

食品添加物



1. 食品添加物とは

食品衛生法では次のように定義しています。
「添加物とは、食品の製造過程において、または食品の加工や保存の目的で食品に添加したり、混ぜ合わせたり、浸み込ませたり、その他の方法によって使用するものをいう」
平成7年の食品衛生法改正以前は、合成、天然添加物と分類され合成添加物のみ安全性と有効性の確認がされていました。
改正後、新たに指定される添加物はすべて安全性と有効性を審議し許可されるようになりました。

〈分類〉

指定添加物	天然、合成などの製造方法に関わらず安全性と有効性が確認されて、厚生労働大臣により指定されているもの。新しい添加物はすべてこの分類	
天然系添加物	既存添加物	食経験のある食品などの原料から作られ長年使用されてきて厚生労働大臣が認め、既存添加物名簿に記載されているもの
	天然香料	動植物から得られるもので、食品の着香の目的で使用されるもの
	一般飲食物添加物	一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用されるもの

2. 食品添加物の表示

容器包装に入れられた加工食品は原則使用したすべての添加物を容器包装の見やすい場所に記載することになっています。

食品添加物は原則添加物名(物質名)で表示することになっていますが、必要なことをできるだけわかりやすく表示する工夫がされています。

表示の種類	表示方法	表示例	範囲
添加物名	物質名、簡略名、類別名	L-アスコルビン酸→アスコルビン酸 V.C	食品添加物表 C欄参照
用途名+添加物名	用途名(添加物名)	甘味料(ステビア) 着色料(赤2)	食品添加物表 A欄参照
一括名	用途別の一括名	炭酸カリウム →かんすい 炭酸ナトリウム	食品添加物表 B欄参照
表示免除	—	—	食品添加物表 D欄参照



商品の表は、表示があるほうだよね！

〈表示免除とは？〉

(1) 加工助剤

食品加工の際に添加されたが、

- ① 最終食品として包装する前に食品から除去されるもの
- ② 食品に通常存在する成分と同じになり、食品中に天然に存在するその成分の量を有意に増加させないもの
- ③ 最終食品に極わずかな量しか存在せず、その食品に何ら影響を及ぼさないもの
どれかに該当する場合は、加工助剤となり、表示が免除されます。

(2) キャリーオーバー

原則として、食品の原材料に使用された添加物についても表示する必要があります。ただし、食品の原材料の製造又は加工の過程で使用され、その食品の製造過程では使用されないもので、最終食品に効果を発揮することができる量より明らかに少ない場合は、表示が免除されます。

※調味料、甘味料、着色料のように味、臭い、色など五感に訴えるものは、一般的には最終食品で効果を発揮するので原料由来の場合であっても、キャリーオーバーとならず、表示が必要となります。

(3) 栄養強化目的で使用された食品添加物

栄養強化の目的で使用されるビタミン、アミノ酸、ミネラルといった食品添加物は、表示が免除されます。

〈例〉・保存料の安息香酸を含むしょうゆでせんべいを味付け→安息香酸の含有量が少なくせんべいの保存料として効果なし【表示不要】

・着色料を使ったメロンソースをメロンアイスに使用→アイスにも色として残る【表示必要】

3. 食品添加物の安全性

食品添加物は食品に含まれ毎日口にするものですから安全でなくてはなりません。そのため食品衛生法でその成分・使用量を厳しく規制しています。

① 最大無毒性量(無作用量)を求める

マウス・ラット等の動物実験で毒性試験を行い、すべての試験において全く影響が出なかった最高の添加物量から無作用量を求めます。

② 一日摂取量を求める

無作用量に人と動物の差、年齢、性別等個人差を加味し、その添加物を一生涯毎日摂取しても影響の出ない量を推定します。これを一日摂取許容量(ADI:Acceptable Daily Intake)といいます。

一般には無作用量の1/100をAIDとします。

③ 食習慣により使用基準を決める

ある食品をたくさん食べたり、同一食品添加物を含む食品を多種類一緒に食べる習慣等があると、ADIを上回る可能性があります。そのため国民栄養調査の各食品摂取量から各食品添加物の摂取量を推定し、その合計がADIを下回るよう使用基準を決めます。