コープこうべ

Hakaru はかる

“健康でいきいきとした毎日を送る”きっかけづくりのための
情報をお届けします。

2024.10
Vol.13

食品添加物の役割とその安全性

「食品添加物」に対して、なんとなく不安なイメージを
持つ方もいらっしゃるのではないでしょうか？
食品添加物の役割とその安全性について、さらにこれまでの
コープこうべの食品添加物に対する取り組みについてお知らせします。

食品添加物についての
解説動画を作成しました。
併せてご覧ください。

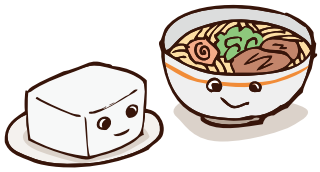
食品添加物は何のために使うの？（食品添加物の役割）

食品添加物とは？

食品添加物とは、食品を製造・加工する際に**保存性や嗜好性を向上させたり、栄養素を強化する**などの目的で使用されるものをいいます。

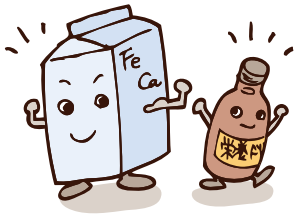
食品添加物の役割は大きく5つに分けられます

食品の製造や加工に必要なもの



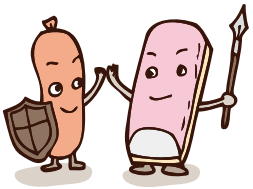
●豆腐用凝固剤 ●かんすい ●乳化剤 など

食品の栄養素を補充強化させるもの



強化剤

食品の保存性を高め食中毒を予防するもの

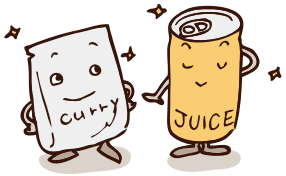


●保存料 ●防かび剤 ●酸化防止剤 など

食品の品質を向上させるもの

●増粘剤 ●安定剤 ●糊料 など

食品の風味や見た目を良くするもの



●着色料 ●発色剤 ●漂白剤 ●甘味料 ●調味料 ●香料 など

食品添加物は、**それぞれの目的**に応じて、**必要な量だけ**使われるんだよ

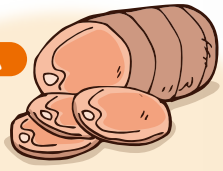
そもそも 食品添加物はなぜ使われるようになったのでしょうか？

食品添加物は、人類の長い歴史の中で、食品を保存したり、加工したりする際に使用されるようになってきたものです。

古くから人類は食品を保存するために、肉を塩漬けにしていました。
今から2000年前のヨーロッパでは岩塩を使って肉を漬けこむと、肉の色を良くし、風味を増して、食中毒を予防する働きがあることが既に知られていました。
これは岩塩中にもともと含まれている硝酸が亜硝酸に変わることで起こる作用であり、現在ハム・ソーセージに発色剤として亜硝酸塩が使われているのと同じ理由です。

昔から利用されていた食品添加物

ハム



肉の色や風味を良くする
保存性を高める
硝酸塩

豆腐

豆乳を凝固させる
にがり

中華めん

独特のコシや
滑らかさを作り出す
かんすい

食品添加物の安全性は、どのように確保されているの？

1 食品製造メーカーが食品添加物を使う場合、国が許可（指定）したもののみ、しかも決められた量以下で使うことができます。

2 新しい食品添加物が指定されるまでに、以下のような手続きがあります。

まず 食品安全委員会が「リスク評価」を実施

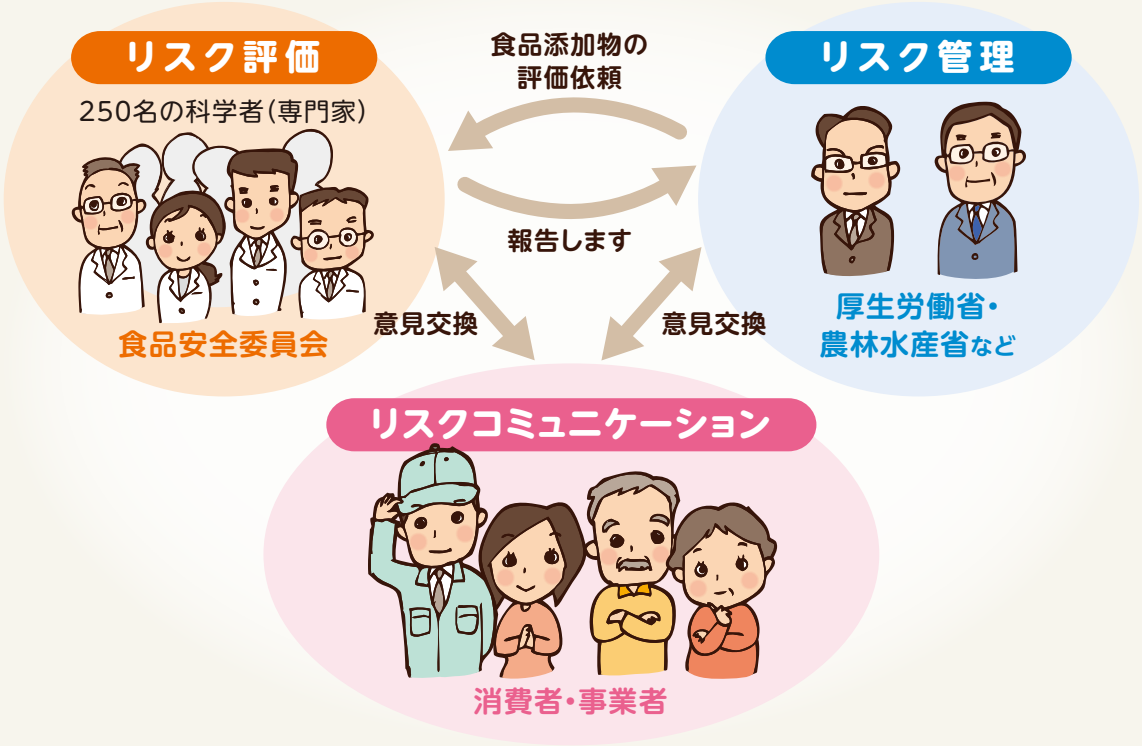
使用予定の食品添加物が私たちの体内に取り込まれても安全であるか科学的に評価します。

つぎに リスク評価結果に基づいて厚生労働省が「リスク管理」を実施

食品衛生法により、使用して良い食品添加物を厚生労働大臣が指定します。
その際に、食品添加物の純度や成分の規格、使用できる量（使える食品、使用量の上限等）についての基準が決められます。
使用が許可されたあとも、正しく使われているかどうか、行政が監視しています。

3 さらに、消費者・生産者・製造メーカー・行政機関等の関係者は「リスクコミュニケーション」によりリスクに関する情報・意見を交換します。

「リスク評価」や「リスク管理」の方法について、食品に関わる全ての人が、それぞれの立場から意見を出し合い、みんなが理解し、納得できるように話し合います。



生協は、食品添加物に対し、どのように取り組んでいるの？

生協の食品安全の取り組み動画

全国の生協は、1999年から2000年にかけて、**「食品の安全を確保するための社会的なしくみ」を強めることを要望する署名運動**に取り組み、その結果として2003年には「食品安全基本法」ができ、**食品安全委員会やさまざまな関係法規も整備**されました。

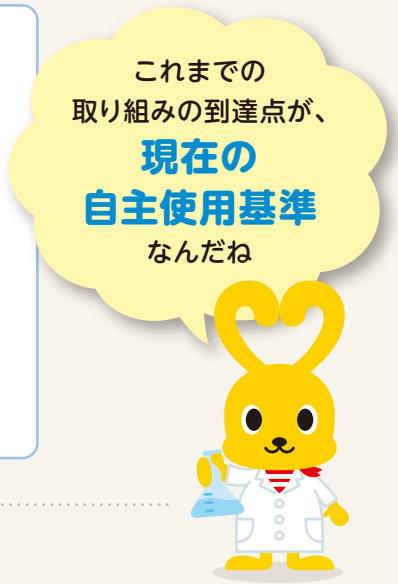
食品添加物などさまざまな食品に係るリスクは、**「食品安全委員会」で科学的知見に基づく客観的な評価がなされ、世の中に公開して広く意見を聞いたうえで、法規制**されるようになったため、生協は、**これまでの組合員・生協の長年にわたる取り組みの成果をふまえて、2013年に食品添加物自主使用基準を全面改定**しました。

以下の基本的な考え方に基づき、必要に応じて自主基準を設けて管理しています。

現在のコープこうべ食品添加物自主使用基準について

基本的な考え方

- 添加物使用については、食品安全基本法のもとに適正な管理が行われています。
- 国のリスク評価・リスク管理を基にしつつ、日本生協連と連携して、これらの制度をさらに良くしていくために自主基準を設けて、添加物の使用を管理しています。
- 食の安全と科学的知見に関する情報収集の感度を高め、国に対して必要な働きかけをし続けることで、社会全体の食品の安全・安心づくりに貢献することを目指します。



管理する添加物について

不使用添加物 10品目

日本生協連食品添加物研究会のリスク評価で当面、不使用とすべきと評価された添加物

（例）

食品添加物名	主な用途
臭素酸カリウム	製造用剤（小麦粉処理剤）

使用制限添加物 42品目

日本生協連食品添加物研究会のリスク評価で使用目的にそった添加物の量や対象食品の選定など適正な管理をすれば、リスクの低減が図れると評価された添加物

（例）

食品添加物名	主な用途
安息香酸、安息香酸ナトリウム	保存料
食用赤色40号及びそのアルミニウムレーキ	着色料
OPP及びOPP-Na	防かび剤

食品添加物自主使用基準について詳しくはこちら

コープこうべ 食品添加物自主使用基準 検索

「Hakaru」について、アンケートをお寄せください。
右記コードまたは https://bit.ly/3TEv62O から

Hakaru
2024.10 Vol.13
発行／コープこうべ商品検査センター
https://kensa.coop-kobe.net/
印刷／㈱甲南堂