

食品添加物の安全性の確保

消費者庁では、新たな食品添加物が販売などされる前に、有用性やその使用が人の健康に悪影響を生じないかどうかを確認するとともに、必要に応じて規格や基準を策定し、安全性を確保しています。

食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものです。

今日の豊かな食生活は、食品添加物によるところが大きいと言えますが、食品添加物は基本的に、長い食経験の中で選択されてきた食材とは異なるものです。

このため、消費者庁は、食品添加物の安全性を確保するために、食品安全委員会の意見を聴き、その食品添加物が人の健康を損なうおそれのない場合に限り使用を認めています。また、使用が認められた食品添加物についても、国民一人当たりの摂取量を調査するなど、継続的な安全確保に努めています。

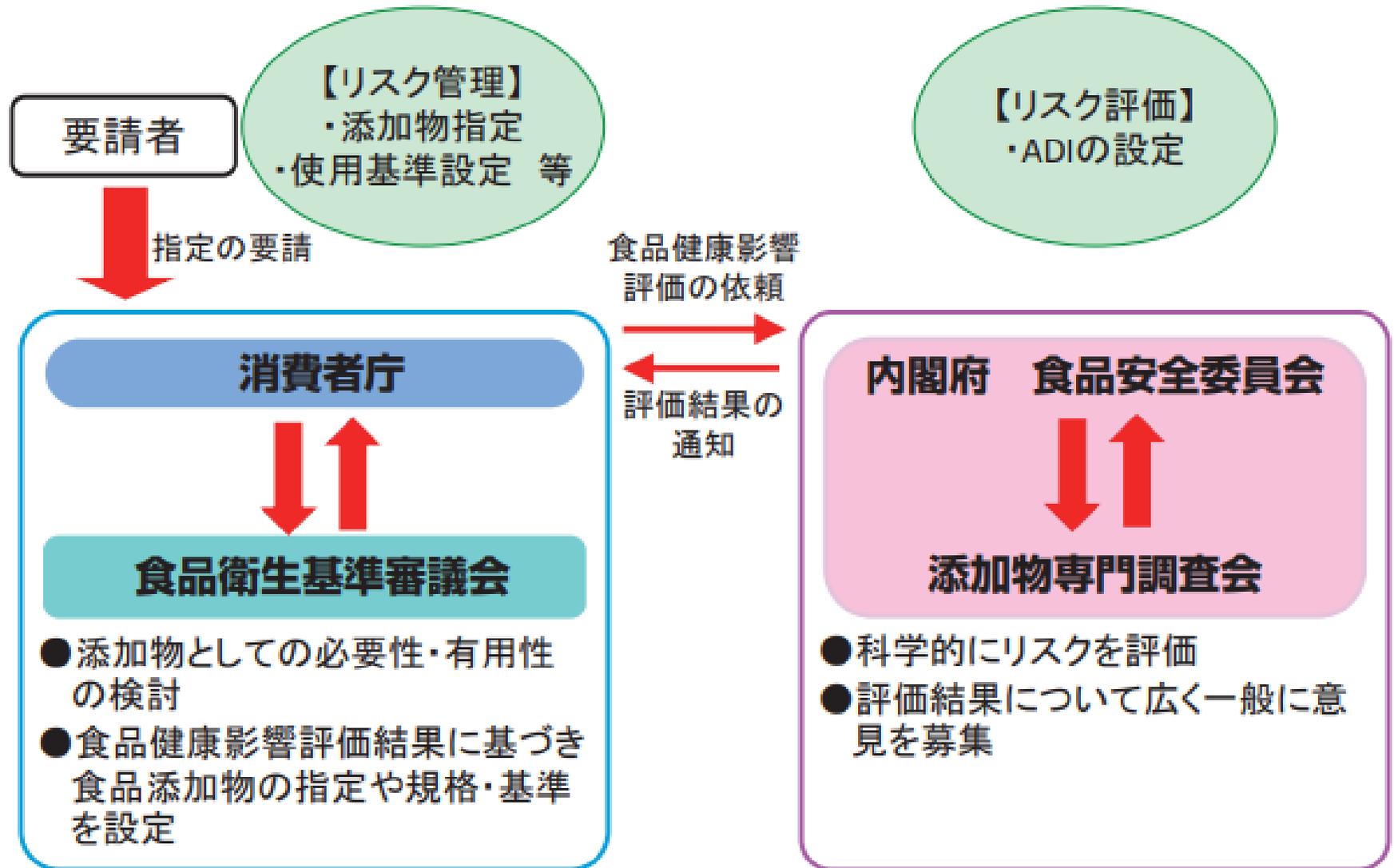
食品添加物の種類

日本で使用可能な食品添加物は、指定添加物及び既存添加物のほか、天然香料、一般飲食物添加物に分類される。

	定義	例	品目数※	備考
指定添加物	食品衛生法第12条に基づき、内閣総理大臣が定めたもの	ソルビン酸 キシリトール	476品目	
既存添加物	化学合成品以外の添加物のうち、平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められたもの。既存添加物名簿に収載	クチナシ色素 タンニン	327品目 〔平成7年当時は 489品目〕	安全性に問題があるもの、使用実態のないものは削除
天然香料	動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの	バニラ香料 カニ香料	約600品目	指定制度の対象外
一般飲食物添加物	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もの	イチゴジュース 寒天	約100品目	

※令和8年2月末時点

食品添加物の指定等



取り組み内容

成分規格および使用基準の設定	品質の安定した食品添加物が流通するよう、純度や成分について遵守すべき項目（成分規格）を設定。また、過剰摂取による健康影響が生じないよう、食品添加物ごとに添加できる上限値など（使用基準）を設定
摂取量調査	実際に市場から仕入れた食品中の添加物の種類と量を検査し、一日摂取許容量（ADI：人が毎日一生涯摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量）の範囲内にあるかどうかを確認
既存添加物の安全性確保の推進	既存添加物の安全性評価を推進。また、既に使用実態のないことが判明した既存添加物については、既存添加物名簿からその名称を消除