

4月1日より食品表示法が完全施行！

【最新版】

食品添加物 ハンドブック

Food Additive Handbook

著者 渡辺雄二

(価格) 1800円+税 〈発売日〉 2020年3月24日 〈出版元〉 ビジネス社

株式会社ビジネス社（東京都新宿区 代表取締役：唐津隆）は、新刊書籍『最新版 食品添加物ハンドブック』を2020年3月24日に発売いたしました。ぜひ、貴メディアにてご紹介いただけますと幸いです。

◆食品によく使われる添加物を、364項目紹介

2015年に施行された食品表示法は、猶予期間が2020年3月31日で終了し、4月1日からは完全実施されます。食品に含まれる添加物は、食材とは「／」で区切ったり、あるいは別な欄を設けるなど、明確に区別して記載することが義務付けられます。

スーパー やコンビニなどで販売されている食品には、さまざまな添加物が含まれています。しかし、なかには安全性に疑問があるものも少なくありません。よく知られる例として、輸入オレンジやレモン、グレープフルーツに使われる防カビ剤「OPP(オルトフェニルフェノール)」は、発がん性が指摘されながら、外国からの圧力に負けて使用が認められたという経緯があります。

本書は、今、食品によく使われている添加物を網羅し、364項目にわたりその材料や用途、危険性について解説します。

◆食品の危険度を、添加物の合計点数で判断！ 免疫力アップは、毎日の食生活から !!

本書はさらに、各種の実験結果の報告に基づき、食品添加物の危険度を3段階に分けて、その点数を記載。食品の危険度は、含まれる添加物の合計点数で判定できます。「これは危険だから避けよう」「これは食べても安全」など、自分で「食べる・食べない」を判断するのに役立ちます。

安全な食品を選んで、免疫力アップをはかりましょう！

◆『食べてはいけない』『買ってはいけない』シリーズで知られる渡辺雄二氏の最新刊！



OPP	3	かし、この材料も無視されてしまい、今まで使用が躊躇されていた。本来なら、これでも使用を禁止されるべき添加物である。
OPP-Na	3	オリゴラクチュロ酸
オレイン酸 Na (ナトリウム)	2	オレイン酸 Na (ナトリウム)
	1	オレイン酸 Na (ナトリウム)

76 77

著者は、『食べてはいけない』『買ってはいけない』シリーズ(大和書房)をはじめ、ミリオンセラーとなった『買ってはいけない』(金曜日)などで知られる、科学ジャーナリストの渡辺雄二氏。長年、食品添加物の研究を行っており、その造形の深さには定評があります。

本書があれば、気になったときにすぐ開き、食品添加物の点数を計算して、食べるか、食べないかを判断できます。ご自身やご家族の健康を守るため、ぜひ身近に置いておきたい1冊です。

【渡辺雄二（わたなべゆうじ）プロフィール】

1954年生まれ。千葉大学工学部合成化学科卒業。消費生活問題紙の記者をへて、1982年にフリーの科学ジャーナリストとなる。著書には『「食べてはいけない」「食べてもいい」添加物』『コンビニの「買ってはいけない」「買ってもいい」食品』(以上、大和書房)、『買ってはいけない健康食品 買ってもいい健康食品』『飲んではいけない飲みもの 飲んでもいい飲みもの』『買ってはいけないお菓子 買ってもいいお菓子』『買ってはいけない調味料 買ってもいい調味料』『買ってはいけないインスタント食品 買ってもいいインスタント食品』(以上、だいわ文庫)、『食べるなら、どっち!?』『使うなら、どっち!?』(以上、サンクチュアリ出版)、ミリオンセラーとなった『買ってはいけない』(共著、金曜日)などがある。

【本書の構成】

第1部 食品添加物とは

表示はこう見る／なぜ添加物が使われるのか／こんなに多い添加物／添加物表示のポイント／一括名表示という抜け穴／表示されない添加物／食品添加物の毒性／動物実験では微妙な影響はわからない／添加物の危険度分類／一目でわかる食品の危険度／添加物の毒性の回避方法

第2部 食品添加物毒性判定事典

事典の見方／危険度・毒性について／食品添加物事典 346項目について紹介

付録 原材料表示のチェックポイント

アレルギー表示／遺伝子組み換え食品の表示／ゲノム編集食品の表示

【お問い合わせ先】

株式会社ビジネス社 編集担当：松矢

〒162-0805 東京都新宿区矢来町114番地 神楽坂高橋ビル5F

E-mail : matsuyapress@gmail.com 携帯:09072611982 TEL03-5227-1602 / FAX 03-52271603

著者への取材、企画ご協力、読者プレゼントご対応も承ります。