

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、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？

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 を超えないように、使える量(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

静岡県では毎年食品の検査を行い、食品添加物が使用基準を守って使用されているか確認しています。

令和6年度は 898 検体について検査を実施しました。
使用基準を超えた違反はありませんでした。

