コープ北陸からの安全・安心情報誌

偶数月の2回企画に発行

一緒に学んで考えてみよう!

私たちの食生活と食品添加物



原材料名欄に 「/(スラッシュ)」

などで区切られた後に 記載されている部分が 食品添加物



〈ださい●販売者:○○○ E) △△△00-00E)

※記載は一例です。



1限目 食品添加物とは?

食品の製造・加工の際にさまざまな目的で加えられる物質のことです。 使用できる食品や量などは法律で定められており、基準に違反している ものは流通・販売が禁止されています。

▲ 使う目的



見た目や 香りなどを 良くする

食品を 固める·独特の 食感をだす

腐敗や 変色を 抑制する

今回の

品質を 安定させる

栄養価を 向上させる・ 補う

食品添加物を使用しないと食品によっては品質を一定 の状態に保つことが難しかったり、腐敗や酸化など食 中毒リスクが高くなります。



▲食品添加物の分類

全部で832品目 (2023年7月26日現在)/

指定添加物 例 キシリトール

法律に基づき厚生労働大臣が安全 性・有効性を確認し定めたもの

既存添加物 例 クチナシ色素

日本で長年の使用実績があるもの として厚生労働大臣が認めたもの

天然香料 例 バニラ香料

動植物から得ることができ、食品に 香りをつける目的で使用されるもの

一般飲食物添加物 例 寒天

普段から飲食されており、添加物と しても使用されるもの

2限目 コープ北陸でのとりくみ

国の機関によって基本的な安全性が確保されていることを踏まえつつ これらをより良くしようという姿勢で日本生協連とともに国全体の食品 安全のレベルを向上させるようとりくみます。

▲ 食品添加物への考え方(-部)

- ●食品添加物がからだに及ぼす悪影響について 科学的な評価に基づき安全性を判断
- ●国や日本生協連の基準を踏まえた上で コープ北陸独自の

「食品添加物基準」を設定





食品添加物基準の適用範囲(-部)

- 取扱商品すべてにおいて 不使用添加物(*1)は意図して使用しない
- ●使用制限添加物(*2)はCO·OP商品および HCOOP商品を対象とする

コープ北陸の食品添加物基準について 詳しくはこちら



(※1)「発がん性あり」「遺伝子を直接傷つける」「発がんリスクがないといえる量が決められない」物質。 (※2)日本生協連が自主基準として「使用できる食品の対象範囲の制限 | または「使用量・残存量の制限 | などを行う添加物。

使用理由や生協の とりくみは理解できたけど やっぱり健康に影響が ないか心配…



食品添加物の 安全性は「量」が とても重要になります 詳しくは裏面で!