

食品添加物って、
どんなイメージ？

分からないけど、
なんとなく入って
ない方が良さそう

体に良くない
イメージが
あるなー

知らないから…
わかんない！

正しく
理解！



正しく理解して、おいしく食べましょう 食品添加物の 『知っておきたいこと』

「〇〇無添加」「〇〇不使用」をうたう食品が増えていますが、
そもそも食品添加物とはどんなものなのでしょう。

どんな食品に使われている？

豆腐を作るのに必要な「にがり（塩化マグネシウム）」、炭酸飲料の「炭酸ガス」、中華めんにコシを与える「かんすい」、「うま味調味料」などは、どれも食品添加物です。

おいしくする

食感をよくする

栄養成分を補う

見た目を良くする

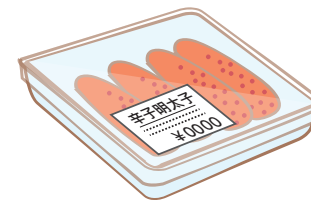
品質を保つ

食品添加物は、私たちの食生活を豊かにするために使われています。



気になる安全性は？

国は、食品添加物について、科学的な評価により、「人の健康を損なうおそれがない」場合に限って、成分の規格、食品ごとの使用基準を決め、その上で使用を認めています。



行政のチェックも

福岡市では下記のことをチェックしています。

- ✓ 実際に使用基準が守られているか
- ✓ 食品表示にない食品添加物が使用されていないか
- ✓ 使用された食品添加物が、食品表示欄に正しく表示されているか

具体的には、市内で製造された食品はもちろんのこと、輸入食品を含む市内で流通する食品についても、市内のスーパーや食品工場などで抜き取り、検査をしています。

また、国では、食品添加物を人々が実際にどの程度摂取しているか、調査を行い、安全性に問題がないことを確認しています。

私たちが口にしている加工食品は、こうして安全が守られています。

食品表示欄

使用された食品添加物は、
食品表示欄に表示されていま
す。実際に見てみましょう。



※表示ラベルはイメージ

名 称	調理パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、 砂糖、卵、ショートニング、 脱脂粉乳、マヨネーズ (卵を含む)、イースト、塩、 パセリ
添 加 物	乳化剤、ビタミン C
内 容 量	3 個
消費期限	2019. ● . ●
保存方法	直射日光、高温多湿を避 けて保存
製 造 者	A株式会社 福岡市●●●●●●●●