

食品添加物について①

食品衛生法では「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。」と定義されています。

食品添加物の代表的な役割と種類には次のようなものがあります。

- ・食品を製造、加工するために必要な豆腐用凝固剤、膨張剤など
- ・食品に独特の食感を持たせるための増粘剤、安定剤、糊料、ゲル化剤など
- ・食品の味、色、においに関わる甘味料、調味料、酸味料、苦味料、着色料、香料など
- ・食品の保存性をよくする、栄養を強化するための保存料、酸化防止剤、ビタミン類、アミノ酸類など

食品添加物は安全性・有効性を確認し厚生労働大臣が指定した「指定添加物」
長年の食経験から認められた「既存添加物」

動植物から得られる天然の物質である「天然香料」

一般に飲食に供されているもので添加物として使用される「一般飲食物添加物」
に分類されます。



商品検査レポート



4月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	特に問題となる商品はありませんでした。
	969	

理化学検査	検査数	353
-------	-----	-----

主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
	60	38	7	4	53	5	40

※外部検査
機関へ依頼

毎月の検査結果はHPにも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>