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。







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

詳しくは 組合員さんの声 Q&A∧!

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&Д







食品添加物による健康への影響が気になります…。

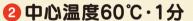
食品添加物はそれぞれ科学的なデータに基づきADI(一日許容摂取量)が設定され、厚生労働省に て審議・評価し、食品ごとの使用量、使用基準などが決められています。例えばソルビン酸(保存料) のADIは25mg/kg(体重)/日でウインナーへの使用量が2g/kg以下と設定されています。体重が50kgの ヒトの場合ADIは1.250mg/日となり、使用基準上限のソルビン酸が添加されたウインナーを毎日625g (1袋(100g·5~6本入り)のウインナー30~36本分)食べた場合ADIに達するということになります。 ※ADI(一日許容摂取量):人が生涯にわたって毎日摂取し続けても健康に悪影響が出ないと推定される、一日当たりの摂取量

クイズに答えて



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







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。



2019年6月30日(日)



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

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。



あんあんクイズ ||検索 大



前回(4月号)のクイズ

O. 細菌数を数える機械の名称は? A. ⑥ コロニーカウンター