士：原則として、食品に使用した全ての食品添加物が「物質名」で表示されているよ。

食品添加物表示部分

<表示例> 新基準に基づいた表示

原材料名：小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵、食塩／乳化剤、香料、着色料（カラメル）、膨張剤

用途名を併記する場合

使用目的や効果を表示する方がわかりやすいと考えられるものは、「調味料」や「保存料」などの用途名と併せて表示されます。
例：着色料（カラメル）、保存料（ソルビン酸）など

一括表示できる場合

複数の添加物の組み合わせで効果を発揮することが多いものや、食品中にも通常存在する成分と同じものは、まとめて表示されます。
例：膨張剤、香料、調味料（アミノ酸）など

表示が免除される場合

最終的に食品に残っていないものや、残っていても量が少ないために効果が発揮されないものについては、表示しなくても良いことになっています。

食品の安全性に関するアンケート調査結果



博士：県では、毎年、食品の安全性に関するアンケート調査を実施している。

今年度は「食品添加物」をテーマにアンケート調査を実施したから、その結果の一部をお知らせするよ。

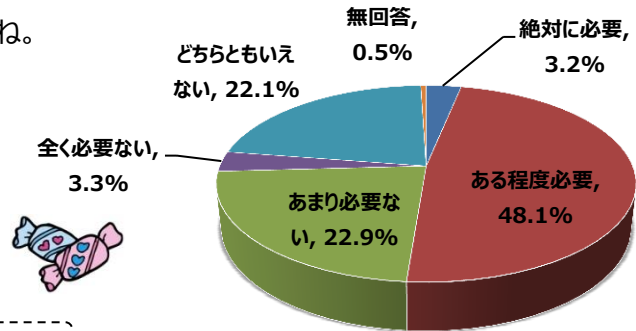
調査の概要

県民の皆様が食品について抱く不安やその内容や度合、また必要と思われる施策に関する認識を把握し、安全・安心な食生活の確保に必要な施策を推進することを目的に、平成27年11月から12月に県政モニター及び食品安全対策モニターを対象にアンケート調査を実施し、1,001人から回答をいただきました。

食品添加物を使用する必要性について、どのように思いますか。

Q子：約半数(※)の人が食品添加物は必要だと回答していますね。

博士：そうだね。一方で、「安全の基準がわかりにくい。」とか、「食品を保存するために食品添加物が使われていると思っているが、そんなに長期保存しなくても早く食べればいいと思う。」といった意見から、食品添加物は必要ないという回答も少なくないよ。

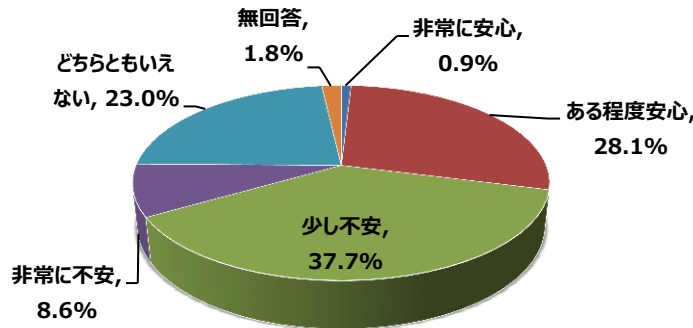


{(※)「絶対に必要」と「ある程度必要」をあわせて51.3%となっているよ。}

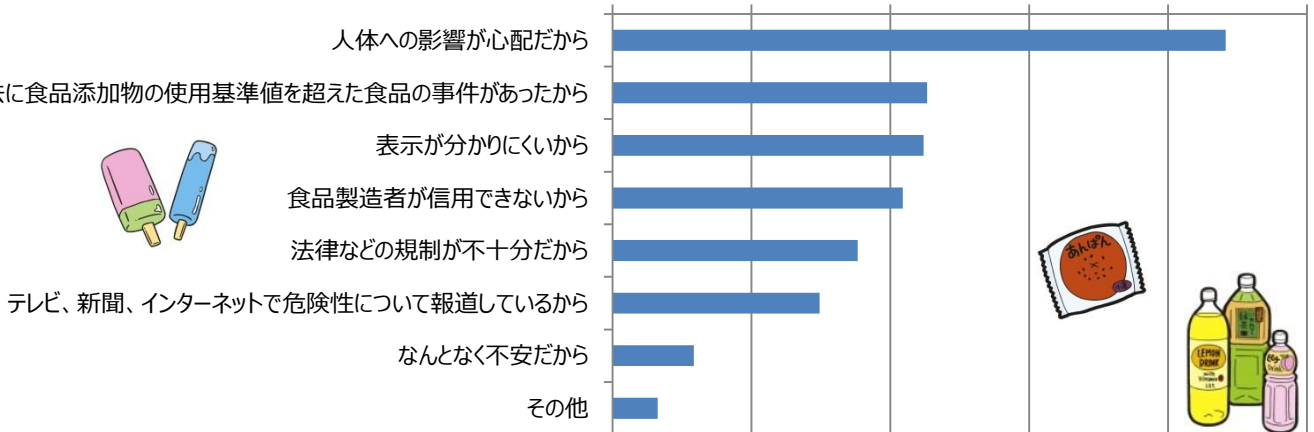
食品添加物を使った食品の安心感について、どのように思いますか。

Q子：博士に食品添加物は安全が確かめられていることを教えてもらったので、私は安心だと思うんですけど、不安に思っている人も多いんですね。

博士：不安を感じている理由としては、下のグラフのとおりじゃ。その他の意見として、「日本と海外で食品添加物の基準が異なるから。」、「表示の偽装があるから。」といった回答があったよ。



0.0% 20.0% 40.0% 60.0% 80.0% 100.0%



博士：アンケートの調査の詳しい結果は、県のホームページに掲載しているよ。

<http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/index.data/H27anke-to.pdf>

回答いただいたみなさま、ご協力ありがとうございました。



食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。

生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp

Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」

最後までお読みいただきありがとうございました。

