

コープきんき「食品添加物 運用基準」

1. 「不使用添加物」の運用基準

以下の「不使用添加物」はコープきんき帳合のすべての商品において、意図的に使用された※¹商品は取り扱いません

No.	名称	主な用途
1	臭素酸カリウム	製造用剤(小麦粉処理剤) ^{*2}
2	食用赤色 104 号	着色料
3	食用赤色 105 号	着色料
4	デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料
5	パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料
6	パラオキシ安息香酸イソプロピル	保存料
7	パラオキシ安息香酸ブチル	保存料
8	パラオキシ安息香酸プロピル	保存料
9	グレープフルーツ種子抽出物	製造用剤
10	単糖・アミノ酸複合物	酸化防止剤

※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。

※²ただし、臭素酸カリウムについては、加工助剤としても意図的には使用しない。

2. 「使用制限添加物」の運用基準

- ①「使用制限添加物」に関しては、使用できる範囲を明確にして管理します。
新規の使用範囲については、当該商品分類※³における使用実態を確認の上判断します。
「有用性」「必要性」については、個別商品ごとに確認することとします。
- ②「安息香酸」「安息香酸ナトリウム」は「清涼飲料水」について食品衛生法の使用基準内であることを検査で確認することとします。
- ③「イマザリル」「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」「チアベンダゾール」は輸入かんきつに関して、また「イマザリル」「チアベンダゾール」はバナナに関して、食品衛生法の使用基準内であることを検査で確認することとします。
- ④健康食品等で食品原料として当該物質が使用される場合は適用しません。
- ⑤この基準は食品の基準で、非食品、医薬部外品については適用しません。

※³ 商品分類は、コープきんきの商品分類体系の「ライン」「ライングループ」などで範囲を定めます。

【指定添加物】※4

No.	名称	主要用途	管理内容
1	安息香酸	保存料	使用量確認
2	安息香酸ナトリウム	保存料	使用量確認
3	イマザリル	防カビ剤	使用量確認
4	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	酸化防止剤	使用範囲制限
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	防カビ剤	使用量確認
6	過酸化ベンゾイル	小麦粉処理剤	使用範囲制限
7	カンタキサンチン	着色料	使用範囲制限
8	食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ	着色料	使用範囲制限
9	食用赤色 106 号	着色料	使用範囲制限
10	食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ	着色料	使用範囲制限
11	食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ	着色料	使用範囲制限
12	食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ	着色料	使用範囲制限
13	チアベンダゾール	防カビ剤	使用量確認
14	二酸化チタン	着色料	使用範囲制限
15	ポリソルベート 20	乳化剤	使用範囲制限
16	ポリソルベート 60		
17	ポリソルベート 65		
18	ポリソルベート 80		

【既存添加物】※5

No.	名称	主要用途	管理内容
19	アルミニウム	着色料	使用範囲制限
20	ウェランガム	増粘安定剤	使用範囲制限
21	エレミ樹脂	増粘安定剤	使用範囲制限
22	カラギナン	増粘安定剤	使用範囲制限
23	カンゾウ抽出物	甘味料	使用範囲制限
24	カンゾウ末	甘味料	使用範囲制限
25	グアヤク脂	酸化防止剤	使用範囲制限
26	α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	甘味料	使用範囲制限
27	酵素分解カンゾウ	甘味料	使用範囲制限
28	酵素分解リンゴ抽出物	酸化防止剤	使用範囲制限
29	サイリウムシードガム	増粘安定剤	使用範囲制限
30	植物炭末色素	着色料	使用範囲制限
31	ステビア抽出物	甘味料	使用範囲制限
32	ステビア末	甘味料	使用範囲制限
33	ツヤプリシン(抽出物)	保存料	使用範囲制限
34	ファーセララン	増粘安定剤	使用範囲制限
35	ブドウ種子抽出物	酸化防止剤	使用範囲制限
36	ブラジルカンゾウ抽出物	甘味料	使用範囲制限
37	ペクチン分解物	保存料	使用範囲制限
38	ϵ -ポリリジン	保存料	使用範囲制限

39	マスチック	ガムベース	使用範囲制限
40	ラック色素	着色料	使用範囲制限
41	レ-ラムノース	甘味料	使用範囲制限
42	ログウッド色素	着色料	使用範囲制限

※4 指定添加物は、安全性と有効性が確認され、国が使用を認めたもの(品目が決められている)

※5 既存添加物は、国内ですでに使用され、長い食経験があるものについて、例外的に使用が認められる添加物(品目が決められる)

3. 運用基準の改定、及び食品添加物使用評価手順について

1. 運用基準の改定

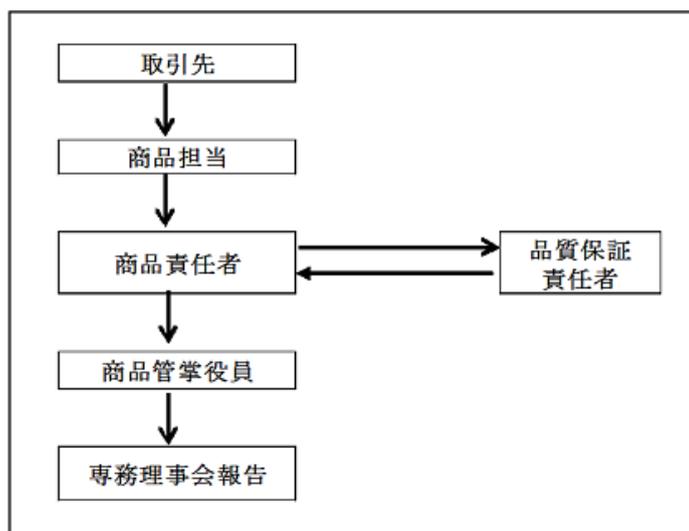
- 1) 運用基準本文の改定については、常勤役員会での協議事項、専務理事会議での確認事項とします。
- 2) 使用制限添加物の適用範囲の改定については、常勤役員会での確認事項、専務理事会議への報告事項とします。

2. 食品添加物使用評価手順

(「使用制限添加物」の使用がある場合の決裁手順)

- 1) 新規商品で対象となる食品添加物が使用されている場合、商品担当は当該メーカーに「使用報告書」を提出していただきます。
- 2) 商品担当は、「使用報告書」を商品責任者に報告します。
- 3) 商品責任者は、「使用報告書」を品質保証責任者に報告し、適切かどうかを判定します。
「判定」はその食品添加物が運用基準にそって「必要性・有用性があり、代替品がないか」を反映したものであるかの確認を行い、適切かどうかを判定します。
- 4) 商品責任者と品質保証責任者の協議で適切と判断すれば、商品管掌役員に「取り扱いできる」と報告をします。
なお、適切でないと判断した場合は「取り扱いできない」とし、取り扱いません。
- 5) 商品管掌役員は、上記「判定」後、結果を商品事業委員会、専務理事会議に報告します。

《「使用制限添加物」使用商品 報告・確認の流れ》



3. 既存取扱商品で事後に使用制限添加物の適用外使用が判明した場合の対応について
 - ①当該商品部はただちに管掌役員・専務理事に報告を行うとともに、配達中止や店頭撤去の措置は行わず、すみやかに当該商品分類における使用実態の調査を実施する。
 - ②その結果をふまえて、当該商品部と品質保証部とで協議を行い、常勤役員会に使用範囲の改定について提案を行う。
 - ③常勤役員会で確認の上、適用範囲を改定・実施する。直後の専務理事会議に報告する。
4. その他
 - ①運用基準の適用で協議事項が発生した場合は、専務理事会議で協議します。
 - ②会員生協の使用制限添加物適用範囲の改定要望については、当該商品分類における使用実態を確認の上、コープきんきにて適用範囲の改定を判断します。

5. 使用報告書

コープきんき「使用制限添加物」使用報告書	
下記の商品は、以下のような「商品」「目的」「使用量」で使用されていることを報告します。 <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">作成日</div> <div style="text-align: right;">〇〇年〇〇月〇〇日</div>	
(1) 商品名	
(2) 製造者名	
(3) 取扱者	
(4) 報告責任者	
(5) 食品添加物	
(6) 使用目的と「有用性・必要性」及び代替困難性の報告	例：〇〇は「使用理由：」を理由に使用し、これは「〇〇のような有用性があり、必要性がある」ので使用します。なお代替品としては同等な効果を発揮するものではありません。
(7) 使用量	
(8) その他	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> この用紙はコープカルテシステム(eBASE)で添付いただくことを想定しています。そのため、報告書だけでいいと考えます。 ⇒確認できれば、その都度確認のサインが入る仕組みになっており、そのサインで確認したことになります。 </div>	

6. 施行

- 1) 2006年 2月 8日 承認・施行
- 2) 2007年 7月 7日 一部改定
- 3) 2007年 9月 8日 一部改定(保留添加物の削除および追加)
- 4) 2009年 1月28日 一部改定(不用品目及び留意使用品目の追加等)
- 5) 2010年 1月27日 一部改定(保留添加物の削除)
- 6) 2011年 7月27日 一部改定(食品添加物削除、留意使用・保留添加物の変更)
- 7) 2013年 7月24日 全面改定(日本生協連における化学物質政策検討委員会の答申を受けた全面改定を踏まえた改定)
- 8) 2014年 4月10日 一部改定
- 9) 2020年 7月22日 一部改定(カンタキサンチンを使用制限添加物に追加・既存添加物の削除に伴う改定・使用制限添加物を五十音順に並べ替え)
- 10) 2020年 9月10日 一部改定(使用制限添加物の適用範囲の改定手順を追加)

以上