










食品添加物について 正しく知っていますか？

食品添加物って何？

食品を加工しやすくしたり、長持ちさせたり、色をきれいにしたり、香りをつけたりするために、加えるものです。ただし、昔から一般に食品と考えられてきた砂糖や食塩などは除かれます。

食品添加物の種類や使用する目的は？

(主な食品添加物)

種類	目的	添加物の例	食品の例
甘味料	食品に甘みをつける	キシリトール、サッカリンナトリウム、スクラロース	あん類 
着色料	食品を着色する	クチナシ色素、食用黄色4号、食用赤色2号	菓子類 
保存料	カビや細菌が増えないようにする	安息香酸ナトリウム、ソルビン酸	ケチャップ 
酸化防止剤	食品の酸化を防ぎ、保存性をよくする	ビタミンC、ビタミンE、亜硫酸塩	ワイン 
発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム	ソーセージ 
漂白剤	食品を漂白し、白くきれいにする	亜塩素酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム	かんぴょう 
香料	食品に香りをつける	バニラ香料、レモン香料	ケーキ 
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える	イノシン酸ナトリウム、グルタミン酸	加工食品全般

食品添加物の安全性は？

食品添加物は、試験結果等を基に、個別に安全性が確かめられており、安全と認められたものしか使えません。

食品添加物ごとに、健康への悪影響がないとされるADI（一日摂取許容量）が設定されており、ADI（一日摂取許容量）を超えないように、使用基準が定められています。

ADI（一日摂取許容量）

人が生涯その物質を毎日食べ続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される一日あたりの量

静岡県では、食品添加物が使用基準を守って使用されているか、毎年検査を実施しています。

令和3年度は837検体について検査を実施しました。違反は3件（食品添加物の表示欠落）あり、改善指導を行いました。

