

本当に知っていますか？



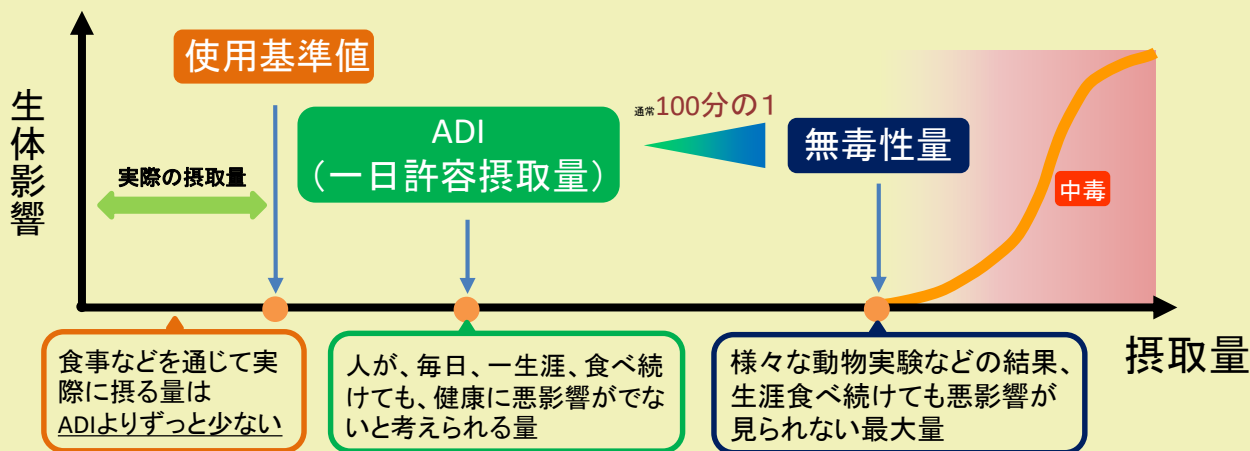
埼玉県マスコット
コバトン&さいたまっち

食品添加物のこと

ネガティブなイメージを持たれがちな食品添加物ですが、私たちの食卓を豊かにするためにはなくてはならないものです。今回は食品添加物の安全性がどのように管理されているかお伝えします。

食品添加物の安全管理は？

食べ物に使うことのできる添加物の種類と量(使用基準値)は法律で定められています。様々な動物実験で、食品安全委員会や国際的な機関が無害と確かめた量(無毒性量)の通常1/100の量を、毎日食べつづけても安全な量(ADI=一日許容摂取量)とします。使用基準値はそのADIよりさらに低くなるよう設定されています。



実際に食べている量は？

毎年、様々な食品や平均的な献立を研究機関で調べ、皆さんが実際に食べている添加物の量は基準値よりかなり低い値になっていることを確認しています。

甘味料の推定一日摂取量と一日摂取許容量の比較 成人(20歳以上) 厚生労働省 令和元年度マーケットバスケット方式による甘味料の摂取量調査の結果について(抜粋)

食品添加物の種類	A 推定一日摂取量 (mg/人/日)	ADI (mg/体重kg/日)	B 一人当たりの一日摂取許容量 (mg/人/日) ADI×58.6(成人の平均体重)	摂取許容量に占める摂取量の割合(%) A÷B
アスパルテーム	0.055	0-40	2344	<u>0.00</u>
アセスルファムカリウム	1.779	0-15	879	<u>0.20</u>
スクラロース	0.752	0-15	879	<u>0.09</u>

コバトン食の安心情報 令和2年度3月号 3月3日発行



【お問い合わせ先】埼玉県 保健医療部 食品安全課 総務・安全推進担当
電話：048-830-3422 FAX：048-830-4807 E-mail:a3420-02@pref.saitama.lg.jp