

食品添加物ってどんなもの？

Q子：ごきげんよう♪クリスマスパーティー用にお菓子和ジュースを買ってきましたよ！
博士：このキャンディとケーキには、共通して**あるもの**が使われている。さて、なんじゃろう？
Q子：えーっと……。お砂糖ですか？
博士：それも正解。その他に、どちらにも「**食品添加物**」が使われているんじゃ。



いろいろな食品添加物の役割

Q子：私、全く知りませんでした～。
博士：食品添加物っていうのはね、食べ物を長持ちさせたり、形をよくしたり、色や香りをつけたり、味や舌ざわりをよくしたり…。そんな目的で使われるものをいうのじゃ。
ほら、右のキャンディの表示を見てごらん。
酸味料、香料、着色料が使われているよ。
Q子：へえ～。
原材料の欄に表示されているんですね～。



名称：キャンデー
原材料：砂糖、水飴、はちみつ、濃縮りんご果汁、酸味料、香料、着色料（カラメル、カロチン）
内容量：11粒入
賞味期限：2015. 8
保存方法：直射日光をさけて保存してください
製造者：株式会社▲▲
岐阜県〇〇市〇〇町××-×

◆食品への表示のルール◆
原則として、食品に使用した添加物は、すべてルールに沿って表示しなくてはならないんだ。表示基準に合致しないもの販売等は禁止されてるんだ。なお、食品に残存しないもの等については、表示が免除されているんだ。



食品添加物は安全なの？

博士：食品添加物も多く使いすぎると健康に害を及ぼすことがあるんじゃ。
Q子：ええ～！じゃあ、このお菓子は食べてはいけないの？
博士：続きを説明するから聞いていてね。食品添加物について、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を科学的に調べているんじゃ。
その結果をもとに国が使い方のルールを決めて、食品工場がこれを守ることによって、安全が守られている。
Q子：そうなんですか。
博士：つまり、今日本で使われている食品添加物は、ちゃんと安全が確かめられているってことじゃ。



食品添加物にはどのようなルールがあるの？

博士：食品添加物には、法律（食品衛生法）により次のようなルールが定められている。

使用できる添加物

- ・使用できる食品添加物は、原則として国（厚生労働大臣）が指定したのだけである。
- ・未指定の添加物を製造、輸入、使用、販売等することはできない。

品質や使用量

- ・食品添加物には、成分についての規格や、使用できる量などの基準が定められている。

食品への表示

- ・原則として、食品に使用した添加物は、すべて表示しなくてはならない。
(食品に残存しないもの等、一部表示が免除される場合がある。)
- ・表示基準に合致しない食品の販売等は禁止されている。



Q子：細かいルールがあるんですね。今後は、食品添加物の表示にも注目してみます。あ、サンタミナモド♪



食品の検査の結果について

博士：県では、県内に流通する食品について、保存料、着色料、防かび剤等の食品添加物の検査を実施している。右の表は食品添加物検査の結果だ。平成25年度は449検体を検査して、1検体について基準値を超える保存料を検出したため、すでに販売されている同じものが市場から回収されたんだ。

県による食品添加物検査の結果、違反率

	国産品	輸入品	合計
H25	0.3% 1/327	0% 0/122	0.2% 1/449
H24	0% 0/305	0% 0/137	0% 0/442
H23	0.3% 1/320	0% 0/132	0.2% 1/452

上段：違反率 下段：違反検体数/検査検体数

窒息事故にご注意を！



県ではこの他にも、残留農薬やアレルギーなどの検査を実施しているんだニャ〜。

Q子：クリスマスパーティーの残りのごちそうを、これから急いで食べようかな。私の得意な「丸飲み」で…。

博士：ちょっと待って!!ダメよ〜ダメダメ。



食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで、食べよう。実は、食べものをのどにつまらせて窒息死する人が毎年4,000人以上いるんだよ。悲しい事故を起こさないよう、食べるときには気をつけよう！

食べ物による窒息事故の予防方法

- ・食品を食べやすい大きさに切る。一口の量は無理なく食べられる量に。
- ・急いでのみ込まず、ゆっくりとよく噛み砕いてからのみ込む。
- ・食事の際は、お茶や水などを飲んでのどを湿らせる。
- ・食べ物を口に入れたまま、喋ったりしない。
- ・食事中に、驚かせるような行動をしない。



- ・食事中は遊ばない、歩きまわらない、寝ころばない。
- ・乳幼児の食品に表示されている月齢などは目安であり、発達には個人差があることも考慮して食品を選ぶ。
- ・ピーナッツなどの豆類は、誤って気管に入りやすいため、3歳頃までは食べさせない。
- ・介護を要する方などは、お粥などの流動食に近い食べ物でものどに詰まることがあるため、食事の際、目を離さない。

食品中の放射性物質のリスク

参考：消費者庁HP、食品安全委員会季刊誌「食品安全」

【食品中の放射性セシウム 全国の検査結果】(平成26年10月分) (厚労省HPデータを加工)

○Bq/kg：「ベクレルパーキログラム」1kg当たりの放射能の量を表す単位。

	検査件数	検出数	100Bq/kg超
全体	25,199件	953件	0件
流通品	1,892件	28件	0件

放射性セシウムの基準値

(単位：ベクレル/kg)

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

岐阜県が行った検査の結果

(平成26年11月分)

【県内に流通する東日本産農畜水産物等】

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
レタス	茨城県	11/10	<3.0
調製粉乳	栃木県	11/10	<5.6
チンゲン菜	静岡県	11/10	<3.7
ミネラルウォーター類	山梨県	11/10	<1.4
キャベツ	茨城県	11/17	<4.0
サンマ	宮城県	11/17	<4.9
ミカン	静岡県	11/17	<2.9
ミネラルウォーター類	静岡県	11/17	<1.3

検査法：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」による (H24.3.15)

「<3.0」とは「検出下限値が3.0Bq/kgの検査において、放射性セシウムが不検出であることを意味します。「3.0Bq/kg未満の放射性セシウムが検出された」という意味ではありません。(検出下限値は測定のために多少変動します)

左表の「地域」についてミネラルウォーター類は採水地を、調製粉乳は、製造所所在地を示しています。

【県内産農畜水産物】

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
ほうれんそう	岐阜市	11/4	不検出
さといも	関市	11/4	不検出
原木しいたけ	関市	11/25	不検出
ブロッコリー	岐阜市	11/25	不検出
にんじん	各務原市	11/25	不検出

○野菜・果樹・魚類等：簡易検査(検出下限値25Bq/kg)

○原乳・荒茶：左記の検査法による。

【県内産肉用牛】 (H26.11月と畜分)

検査した1,488頭について放射性セシウムは基準値(100Bq/kg)以下でした。

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。

