２０２６年 ９月 １日 理事会

コープしが食品添加物自主基準

１．基準の目的

コープしが食品添加物自主基準は、これまで生協が取り組んできた食品添加物に対する歴史的経過と安全性に対する科学的評価をもとに、組合員への貢献と生協への信頼を高め、消費者の食生活における安全を保証していくことを目的とします。

２．コープしがの食品添加物自主基準の基本的な考え方

(1) 化学物質を評価する根拠は、科学的な「リスク評価」とします。

食品添加物については、これまでの取り組みと日本生協連の食品添加物リスク評価を踏まえたコープきんき食品添加物基準に準じて、「不使用」と「使用制限」の2つの区分を設置し、対象となる食品添加物を管理します。「不使用添加物」はコープしがのすべての商品で、意図的に使用された※1商品は取り扱いません。また、「使用制限添加物」は制限する内容を明確にして、その範囲で使用が管理されている商品を取り扱います。

(2) 商品包材に明記された食品添加物を対象に管理します。

すべての商品は、その商品の商品仕様書を通じて管理しています。この管理対象は商品の一括表示で明記されている※2ものとし、明記のないキャリーオーバー、加工助剤（ただし「不使用添加物」である「臭素酸カリウム」については管理対象とします。）は除きます。

(3) 最新の研究報告やデータに基づいて新たな安全性評価が得られた場合、自主使用基準における再評価や見直しを継続的におこなっていきます。

(4) 多くの組合員の「食卓の安心」のために、科学的な視点から、また社会的な仕組みとして、組合員とともに「食の安全」について考えていくことを大切にします。

※1.「意図的に使用された」とは、商品仕様書や原料規格書など把握できる範囲において使用されていること。加工助剤として用いられる臭素酸カリウムも意図的には使用しないこととします。

※2.「一括表示で明記されている」とは、商品包材に表示されているもの。ただし「増粘多糖類」と記載された物質名「カラギナン」などと、「乳化剤」など『一括名』として記載され、物質名が記載されていない場合は管理対象とする。

３．具体的な取り組み

「基本的な考え方」をもとに、以下の取り組みをすすめます。

(1) 食品添加物自主基準を作成します。
(2) 商品仕様書や包材表示などにより、食品添加物の使用実態の把握をします。
(3) コープしがの考え方をメーカーや取引先に説明し、理解と協力を求めていきます。
(4) 組合員にコープしがの姿勢と正しい情報を伝え、学習・広報活動を推進していきます。
(5) 日本生協連や他生協と連携し、安全性確保のための取り組みをすすめます。

４．コープしが食品添加物自主基準

(1)コープしが食品添加物自主基準は、不使用添加物と使用制限添加物に区分しておこないます。（詳細は一覧表を参照）

(2)対象は食品とし、その他（医薬品や医薬部外品、化粧品等）は対象としません。

①不使用添加物

i)商品仕様書や原材料規格書など把握できる範囲において、食品には使用しないこと。

ii)判断定義は、日本生協連の食品添加物リスク評価を踏まえ、以下の3つのどれかに相当するもの。

・遺伝毒性発がん物質と考えられる品目。

・指定添加物においては、一日摂取許容量(ADI)等が信頼できる機関等で設定されておらず、かつ、日本生協連としてそれを補うような十分な科学的データが入手できなかった品目。

・既存添加物においては、ヒトの食経験に関する情報等も含め、安全性に関する判断のための科学的データが入手できず、かつ、成分規格等について懸念される情報が存在した品目。

②使用制限添加物

i)不使用添加物ではないが、現在入手できる情報の中で、懸念される問題点が指摘されており、何らかの方法で使用制限することが現実的に可能で、それによりリスク低減が図られるもの。

ii)懸念される問題とは、日本生協連の食品添加物リスク評価を踏まえ以下を考えています。

・不純物や代謝物に安全上の問題が懸念されるもの。

・添加物の純度など成分規格に不十分な点があるもの。

・国が評価していない新しいリスク要因が懸念されるもの。

iii)管理対象は商品包材に明記された食品添加物を対象に管理します。

(3)コープしが食品添加物自主基準の構成数は以下のようになります。

①	不使用添加物	１０品目
②	使用制限添加物	３７品目

【不使用添加物】

No.	名称	区分	主な用途
1	臭素酸カリウム	指定	製造用剤(小麦粉処理剤)*3
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	単糖・アミノ酸複合物	既存	酸化防止剤

※3. 加工助剤としても意図的には使用しない。

【使用制限添加物】

No.	名称	区分	主な用途
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	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	指定	酸化防止剤
4	過酸化ベンゾイル	指定	製造用剤(小麦粉処理剤)
5	食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
6	食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
7	食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
8	食用青色 2 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	二酸化チタン	指定	着色料
11	ポリソルベート 20	指定	乳化剤
12	ポリソルベート 60	指定	乳化剤
13	ポリソルベート 65	指定	乳化剤

No.	名称	区分	主な用途
14	ポリソルベート 80	指定	乳化剤
15	カンタキサンチン	指定	着色料
16	アルミニウム	既存	着色料
17	植物炭末色素	既存	着色料
18	ラック色素	既存	着色料
19	ウェランガム	既存	増粘安定剤
20	エレミ樹脂	既存	増粘安定剤
21	カラギナン	既存	増粘安定剤
22	サイリウムシードガム	既存	増粘安定剤
23	ファーセレラン	既存	増粘安定剤
24	カンゾウ抽出物	既存	甘味料
25	カンゾウ末	一般飲食物	甘味料
26	酵素分解カンゾウ	既存	甘味料
27	ブラジルカンゾウ抽出物	既存	甘味料
28	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
29	ステビア抽出物	既存	甘味料
30	ステビア末	既存	甘味料
31	L-ラムノース	既存	甘味料
32	ブドウ種子抽出物	既存	酸化防止剤
33	酵素分解リンゴ抽出物	既存	酸化防止剤
34	ツヤプリシン（抽出物）	既存	保存料
35	ペクチン分解物	既存	保存料
36	ε-ポリリシン	既存	保存料
37	マスチック	既存	ガムベース

5. 基準の運用について

(1)「使用制限添加物」は、安全性を第一に、必要性・有用性などを検討した際、消費者に対する有益性とその根拠があり、代替が困難な場合に限り使用する。

(2)「使用制限添加物」の使用にあたり、運用基準を定め、添加物ごとに使用できる商品分類を限定する。

(3)新規商品において「使用制限添加物」が使用されている場合は、コープしが関係部署での点検を経て、理事会に報告することとする。

(4)食品添加物自主基準の改定は、商品に関する理事会小委員会で確認し、常勤理事会での審議事項、理事会への審議議決事項とする。改定日はコープしが理事会の議決日とします。

(5)使用制限添加物の運用基準の改定は、コープきんき改定報告を受けて、商品に関する理事会小委員会への報告で改定とし、常勤理事会へ報告事項とする。改定日はコープきんき改定日とします。

以上