

知っていますか？

食の安全安心情報 令和7年10月22日号

食品添加物のこと

— 食品添加物ってなに？ —

人々は昔から、食べ物の保存や加工のために工夫をしてきました。お肉やお魚を“燻製”や“塩づけ”にして長持ちさせたり、ごはんをサフランで黄色にしたり、梅干しをシソの葉で赤くしたりしてきました。このように、食品を製造・加工するときや、保存するときに使う調味料、保存料、着色料などをまとめて**食品添加物**といいます。**安全だと認められたもの**が使われています。

食品添加物の使用基準などは、食品衛生法により定められています

1947年に「食品衛生法」が制定され、食品に添加するものを「食品添加物」として、種類や量が規制されました。1955年ヒ素ミルク中毒事件が起こり、この事件がきっかけとなり1957年食品衛生法が大幅に改正され、添加物の規格基準が定められました。



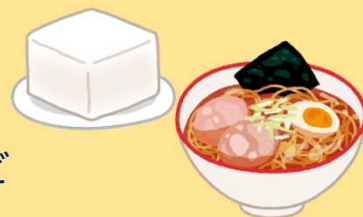
食品添加物として指定されるための条件

1. **安全性**が実証または確認されたもの
2. 使用により**消費者に利点**を与えるもの
3. 既に指定されているものと比較して、**同等以上か別の効果を発揮するもの**
4. 原則として化学分析等により、その**添加を確認できるもの**

食品添加物には役割や目的があって使用されます

食品添加物の役割

1. 食品の製造または加工するときに必要な
豆腐の豆腐用凝固剤(にがり)、中華麺のかんすいなど
2. 食品の品質を保つ
菌を抑制・保存効果を高める保存料、油の酸化を防ぐ酸化防止剤など
3. 食品の嗜好性の向上
色、味、香り、食感などおいしく食べやすくするための着色料、香料など
4. 栄養価の補填・強化
ビタミン、ミネラル、アミノ酸など



食品添加物の使用目的

長持ちするように **安全に食べられるように** **おいしく食べられるように**

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

TEL:077-511-9203 ☆X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！