



# やっぱり気になる、食品添加物

食品添加物には、豆腐に使用される「にがり」もあれば、着色料や発色剤など様々なものがあります。添加物を使った食品に不安を感じてしまうのは、どうしてでしょうか。安全のために、どのような確認がなされているのでしょうか。

添加物とは?



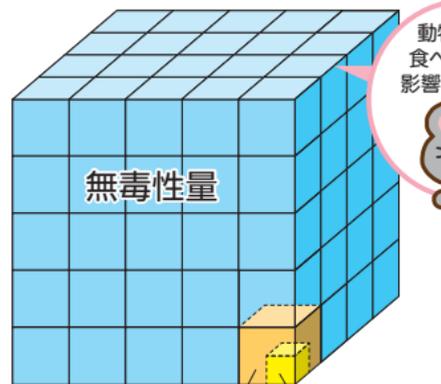
1950~70年代、食品添加物について法律の規制が整っていないで、安全と判断する根拠やデータが十分でないものが使用されていたこともありました。

でも今は、食品衛生法によって食品添加物の安全性が見直されています。

ただ、昔のイメージが残っていたり、インターネットなどに危険情報が流れていて、不安になる方もいるようです。

現在は法が整備され、食品添加物の安全性は科学的に確保されています。

急性毒性、慢性毒性、発ガン性など様々な試験の結果、毎日、体に入っても安全な添加物の量が定められているので、添加物の摂取について心配しなくても大丈夫です。



無毒性量  
1日摂取許容量 (動物の100分の1) 使用基準

## 無毒性量

実験動物に毎日食べさせても有害な影響が出ない最大量。

## 一日摂取許容量 (ADI)

動物実験の結果を人にあてはめ、人が毎日食べ続けても影響がないとされる1日当たりの摂取量。無毒性量の100分の1。

## 食品への使用基準

日常の食生活で一日摂取許容量を十分下回るように、食品ごとに使用が定められています。

## 生協の添加物の考え方

食品添加物の使用は、科学的な安全性評価を第一義としています。

ただし、安全性が確認されても使用しなくて済むものは可能な限り使用しないという姿勢で、商品の取り扱いを行ってきました。この考えは、今も昔も変わりません。

口にするものなので、生協では独自の添加物基準を設けています。

