

# 添加物の安全性を確保する国内の取り組み



週刊誌やネットで「怖い添加物」のような記事を見るけど、やっぱり怖いのかな？



添加物は不安に感じている人も多いようです。現在はどうのように管理されているか見てみましょう。

## ★過去の事件



昭和40年代頃には使用されていた添加物(ズルチン、チクロ、AF-2など)が使用禁止になったことで、「化学合成品のようなものは怖い」「添加物は怖い」というイメージができてしまったのではないかと思います。

## ★今では添加物はこんな風に管理されています。



①**安全性評価:使ってよい添加物は決められている**⇒安全性が確認されたものだけ使用できます。海外製のものでも、国内で流通するものは日本の基準を満たしている必要があります。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくて、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



②**成分規格:添加物の品質が決められている**⇒有害な不純物が含まれていると、健康危害を引き起こす原因となるので、食品添加物には、**個別に成分規格(添加物の品質の基準)が定められています**。成分規格にあわない添加物を使用したり、販売したりすることはできません。

③**使用基準:使用する食品と量が決められている**⇒摂取量がADI(一生食べ続けても安全な量)を超えないように使用できる食品の種類、使用量、使用目的、使用方法が決められています。

④**摂取量調査:実際に食べ過ぎていないか確認**⇒マーケットバスケット方式で調査(スーパー等で売られている食品を購入して分析し、平均的な1日あたりの食品の喫食量から摂取量を求めます)。例えば平成23年度の厚生労働省の調査では、甘味料アセスルファムKは1日あたり2mg摂取すると考えられましたが、これはADI(一生食べ続けても安全な量)の0.27%程度でしかありません。(20歳以上の平均体重58.6kgの場合)



添加物の基準は一生食べ続けても安全な量を超えないように基準があるし、実際に使われている量はもっと少ないのね!

2023年  
2月1週  
(5号)

東海コープからの  
おいしくて、  
安全なおはなし

