



食の安全・安心の推進にご協力いただき、厚くお礼申し上げます。  
今回は「食品添加物のお話」についてお知らせします。

食品添加物は、何となく体に悪いものと思っていませんか？加工食品を作るのには必要不可欠です。正しい知識を持って、食品添加物の安全性について考えてみましょう。

## 食品添加物の役割

- ・栄養成分を強化するもの（ビタミン、ミネラル、アミノ酸等）
- ・製造加工に使うもの（豆腐凝固剤、かんすい、炭酸ガス等）
- ・風味や外観を良くするもの（着色料、香料、甘味料等）
- ・品質の低下を防止するもの（保存料、防かび剤、酸化防止剤等）



## 食品添加物の安全性確認

食品添加物は、安全性を確認して厚生労働大臣が指定しています。また、個別に成分や使用方法が厳しく制限されています。

### 1 無毒性量を求める。

食品安全委員会や国際的な機関が、マウスなどの実験動物を使用し様々な試験を行い、有害な影響が見られない最大の容量を求めます。

### 2 1日摂取許容量（ADI）を求める。

人がその食品添加物を一生食べ続けても安全と認められた量。

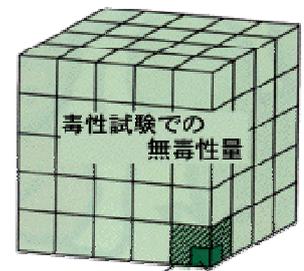
1日摂取許容量（ADI）＝ 無毒性量 ÷ 100（安全係数）

### 3 食習慣により使用基準を決める。

平均的な日本人が1日に摂取する食品中に含まれる食品添加物の摂取量を推定し、食品添加物の合計がADIを下回るように、それぞれの添加物に使用できる食品及び使用できる量を定めます。

### 4 安全性を再評価する。

安全性評価の技術は年々進歩しているため、すでに指定されている添加物についても、最新の科学技術水準で再評価を行い、安全性に疑問が生じた場合は、安全を確保するための措置を講じます。



1日摂取許容量（ADI）使用基準に定められる量

資料：日本食品添加物協会

## 検査の実施

保健所、検疫所などで食品中の食品添加物の検査を行い、使用基準に合致しない食品は、回収・廃棄等の措置がなされています。

○食品添加物

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html)（厚生労働省HP）

<https://www.jafaa.or.jp/>

（一般社団法人日本食品添加物協会HP）



バックナンバーはこちらから <https://www.pref.okayama.jp/page/detail-97596.html>

岡山県 食の安全サポーター情報

検索

