

食の安全と 食品添加物

食品添加物とは、保存性の向上や栄養の保持、美味しさや彩りを良くする目的で食品に加えられる物質のことです。

保存料 着色料 甘味料 など

食品添加物の分類

出典：厚生労働省ホームページより抜粋

種類	定義	例	品目数	
指定添加物	食品衛生法第10条に基づき厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して定めたもの	ソルビン酸、キシリトールなど	455	
既存添加物	平成7年の法改正でわが国において広く使用されており、長い食経験があるものについては、例外的に、法改正以降もその使用、販売などが認められたもの	クチナシ色素、柿タンニンなど	365	安全性に問題があるもの、使用実態のないものは削除
天然香料	動植物から得られる天然の物質で、食品に香りをつける目的で使用されるもの	バニラ香料、カニ香料など		指定制度の対象外
一般飲食物添加物	一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの	イチゴジュース、寒天など		



食品添加物は安全性の確保のため、対象食品や使用目的、用量について基準が設けられています。



詳しくは
組合員さんの声
Q&Aへ!

あんあんくん 第60話 食中毒を防ごう! ~お弁当編~



組合員さんの声 Q & A

Q 食品添加物による健康への影響が気になります…。

A 食品添加物はそれぞれ科学的なデータに基づきADI(一日許容摂取量)が設定され、厚生労働省にて審議・評価し、食品ごとの使用量、使用基準などが決められています。例えばソルビン酸(保存料)のADIは25mg/kg(体重)/日でウインナーへの使用量が2g/kg以下と設定されています。体重が50kgのヒトの場合ADIは1,250mg/日となり、使用基準上限のソルビン酸が添加されたウインナーを毎日625g(1袋(100g・5~6本入り)のウインナー30~36本分)食べた場合ADIに達するということになります。

※ADI(一日許容摂取量): 人が生涯にわたって毎日摂取し続けても健康に悪影響が出ないと推定される、一日当たりの摂取量

クイズに答えて
ポイントをもらおう!!

あんあん クイズ

細菌による食中毒を防ぐ加熱温度・時間は?

- ① 中心温度75℃・1分以上
- ② 中心温度60℃・1分
- ③ 中心温度75℃・30秒



正解者の中から**抽選で20名様に500ポイント**を進呈します。
当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募締切 2019年6月30日(日)
(当日消印有効)

応募方法 官製はがきもしくは
パソコンや携帯電話から応募できます。

..... はがきでのご応募の場合

①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(富山県生協・コープいしかわ・福井県民生協)を明記して下記の宛て先までお送りください。

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地
コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

..... パソコンや携帯電話からのご応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ [あんあんクイズ](#) **検索** 携帯電話からのご応募はこちら▶



※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

前回(4月号)のクイズ **Q.** 細菌数を数える機械の名称は? **A.** ③ コロニーカウンター