



品質保証
だより

食品添加物の自主基準について

毎日、いろいろな美味しい物が手軽に食べられます。特に加工食品は簡単に調理でき、時間も節約できます。多くの加工食品は、加工したり、保存したり、美味しくするために食品添加物が使われます。今回、コープしが食品添加物自主基準を紹介します。

身近な食品の添加物



豆腐に使われる「にがり」も添加物です。「にがり」の成分は塩化マグネシウムです。

他に硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトンも凝固剤として使われることがあります。



アイスクリームは牛乳、卵、砂糖などからできています。よりおいしく、なめらかな舌ざわりを出すため、乳化剤や安定剤、着色料、香料などの添加物が使われます。

コープしが食品添加物自主基準

もちろん、食品添加物は、安全と認められたものしか使ってはいけなくなっています。

生協では、食品添加物について国や国際機関などの文献等を参考に安全性を評価し、国の基準に上乗せして独自の基準を定め、商品の取り扱いを行っています。

コープしが食品添加物自主基準

不使用添加物12品目

取り扱う商品には使用しません。

使用制限添加物42品目

取り扱う商品には、その添加物を使う必要性和有用性を確認し、他に代わる添加物がない場合のみ使用します。



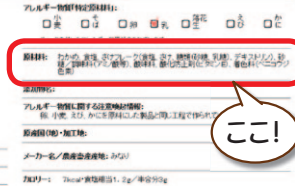
検索方法は…

コープしが食品添加物自主基準

検索



商品の原材料や食品添加物は、ホームページでご覧いただけます。



クリック!

ここ!

※日本では食品添加物は、厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定する「指定添加物」と、長年使用されてきた天然添加物としての「既存添加物」、「天然香料」、「一般飲食物添加物」があります(計1,531品目)。