

食品添加物の役割と基準

あしろうさんえん

～ハム等に添加される亜硝酸塩を例に～



加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	ロースハム(スライス)
原材料名	豚ロース肉、〇〇、…… ……発色剤(亜硝酸 Na)、 ……

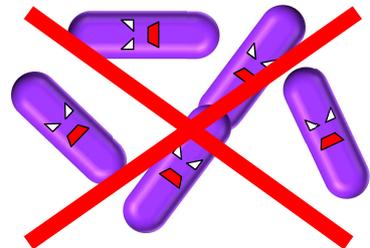
※ 亜硝酸塩が添加されたハムにはこのように表示されています。



Q) 亜硝酸塩を加える目的は？

【安全面の目的】

- 食中毒菌(ボツリヌス菌)を抑えます。



ボツリヌス菌 (イメージ)

【品質面の目的】

- 肉の赤色を保ちます。
- 原料肉が持つ獣臭さを消します。



Q)亜硝酸塩の基準は？

大量に摂取すると健康に害を及ぼす恐れがあるため、**食品衛生法**により含有してもいい**上限量**が定められています。

(食肉製品では、製品1kgあたり0.070gまで)



Q)どのように基準が守られているの？

保健所が、**工場監視**と製品の**抜き取り検査**を行っています。

工場監視

添加物の正確な計量の徹底などを指導しています。



製品の検査

製品に含まれる添加物の量などを検査しています。

