

# 食品添加物の役割、安全性、 県の取組について

多くの加工食品を製造するのに、今や欠かせない食品添加物ですが、その役割、安全性、県の取組についてお知らせします。

## 食品添加物の役割

食品に使われている食品添加物は、食品の箱や包装に表示されています。主な食品添加物の例と役割を以下に示します。

### 膨張剤

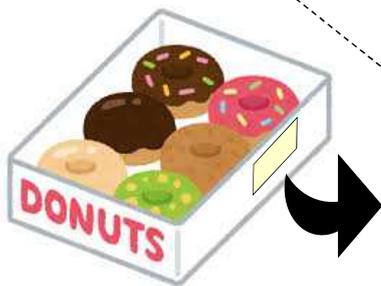
食品をふっくらさせ、ソフトにします

### 香料

食品に香りをつけ、おいしさを増します

### 着色料

食品を着色し、色調を調節します



名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂、鶏卵、アーモンド、バター、脱脂粉乳、（一部に小麦・大豆・卵・アーモンド・乳成分を含む）
添加物	<b>膨張剤</b> 、 <b>香料</b> 、 <b>着色料</b> （カラメル、カロテン）、 <b>乳化剤</b> 、 <b>酸化防止剤</b> （ビタミンE、ビタミンC）、（一部に大豆を含む）

### 乳化剤

水と油を均一に混ぜ合わせます

### 酸化防止剤

油脂などの酸化を防ぎ保存性をよくします

**食品添加物は、適切に安全性評価、基準の設定が行われています。**

### **安全性評価（内閣府食品安全委員会）**

毒性試験結果等の科学的データに基づき、各食品添加物ごとに、安全性を評価

### **基準設定（厚生労働省）**

内閣府食品安全委員会の安全性評価に基づいて、**食品ごとの使用量、使用方法の基準**などを設定

**県の保健所では、食品工場等に対し監視指導、製品検査を行っています。**

### **食品工場の監視指導**

基準を守って適切に添加物が使用されているかを確認しています。



### **製品の抜き取り検査**

漬物の保存料や着色料、ハム・ソーセージの発色剤など、市場に流通する加工食品の添加物検査を行っています。

