

# あんあんニュース



## 毎日の食事を便利で豊かにしてくれる 食品添加物について



食品添加物は古来より肉や魚をくん製などにして保存性を高めたり、梅干しにしその葉を利用してきれいに着色したり、豆腐製造ににがりを使用し形づくるなど身近に使われてきました。現在では加工食品の種類也多岐にわたり、私たちの食生活の中で必要不可欠となっています。

Q1

### からだへの影響はないの？

製造者が法律に則って適切な量を使用している限り、健康への影響はありません。

からだに及ぼす影響は摂取量によって決まります。

食品添加物はそれぞれ科学的なデータに基づき

「一生毎日摂取しても健康への悪影響が

ないとされる一日あたりの摂取量」が

設定されており食品ごとへの

使用量などが法律で定められています。

専門用語で「ADI」といいます



食 品 安 全 委 員 会

厚 生 労 働 省

試験による  
安全性の  
評価

結果を基に  
ADIを  
設定

審議・評価し  
使用基準を  
設定

### コープ北陸では

「食品添加物使用基準」を設けており、国が使用を認めている食品添加物でも安全性を確認できないものは「不使用添加物」に分類。これを使用している食品の取扱いを行わないよう管理しています。

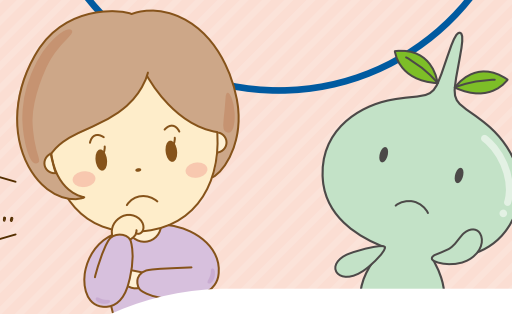
コープ北陸 不使用添加物一覧はコチラ▶



でもやっぱり気になる...

## 食品 添加物の あれこれ

必要なのはわかるけど...



Q2

### 人工の化学物質だから危険？

「科学的に安全性が証明されているかどうか」で判断することが大切です。

食品添加物には人工のものだけでなく天然のものもありますが、天然だからといって安全とは限りません。

例 アカネ色素(植物由来の着色料)

2004年、発がん作用を示す可能性があるとして使用禁止に。

Q3

### 無添加が1番安全なのは？

必ずしも「無添加=安全」というわけではありません。

食品添加物は以下の目的や用途に応じて、必要な量だけ使用しています。

色や香り・  
味・見た目を  
良くする

甘味料・着色料  
発色剤 など

食品の形を  
つくる

豆腐用凝固剤  
膨張剤 など

品質を  
安定させる

増粘剤・安定剤  
など

腐敗や  
変色を  
抑制する

酸化防止剤  
保存料 など

栄養価を  
向上させる・  
補う

栄養強化剤  
など

食品によっては食品添加物を使用しないと品質が安定しなかったり、食中毒のリスクが高まる恐れがあります。