

# 食品の安全を守るしくみ

## ～食品添加物はどんなもの？～

食品添加物はどんな使われ方や働きをしているのでしょうか？ また、どのように安全性が守られているのかをみてみましょう。

その2



## どんなもの？

食品添加物は、食品を製造・加工するときに使われます。食品に対して「味、色、香りをつける」「形を整える」「長持ちさせる」などの働きがあります。安全だと認められたものが使われています。

例  
豆腐の製造



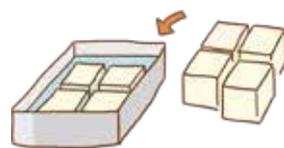
① 豆乳に食品添加物（固める働きをする塩化マグネシウムなど）を加えてかき混ぜる。



② 液体だった豆乳がおかゆのように固まる。



③ 固まったものを型に入れ、形を整える。



④ 型から出して、水にさらし、切り分ける。



⑤ 完成



どんなものが使われているかは、食品のパッケージの表示に書いてあるよ。



食品の味や色の変化を防いだり、細菌やカビの発生を防ぐなどの働きもするんだよ。



## 安全性はどう守られているの？

これまでに使われたことがない新しい食品添加物は、2月号でとりあげた「リスク分析のしくみ」の中で、安全が保たれています。

リスク管理  
厚生労働省

①



リスク評価  
食品安全委員会

②



① 厚生労働省から食品安全委員会へ、安全性の評価を依頼する。

② 食品安全委員会は、どのぐらいだったら毎日食べ続けても、健康に悪い影響がないかを科学的に評価する。

評価をもとに、厚生労働省が、使っても安全な量や使い方などを決め、食品添加物として使えるようになるんだよ。



### まとめ

- 食品を製造・加工するときに使われる食品添加物は、安全と認められている。
- 食品安全委員会は食品添加物の安全性を評価している。

きちんと安全を確認したものが使われているんだね。



食品の表示をみて、どんな食品添加物が使われているか調べてみよう。

調べてみよう

キッズボックス

検索

2021年3月 内閣府食品安全委員会

<http://www.fsc.go.jp/kids-box/>