



食品添加物について知りましょう!

食品添加物 とは?

保存料、酸化防止剤、甘味料、着色料などがあり、菌やカビの増殖を抑えて食中毒を予防したり、味や色を良くしたりするために食べ物に使用されています。



気になる安全性は?



大事なのは使用する
「量」です!

新しい食品添加物は、食品安全委員会が毎日食べ続けても安全な量を科学的に評価しています。そして、実際に使用されるのは基準よりも更に少ない量です。
何事にもリスクがゼロということはありませんが、食品添加物を摂取するリスクを心配する必要はありません。



「無添加」表示について教えてください。

食品添加物は安全と認められたものしか使用してはいけない決まりになっています。

単なる「無添加」表示や、健康・安全と関連付けた「無添加」表示は、消費者が実際の商品より良いものであると誤認してしまうおそれがあります。
消費者の誤解を招く表示になっていないかどうかの点検を事業者に求めるため、消費者庁は食品添加物の不使用表示に関するガイドラインを作成しました。
消費者の皆様も、食品添加物に関する理解を深めましょう!

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津 2F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp