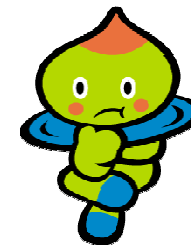


食品添加物って何だろう？



食品衛生法で、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」と定義されています。

Q1 どんな規制があるの？

日本で使用が認められた添加物は、下表のように分類されます。
使用が認められていない添加物を「**指定外添加物**」と言います。

<使用が認められる添加物の条件>

- **国際的にも広く使用され、安全性について問題なしとされていること。**
様々な実験をもとに、人が一生食べ続けても体に害のない量を計算し、食品ごとに使用方法、使用量が基準として、細かく決められたもの、または、今まで習慣的に使われてきており、危険性が低いもの。
- **使用が消費者にとって利点があること。**
食品を長持ちさせる、味を良くする 等。

Q2 どんな分類があるの？

日本で使用が認められている食品添加物は次の4つに分類されます。

| 分類 | 説明 | 例 |
|----------|-----------------------------|----------------|
| 指定添加物 | 安全性を評価したうえで、厚生労働大臣が指定した添加物 | ソルビン酸、キシリトールなど |
| 既存添加物※ | 長年の使用実績により現在でも使用が認められている添加物 | クチナシ色素、柿タンニンなど |
| 天然香料 | 植物や動物から得られる香料 | バニラ香料、カニ香料など |
| 一般飲食物添加物 | 添加物としても使用されることがある食品 | イチゴジュース、寒天など |

※ 随時見直しが行われており、安全性に疑問が生じたり、使用実績のないものは名簿から削除されます。

Q3 どんな使用目的があるの？

食品添加物は使用目的（用途）に応じて様々な種類があります。



| 種類 | 使用目的 | 使用例 |
|-------------------|--------------------|---------------------|
| 保存料、酸化防止剤、防かび剤 など | 保存性を良くし、食品の腐敗を防止する | かまぼこ、バター、ワインなど |
| 発色剤、着色料、甘味料、調味料など | 風味や見た目をよくする | ジュース、ハム、ソーセージ、お菓子など |
| 酵素、凝固剤など | 食品製造や加工に必要 | 豆腐、チーズなど |
| 栄養強化剤 など | 栄養価を高める | 粉ミルク、ジュースなど |

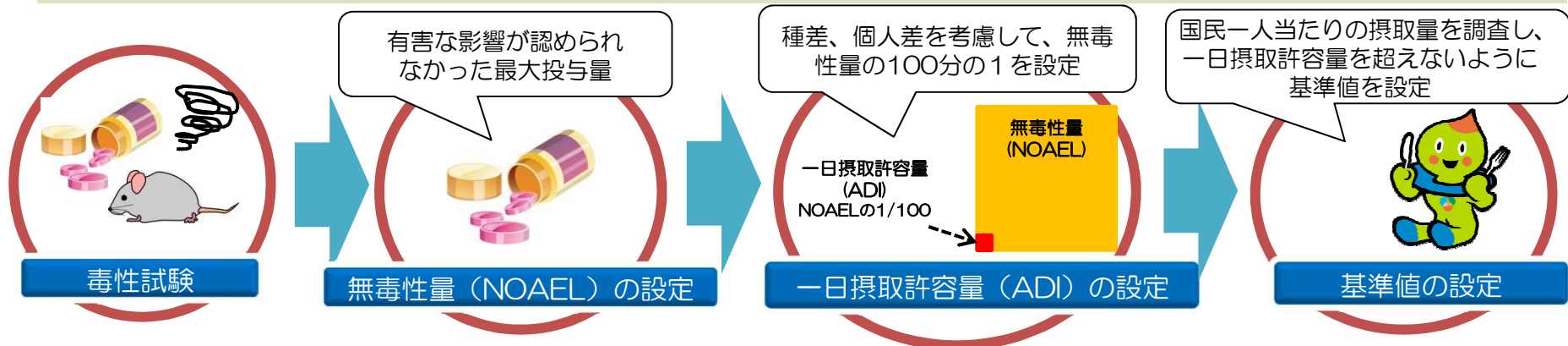
(例)豆腐であれば、豆乳を固めるために凝固剤が使用されています。

Q4 どのように基準値が定められているの？

食品安全委員会が、リスク評価を行い（食品健康影響評価）、その結果をうけて厚生労働省が国民の摂取量などを踏まえて基準値を設定します。

具体的には、動物を用いた毒性試験結果等の科学的なデータに基づき、各食品添加物ごとに、健康への悪影響がないとされる「許容一日摂取量」（ADI）が設定されます。

この結果を受けて、厚生労働省では、薬事・食品衛生審議会において審議・評価し、食品ごとの使用量、使用の基準などを設定します。



Q5 食品添加物が正しく使われていることを誰が調べるの？

滋賀県では毎年、監視指導計画を定めて、監視や検査を行っています。

(1) 食品を取り扱う施設への監視指導

- ・ 製造工場で決められた添加物を正確に計量して使用しているか。
- ・ 食品に使用された添加物が正しく表示されているか。 など

(2) 県内に流通している食品の検査

- ・ 使用が認められている添加物が基準値以内の量で使用されているか。
- ・ 指定外添加物など不適切な食品添加物が使用されていないか。 など



【参考】国の取り組み状況

輸入食品の安全性確保のために、「輸出国に関する対策」、「輸入時における対策」、「国内での対策」の3段階での対策を講じており、日本の規制にあった食品が流通されるよう、検疫所において必要な検査を実施しています。

- ・ 全国の検疫所において、年間約235万件の輸入届出のうち、約20万件程度の検査を取り扱っています。(行政検査、登録検査機関等での検査など)
- ・ 違反件数は729件で、うち食品添加物の違反件数は140件です。

(違反件数は延べ数)

引用：厚生労働省公表資料「令和2年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」