

食品添加物のリスク管理
保健所編

知っていますか 食品添加物



堺市保健所 食品衛生課

平成24年11月6日（火）

食品添加物の種類

- 甘味料：食品に甘味をつける
- 保存料：微生物による変質・腐敗を防ぐ
- 増粘剤：食品に粘度をつける、調整する
- 発色剤：食品中の色素を安定させる
- 調味料：食品にうま味をつける、味の調整
- 膨張剤：パン・菓子生地膨張

食品添加物の種類、使用する対象食品により
使用できる食品添加物の量が決まっている

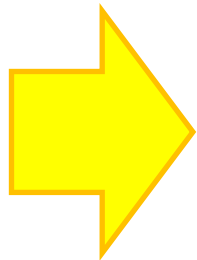
保健所の役割

リスク評価は食品安全委員会

リスク管理は厚生労働省、農林水産省等

保健所は・・・

製造・流通される食品が、それぞれの食品の基準を満たしているか、使用する添加物の種類、量は適正か確認、指導する



ルールが守れているかチェック
(リスク管理の一環)

どうやって確認するの？

保健所では、収去検査を行っています。

①市内の製造所、販売店等で製造・販売されている食品を採取

②衛生研究所で検査

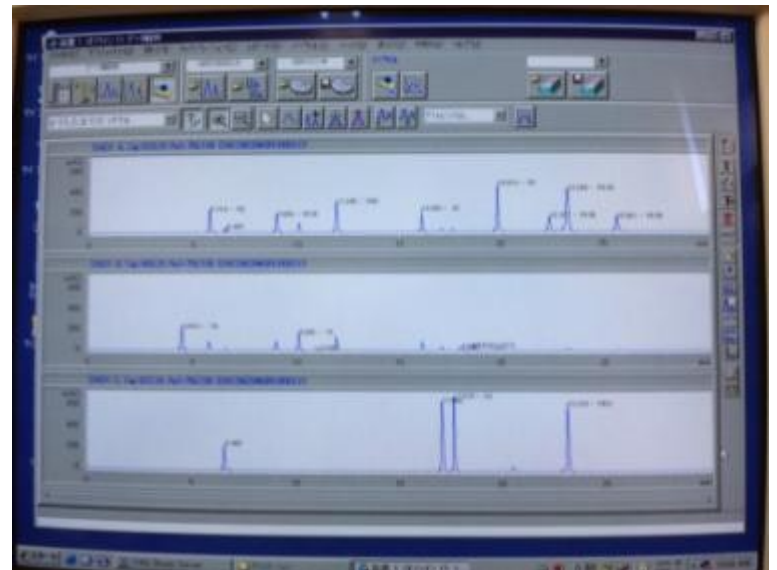
③検査結果が

基準を満たしている・・・OK！

基準違反・・・**回収命令**、販売停止等

他、販売店等の監視時も表示をチェック！





食品添加物の使用例

とある菓子の原材料表示では・・・

原材料

アーモンド、うるち米（国産）、ホエイパウダー、植物油脂、チーズパウダー、でん粉、脱脂粉乳、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、デキストリン、かつお節エキス、乳糖、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、着色料（カロチン、パプリカ色素）、香料、酸化防止剤（ビタミンE）

原材料

アーモンド、うるち米（国産）、ホエイパウダー、植物油脂、チーズパウダー、でん粉、脱脂粉乳、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、デキストリン、かつお節エキス、乳糖、**乳化剤、調味料（アミノ酸等）、着色料（カロチン、パプリカ色素）、香料、酸化防止剤（ビタミンE）**

乳化剤：食品の乳化（水分と油分を混和）、起泡等

調味料：味付け、調整 着色料：色付け

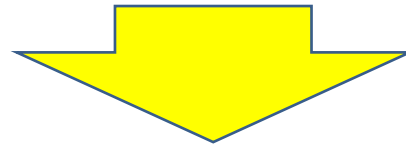
香料：香り付け、増強

酸化防止剤：酸化による変質の防止、安定性向上

食品添加物ってあり？なし？

食品添加物の目的は

- ・ 食品を作るため
- ・ 風味等を安定させるため
- ・ 品質を長期間保持するため



食品添加物を使用しないと、どうなる？

食品の安全性と食品添加物について みなさんと考えてみましょう



いつもあなたのそばにいる
「食の安全 ところがけ隊」