

### 食品添加物を正しく理解しよう！

博士：Q子。食品添加物はどういうものか知っているかの～。

Q子：食品添加物？食品に入れるもの？

博士：う～ん。食品添加物のことをちゃんと理解する必要がありそうじゃな。



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？

#### <食品添加物の定義>

「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」

簡単にいうと・・・

食べ物を作ったり、加工したり、保存するときに使い、  
**品質を高めたり、長持ちさせたりするもの**  
 または**作るときに必要なもの**

#### <食品添加物の役割>

##### 風味をよくする

調味料、甘味料、酸味料、  
苦味料、香料など

##### 保存性を高める

保存料、殺菌料、酸化防止剤、  
防かび剤など

##### 美化し魅力をつける

着色料、漂白剤、発色剤、  
光沢剤など

##### 栄養成分を強化する

ビタミン類、ミネラル類、  
アミノ酸類など

##### 製造加工に必要な

豆腐用凝固剤、かんすい、  
ベーキングパウダーなど

Q子：食品添加物って、いろいろな役割があるんですね。

博士：そうじゃ。例えば、保存料や防かび剤を使用しないと、食品の長期保存や長距離輸送が難しくなり、日本全国や海外の食べ物を今のように食べられなくなる。それから、食品の製造にどうしても必要な添加物もある。夏に欠かせないビールにも添加物は使われているし、冷奴としておいしい豆腐も添加物がなければ作れない。

Q子：そうなんですか！！食品添加物は、私たちの食生活を支えているんですね。

でも、食品添加物って安全なのかな？ちょっと心配です。



ビールの製造には「ろ過助剤」などが使われているんだニャ～。  
 豆腐も「凝固剤」がなければ固めることができないんだニャ～。

博士：そうじゃな。まずは、岐阜県で実施した「食品の安全性に関するアンケート調査（H28）」を見てみよう。

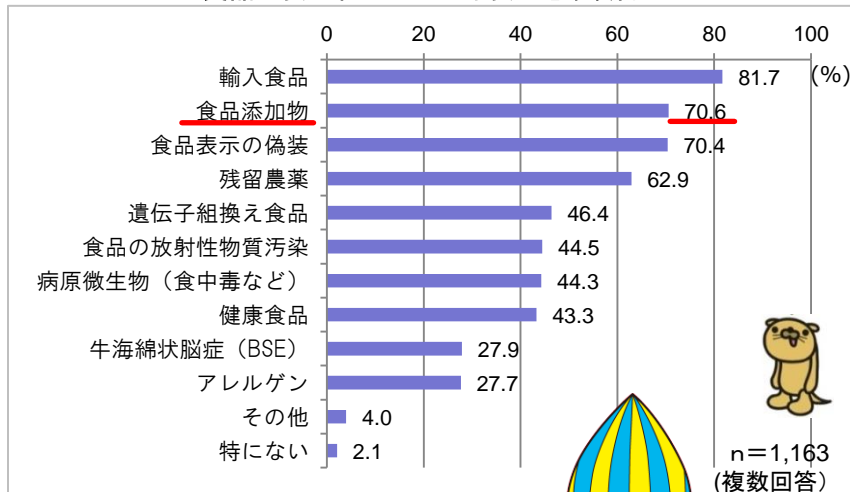
Q子：食品添加物について、不安に思っている人が7割もいるんですね。

博士：食品添加物を使った食品に不安を感じている理由には、「人体への影響が心配」「過去に使用基準を超えた事件があったから」「表示がわかりにくい」という意見が多かった。

Q子：毎日口にするものですし、安全性についてみんな関心があるんですね。

博士：では、食品添加物の安全性はどのように、確かめられているかみてみよう。

#### 食品の安全性について不安に思う項目



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](mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp) Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」



# 食品添加物の使用基準と成分規格

博士：添加物の安全性を確保するために、添加物にはその使用基準や成分規格が定められている。

Q子：使用基準？成分規格？

博士：食品に使うことができる添加物の量は、毎日動物に添加物を与えるなどいろいろな実験を行い、**有害な影響が観察されなかった最大の量（無毒性量）**を求め、さらにその量に動物と人との違いや個人差<sup>(※)</sup>などを考え、**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1日あたりの摂取量(ADI)**が決められておるんじや<sup>(※通常、無毒性量の100分の1)</sup>。

博士：さらにこの量を基に、日本人がどんな食品をどのくらい食べているかを考慮し、使用できる食品や上限量などが決められておるんじや。

Q子：そうなんですか！動物に害のない量よりさらに100分の1以下の少ない量しか使用できないということなんですね！

博士：食品添加物が安全かどうかということは、科学的に確かめられておるんじや。また、純度など**成分規格に合わない添加物を製造・輸入や使用、販売などをするのもできない**んじや。

Q子：品質も確認されているということなんですね。でも、どの食品にどんな添加物が使われているのかは、どうやってわかるんですか？

博士：いい質問じや。それでは食品添加物の表示例について見てみよう。



## 食品添加物の表示例

シュークリームの表示例



名称	洋生菓子
原材料名	牛乳、卵、クリーム、砂糖、小麦粉、植物油脂（大豆を含む）、洋酒、食塩、バニラビーンズ、 <b>膨張剤、香料、グリシン、着色料（β-カロテン）</b>

食品表示法では、  
 ①「原材料名」と「添加物」をそれぞれ事項名を設けて表示する  
 ②原材料名欄に原材料と添加物を明確に区分して表示する  
 例) スラッシュで区分して表示する  
 改行して表示する 別欄に表示する

添加物は、原材料のあとに、使用した重量の割合の高い順に、物質名や使用の目的・用途などで表示されています。

食品に使用した添加物はすべて表示が義務付けられているんだニヤ〜。

※平成32年3月31日までは「/」などで区分して表示するのではなく、原材料の後に続けて添加物が表示されているものもあります。

Q子：食品の表示を見ると、どんな食品添加物が使われているのかわかるんですね。

博士：そうじや、自分の食生活を考えながら食品選択の参考にしてほしい。食品添加物について正しく理解し賢く向き合うことで、毎日の食事を楽しみ、豊かな食生活となるようにすることが大切じや。

Q子：は〜い。よくわかりました。友達にも教えてあげよ〜っと。

### ■使用基準■

動物実験などを用いた毒性試験

何段階かの異なる投与量で毒性試験を行い、有害な影響が観察されなかった最大の投与量である無毒性量（NOAEL）を求め

ADI  
(1日摂取許容量)  
の設定

無毒性量（NOAEL）を安全係数で割って、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1日あたりの摂取量（ADI）を設定

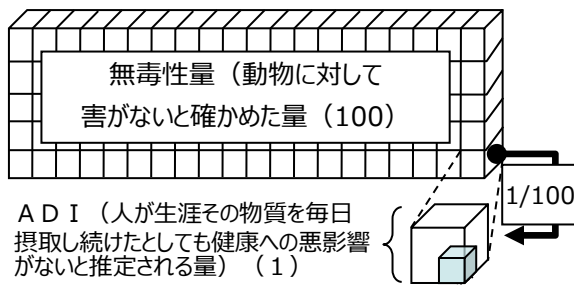
ADIを超えないように  
使用基準を設定

ADIを基に、日本人の各食品の摂取量などを考慮し、使用対象食品や最大使用量などを決定

**安全性の確保**

**使用基準の上限量を使用したとしても、ADIを十分下回る量しか摂取しないようになっています。**

イメージ図



### 使用基準

ADIよりも少ない量が決められている

安全性を確認するために、繁殖試験や発がん性試験など、今食べている人や次の世代の子供たちにも影響がないように細かく試験がされているんだニヤ〜。



最後までお読みいただきありがとうございました。

