

### 3-3 食品添加物について

#### 1. 食品添加物の管理制度

- ①食品添加物は、食品の品質保持、嗜好性向上、食品の製造・加工の補助、栄養価の補てん・向上といった役割を担っています。
- ②食品添加物は、安全性と有用性が確認されて厚生労働大臣が指定した「指定添加物」といわゆる天然添加物である「既存添加物」、「天然香料」、「一般飲食物添加物」に分類されます。
- ③食品添加物は、製造基準、使用基準、保存基準および成分規格が食品衛生法で定められており、基準に反した使用や規格に適合しないものは販売・使用が禁止されています。

#### 2. 生協の考え方

- ①食品添加物は食品安全基本法に基づくリスクアナリシスに基づき適正に管理されることにより安全性は確保されており、生協は国のリスク評価・リスク管理を基としつつこれらを改善していく立場に立ちます。ただし、既に指定済みの添加物や既存添加物のうち指定年が古く十分な情報が得られない品目や国際機関や諸外国では評価されていない品目で、懸念すべき情報が存在するものについては、日本生協連の場で安全性に関する情報やデータを収集して評価し、必要な範囲で自主管理基準を設定しています。
- ②「必要のない食品添加物は使わない」「必要な食品添加物を使う場合は、有効な量だけ使う」という考え方を基本とします。
- ③「食品添加物を使用しないこと」＝「安全」としてご案内することは科学的な根拠がなく、情報の混乱を招くため行いません。
- ④素材を生かしたシンプルな仕様を重視する視点で、保存料や着色料、調味料（アミノ酸）などに頼らない商品の開発・品ぞろえを進めます。無塩せきの加工肉、無着色仕様の食品など組合員の支持が高く、特長のある商品として広めてきた商品は継続して取り扱います。

#### 3. 食品添加物の自主管理基準

		「表-1」食品添加物	「表-2」食品添加物
該当添加物		①遺伝毒性発がん物質（臭素酸カリウム） ②安全性を量的に判断できる科学的根拠（データ等）が確認できない物質	安全性を量的に判断できる科学的根拠はあるが、懸念すべき問題点がある添加物
基準	コープ商品	原則的に使用しません。	使用しないように努めます。使用する場合は「使用できる食品の対象範囲の制限、使用量または残留量の制限、成分規格の指定」という制限する内容を確認して使用します。
	一般商品	消費者に広く支持されている商品に限り使用商品の取り扱いを行います。	使用商品の取り扱いには特に制限は設けません。
手続き	コープ商品	例外的に使用する場合は、常任理事会の決定を得て行い、理事会および商品委員会に報告を行います。	例外的に使用する場合は、常任理事会の決定を得て行い、理事会および商品委員会に報告を行います。
	一般商品	使用商品の取扱いは常任理事会の承認を経て行い、理事会および商品委員会	特にありません。

	「表-1」食品添加物	「表-2」食品添加物
	に報告を行います。ただし、緊急時での代替品対応の場合は、取り扱い直前あるいは事後報告となることも可とします。	
共通	年1回6月時点の取り扱い品目を常任理事会に報告します。	
宅配商品案内でのご案内	使用した食品添加物名・用途を商品案内の説明文で案内します。	ご案内しないことを基本としますが、これまでの経過や商品特徴として商品の選択に必要であると判断した場合は案内します(「表-2」食品添加物以外も含む)。なお案内や表現等は優良誤認に十分注意します。案内すべき食品添加物および対象商品群はマニュアルで管理します。

- (注) ①本基準の適用は、商品に表示している食品添加物に限ります。
- ②本基準は食品の基準とし、非食品、医薬部外品およびテナントには適用しません。
- ③酒は基本的に本基準で運用しますが、表示などが食品とは異なる法律で管理されているために一部商品で把握できない場合があります。その場合は対象外とします。
- ④コープ商品は、開発仕様書でキャリーオーバー(\*1)も把握します。一般商品は、商品仕様書でできる限りキャリーオーバーの把握に努めます。ただし、キャリーオーバーについて自主基準の適用はしません。(商品に表示している添加物に限ります)
- ⑤「表-1」「表-2」食品添加物の常任理事会への報告はデータベースで管理している商品の範囲とします。

### 「表-1」食品添加物

	食品添加物名	区分	用途
1	臭素酸カリウム	指定	製造用剤
2	食用赤色104号	指定	着色料
3	食用赤色105号	指定	着色料
4	デヒドロ酢酸ナトリウム	指定	保存料
5	パラオキシ安息香酸イソブチル	指定	保存料
6	パラオキシ安息香酸イソプロピル	指定	保存料
7	パラオキシ安息香酸ブチル	指定	保存料
8	パラオキシ安息香酸プロピル	指定	保存料
9	グレープフルーツ種子抽出物	既存	製造用剤
10	骨炭色素	既存	着色料
11	単糖・アミノ酸複合物	既存	酸化防止剤
12	ヘゴ・イチョウ抽出物	既存	酸化防止剤

「表-2」 食品添加物

	食品添加物名	区分	用途
1	安息香酸	指定	保存料
2	安息香酸ナトリウム	指定	保存料
3	イマザリル	指定	防かび剤
4	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	指定	酸化防止剤
5	オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム	指定	防かび剤
6	過酸化ベンゾイル	指定	製造用剤
7	カンタキサンチン	指定	着色料
8	食用赤色40号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
9	食用赤色106号	指定	着色料
10	食用黄色4号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
11	食用黄色5号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
12	食用青色2号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
13	チアベンダゾール	指定	防かび剤
14	二酸化チタン	指定	着色料
15	ポリソルベート20	指定	乳化剤
16	ポリソルベート60	指定	乳化剤
17	ポリソルベート65	指定	乳化剤
18	ポリソルベート80	指定	乳化剤
19	アルミニウム	既存	着色料
20	ウェランガム	既存	増粘安定剤
21	エレミ樹脂	既存	増粘安定剤
22	カラギナン	既存	増粘安定剤
23	カンゾウ抽出物	既存	甘味料
24	カンゾウ末	既存	甘味料
25	グアヤク脂	既存	酸化防止剤
26	α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	既存	甘味料
27	酵素分解カンゾウ	既存	甘味料
28	酵素分解リンゴ抽出物	既存	酸化防止剤
29	サイリウムシードガム	既存	増粘安定剤
30	植物炭末色素	既存	着色料
31	ステビア抽出物	既存	甘味料
32	ステビア末	既存	甘味料
33	ツヤプリシン(抽出物)	既存	保存料
34	ファーセララン	既存	増粘安定剤
35	ブドウ種子抽出物	既存	酸化防止剤
36	ブラジルカンゾウ抽出物	既存	甘味料
37	ペクチン分解物	既存	保存料
38	e-ポリリシン	既存	保存料
39	マスチック	既存	ガムベース
40	ラック色素	既存	着色料
41	L-ラムノース	既存	甘味料
42	レバン	既存	増粘安定剤
43	ログウッド色素	既存	着色料

【用語解説】

(\* 1) キャリーオーバー：原材料の加工に使用された添加物で、その効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。