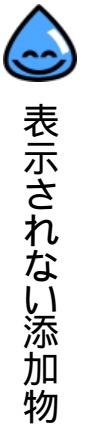


食の安全 食品添加物 VOL.3



現在食品衛生法とJAS法によって、すべての食品添加物が原則表示されるようになっていきます。

しかし、明らかに使用されている食品添加物であっても、表示を免除される場合があります。

たとえば弁当などで製造者が、おかずのなかの主要でないものを他業者から仕入れた場合は、表示の必要がないことになっていきます。

製造者が直接調理に使用した添加物は表示することになっていきますが、自分で手を加えずにほかから仕入れたものは、添加物の表示をしなくてもよいのです。

ほかにも表示が免除されるものには加工助剤

豆腐・ジャム・ゼリー・ゆで麺などの製造では、煮沸の際に起こる泡立ちを抑えるために、消泡剤（シリコン樹脂・グリセリン脂肪酸エステルなど）を使用することがあります。



ワインなどの発酵でも同様に使われることがあります。このように加工の段階で使用されても、途中で消滅するか、食品に残っていても微量なものは「加工助剤」として扱われます。

水分補給は体内浄化（デトックス）の第一歩です。有害物質はミネラルが不足していると、より体内に蓄積されます。良い水とサンゴの豊富なミネラルが有害物質の排泄を助けてくれます。



写真/実際に消泡剤が入っている製品

キャリーオーバー

ビスケットなどに使用するマーガリンの乳化剤・酸化防止剤やせんべいの醤油に使われている保存料の安息香酸ナトリウムなど、原材料には含まれていても、使用した食品には微量で効果のないものを「キャリーオーバー」といいます。

ただし、例に挙げたせんべいの場合、醤油に添加されている調味料は、最終食品にも影響するので、表示しなければなりません。



品名	こいくち醤油 塩分 15.8%
特長	こくとうまみが当社で一番です。醤油本来の味と香りが際立っています。
原材料	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、甘味料（甘草、ステビア）、保存料（パラオキサン安息香酸）

小包装食品
表示可能面積が30cm²以下の、表示することが困難な小さな包装食品は、すべての食品添加物について表示が免除されています。

ちなみに表示は、6ポイント以上の活字を使用することになっています。これが6ポイントの文字です。

バラ売り食品

店頭でバラ売りされる食品や天ぷら・フライなど未包装ではじめから容器に入っていない食品は、表示が免除されています。

ただし、柑橘類やバナナなどに使用される防カビ剤や甘味料のサッカリン及びサッカリンナトリウムを使用した食品は、売り場に表示しなくてはなりません。

栄養強化剤

ビタミン、ミネラル、アミノ酸などの栄養強化剤は、栄養改善法により表示がおこなわれており、食品衛生法では表示が免除されています。

実際にはカルシウムやビタミンなどが表示している例がありますが、製品のイメージアップや付加価値として表示しているようです。

ただし、酸化防止剤に使用するビタミンCやEのように、栄養強化以外の目的で使用する場合には物質名の表示が必要となります。

【次号に続く】

