

# 知っていますか？食品添加物



使用と表示のルールが定められています。

## 使用ルール

- 健康を損なうおそれがないものとして、厚生労働大臣が定める添加物だけが使用できます。
- 使える食品、使える量が制限されているものもあります。(例：保存料ソルビン酸)

## 表示ルール

- 原則として、使用したすべての添加物を容器包装に表示する必要があります。

原材料名 なす(国産)、漬け原材料(食塩、みりん)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、みょうばん、酸化防止剤(V.C)、硫酸第一鉄、(原材料の一部に小麦を含む)

原材料欄の後半に表示されています





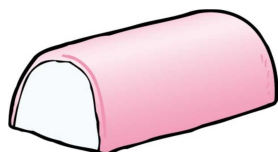
県は流通食品を**検査**し、**添加物のルール**が守られているか確認しています。

## 着色料

(赤色●号、黄色●号など)

対象食品の例

**菓子、かまぼこ** など



## 保存料

(ソルビン酸、安息香酸など)

対象食品の例

**漬物、みそ、醤油** など

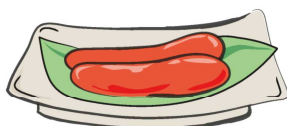
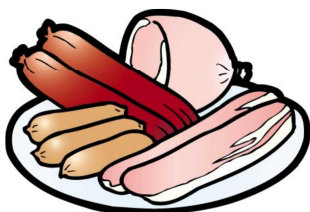


## 発色剤

(亜硝酸)

対象食品の例

**食肉製品、魚卵製品** など

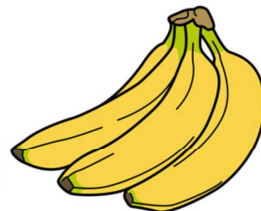
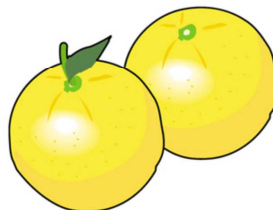


## 防かび剤

(イマザリル、OPPなど)

対象食品の例

**グレープフルーツ、バナナ** など



**甘味料**や**酸化防止剤**なども**検査**しています。