

食材・食品への食品添加物採用基準，微生物基準

2009年3月1日 改訂

- 2008年に全国食堂委員会で「大学生協食堂食品添加物ミニマム基準」を検討し、まとめられた基準書をもとに大阪事業連合の基準も改定しました。
ミニマム基準は、全国大学生協連及びその会員生協が食堂の食材使用にあたって最低限厳守する基準とし、日本生協連の管理添加物（不用品目・留意使用品目）をベースに検討したものです。
- 大学生協食堂食品添加物ミニマム基準（2008年11月14日全国経営委員会制定）に準じる。
- 施行日；2009年3月1日より ※今回の改訂は、食堂食材の食品添加物採用基準だけです。

○考え方の基本は、

1) 食品添加物全般について安全性の如何に関わらず、リスクアナリシルの考え方と以下の3点を基本とします。

①使わずに済むものは使わない。 ②使う場合でも最低限の量に限る ③安全性に問題のあるものは使わない

※リスクアナリシス・・・食品を摂取することによって、健康に悪影響を及ぼす可能性をコントロールするための考え方や手続きの総称。

(1) 自主基準評価

対象	基準	食材や食品に含まれる場合の対応
食 材	×	この添加物が入った食材は生協の食堂では一切使用しません。 ※キャリーオーバーも含めて使用しない。
	△	P B食材には使用しない。NB/S Bも基本は使用しない。(使用している場合は、できる限り代替品を探す)使用する食材は増やさない。
食 品	A	この添加物が入った商品は生協の店舗では一切供給しません。
	B	この添加物が入った商品は可能な限り少なくなるよう努力します。

(備考)

- 日本生協連基準の管理添加物・不用品目に含まれる2品目（オルトフェニルフェノール<OPP>，チアベンダゾール<TBZ>）については、大学生協で取り扱う食材で代替品がないため、現時点で安全性の問題を上回る必要性・有用性があると判断し、大学生協食堂食品添加物ミニマム基準の管理添加物・留意使用品目に加えました。
- 日本生協連の管理添加物・留意使用品目に含まれる10品目（食用赤色102号，同106号，食用青色1号，同1号アルミニウムレーキ，同2号，同2号アルミニウムレーキ，ラック色素，二酸化チタン）については、大学生協で取り扱う食材において現状使用実態がほとんどなく、現時点の安全性の問題点を上回るだけの必要性・有用性はないと判断し、大学生協食堂食品添加物ミニマム基準の管理添加物・不用品目に加えました。
- アスパルテームについては、日本生協連基準には含まれていませんが食材として使用した場合、組合員には使用実態が判らないため「管理添加物・留意使用品目」に加えて、L-フェニルアラニンと共に「使用する場合は表示義務」を条件としました。

「管理添加物」不用品目一覧

(新)が今回の改訂で新規掲載した添加物、(改)が今回の改訂で変更した添加物です

	用途	食品添加物名	食材基準	食品基準	評価データ	主な対象食品	連合会	日生協
1	着色料	食用赤色 2	×	A	発ガン性, 生殖への影響, 消化吸収 気孔の阻害等	菓子, 清涼飲料水	×	不使用
2	着色料	食用赤色 2 アルミニウム レーキ	×	A			×	不使用
3	着色料 着色料	食用赤色 3 号	×	A	変異原性とラット実験で甲状腺が んの発生	かまぼこ, 福神漬け, ガ ム, 缶詰	×	不使用
4	着色料	食用赤色 3 号アルミニウ ムレーキ	×	A			×	不使用
5	着色料	食用赤色 40 号	×	A	原材料クレンジングに発がん性, 不純物残留の可能性	ジャム, 果汁飲料 ガム, ソース	×	不使用
6	着色料	食用赤色 40 号アルミニ ウムレーキ	×	A			×	不使用
7	着色料	食用赤色 104 号	×	A	マウスで催奇形性, ラットで胎仔 の発育に影響等	ソーセージ, 口紅	×	不使用
8	着色料	食用赤色 105 号	×	A	ビタミン代謝等生体機能・腫瘍原 性と胎仔発育へ影響	黄桃缶詰, ソーセー ジ, ナルト	×	不使用
9	着色料	食用赤色 102 号	×	A	アレルギー様症状の可能性がある が, メカニズムは不明	漬物, たらこ ソーセージ	×	留意使用
10	着色料	食用赤色 106 号	×	A	変異原性試験で染色体異常誘発結 果, データ過少未評価	魚肉練り製品 冷果	×	留意使用
11	着色料	食用青色 1 号	×	A	皮下注射で腫瘍が形成された試験 あり	菓子, 飲料 同上	×	留意使用
12	着色料	食用青色 1 号アルミニウ ムレーキ	×	A			×	留意使用
13	着色料	食用青色 2 号	×	A	アレルギー誘発性の可能性	和菓子, アメ類 冷果	×	留意使用
14	着色料	食用青色 2 号アルミニウ ムレーキ	×	A			×	留意使用
15	着色料	食用緑色 3 号	×	A	ラットへの皮下注射で肉腫発生	使用実態極少	×	留意使用
16	着色料	食用緑色 3 号アルミニウ ムレーキ	×	A			×	留意使用

	用途	食品添加物名	食材基準	食品基準	評価データ	主な対象食品	連合会	日生協
17	着色料	ラック色素	×	B	変異原性試験で陽性，長期毒性試験データが不十分	ジャム，キャンディ 水産加工品，缶詰チェリー，冷果	×	留意使用
18	着色料	二酸化チタン	×	B	微細か粒状粉塵形状に起因し，長期間呼吸吸引で肺障害	使用実態は過少，菓子表面にまぶす	×	留意使用
19	着色料	食用黄色4号	×	A	微量で喘息鼻炎等アレルギー様過敏反応きたす事がある	瓶詰ウニ，漬物，粉末ジュース	×	不使用
20	着色料	食用黄色4号アルミニウムレーキ	×	A			×	不使用
21	着色料	食用黄色5号	×	A	微量で喘息鼻炎等アレルギー様過敏反応きたす事がある	瓶詰ウニ，漬物，粉末ジュース	×	不使用
22	保存料	食用黄色5号アルミニウムレーキ	×	A			×	不使用
23	保存料	デヒドロ酢酸ナトリウム	×	A	急性，慢性毒性が著しく高い，ラット，マウスの胎仔に毒物的影響	業務用マーガリンチーズ，バター	×	不使用
24	保存料	パラオキシ安息香酸イソブチル	×	A	発がん性リスクが高い	使用実態過少，化粧品，点眼液，ノンアルコール飲料	×	不使用
25	保存料	パラオキシ安息香酸ブチル	×	A	同上	同上	×	不使用
26	保存料	パラオキシ安息香酸イソブイロピル	×	B	動物雄生殖器に影響研究結果あり ヒト影響の可能性	醤油，果物ソース酢，清涼飲料水等	×	留意使用
27	保存料	パラオキシ安息香酸プロピル	×	B	同上	同上	×	留意使用
28	酸化防止剤	EDTA二ナトリウム	×	A	催奇形性の危険性は否定できない	清涼飲料水，使用がほとんどない	×	不使用 B→×
29	製造用剤	過酸化ベンゾイル	×	B	実験でマウスに皮膚がん発症のプロモーター作用等	小麦改良剤（成熟，漂白）	×	不使用
30	製造用剤	臭素酸カリウム	×	A	ラットの肝臓に発ガン性が認められた	製パン，魚肉練り製品	×	不使用
31	製造用剤（日持向上剤）	グレープフルーツ種子抽出物	×新	A新	ベンゼントニウム又はベンザルコニウムの含量が検出されている。		×	不使用

「管理添加物」留意使用品目一覧

	用途	食品添加物名	食材基準	食品基準	評価データ	主な対象食品	連合会	日生協
1	甘味料	ステビア抽出物	△	B	妊娠抑制作用可能性あり 安全性試験データ不足	漬物，飲料，珍味，冷果 水産練製品，スナック菓子	△	留意使用
2	甘味料	ステビア末	△	B			△	留意使用
3	甘味料	カンゾウ抽出物	△	B	大量摂取で偽アルドステロン症が 発現する等	醤油，味噌，漬物 水産練製品，冷果	△	留意使用
4	甘味料	カンゾウ末	△	B			△	留意使用
5	保存料	安息香酸	△	B	高濃度で摂取した場合，生体膜損 傷，尿素サイクル傷害等 ★カップ，自販機のシロップに限 り，使用可。食材は使用不可。	キャビア，清涼飲料水 シロップ，醤油 ★食材使用不可	△	留意使用
6	保存料	安息香酸ナトリウム	△	B			△	留意使用
7	保存料	ソルビン酸	△	B	極高投与マウス実験で肝がん	魚介乾品，練製品 チーズ	△	留意使用
8	保存料	ソルビン酸カリウム	△	B			△	留意使用
9	保存料	パラオキシ安息香酸エチ ル	△	B	発がん性	醤油，果物ソース 酢，清涼飲料水	△	留意使用
10	保存料	プロピオン酸	△	B	一定量以上摂取で短縮脂肪酸等の 乱れ誘発・発ガン疑い	菓子類，アイスクリーム デザート類，ドレッシング等	△	留意使用
11	保存料	プロピオン酸ナトリウム	△	B			△	留意使用
12	保存料	プロピオン酸カルシウム	△	B			△	留意使用
13	保存料	ツヤプリシン（抽出物）	△	B	細胞毒性が高い等	惣菜類	△	留意使用
14	保存料	ε-ポリリシン	△	B	短期毒性試験最大無作用量が低い 安全性データ極少	弁当，おにぎり	△	留意使用
15	増粘安定 剤	カラギナン	△	B	分解カラギナンに発がん性・有害性 の指摘あり，天然も毒性の指摘あり	★デザート類，アイスクリー ムに限り使用可，食材不可	△	留意使用
16	増粘安定 剤	サイリウムシードガム	△	B	アレルギー報告（アナフィラキシー ショック）	即席めん，カップ麺 シリアル食品	△	留意使用

	用途	食品添加物名	食材基準	食品基準	評価データ	主な対象食品	連合会	日生協
17	増粘安定剤	ファーセララン	△	B	安全性データが殆どない	洋菓子	△	留意使用
18	酸化防止剤	ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)	△	B	弱い発がん性、代替物あり	バター、魚介塩蔵品	△	留意使用
19	酸化防止剤	ブチルヒドロキシアニソール (BHA)	△	B	非現実的高用量摂取で膀胱がん促進	バター、マーガリン煮干	△	留意使用
20	酸化防止剤	EDTAカルシウム二ナトリウム	△	B	催奇形性の危険性が否定できない	瓶詰め、缶詰	△	留意使用
21	発色剤	亜硝酸ナトリウム	△	B	フレーバー、外観、日持ち、ポツリヌス対策、資質過酸化抑制で明らかな有用性あり	食肉製品、魚肉製品 いくら、すじこ、たらこ	△	留意使用
22	発色剤	硝酸ナトリウム	△	B		★ハム、ウインナー、ベーコンに限り使用可。 食材不可	△	留意使用
23	発色剤	硝酸カリウム	△	B		食材不可	△	留意使用
24	製造用剤	過酸化水素	△	B	マウス十二指腸がん誘発防御系が有生体害作用を及ぼす	数の子	△	留意使用
25	製造用剤	プロピレングリコール	△	B	毒性はないが新生児食品への混入に注意必要	生麺、ギョーザの皮餅、パンケーキ	△	留意使用
26	防かび剤	イマザリル	△	B	体内動態各種毒性試験の確かなデータが得られていない	★輸入柑橘類、バナナについては、代替品がないため、必要性・有用性あり	△	留意使用
27	強化剤	L-フェニルアラニン	△	B	フェニールケトン尿症患者への悪影響	高湿加熱して米果に添加、着香	△	留意使用
28	甘味料	アスパルテーム	△	—	★メニューへ表示できないので食材は使用不可		△	留意使用
29	防カビ剤	オルトフェニルフェノール (OPP)	△	A	ラット長期投与実験で膀胱腫瘍、培養細胞実験変異原性	★輸入柑橘類、バナナについては、代替品がないため、必要性・有用性あり	△	不使用
30	防かび剤	チアベンダゾール (TBZ)	△	A	ラット、マウスに対して催奇形性		△	不使用
31	乳化剤	ポリソルベート 20	△新	新	不純物の分析値を確認		△	留意使用
32	乳化剤	ポリソルベート 60	△新	新	不純物の分析値を確認		△	留意使用
33	乳化剤	ポリソルベート 65	△新	新	不純物の分析値を確認		△	留意使用
34	乳化剤	ポリソルベート 80	△新	新	不純物の分析値を確認		△	留意使用

(3) 微生物基準

○基準の数値は、メーカー出荷時のもので、一般生菌数以外の「大腸菌」や「黄色ブドウ球菌」「サルモネラ菌」「腸炎ビブリオ」「カンピロバクター」は、すべて陰性であることを基準とします。

○基準は、連合会の自主基準をもとに決めています。ここに記されていない食品については、連合会の基準を適用するものとします。

	分類	該当食材名	基準	調査頻度	連合会基準	京都事業連合	神戸事業連合
1	調理用肉類		10 ⁶ 以下	新食材採用時	10 ⁶ 以下		
2	ハム類	ハム ソーセージ	5×10 ⁴ 以下	新食材採用時	5×10 ⁴ 以下		
3	調理用水産品	切り身	10 ⁶ 以下	新食材採用時	10 ⁶ 以下		
4	生食用水産品冷凍	刺身用切り身	10 ³ 以下	新食材採用時	10 ³ 以下		
5	練製品	かまぼこ	5×10 ⁴ 以下	新食材採用時	5×10 ⁴ 以下		
6	カット野菜	コールスロー他	10 ⁵ 以下	季節毎	10 ⁵ 以下	10 ³ 以下	10 ⁴ 以下
7	麺類	ゆで麺	10 ⁵ 以下	年2回	10 ⁵ 以下		
8	惣菜日配品	ひじき キンピラ他	10 ⁴ 以下	季節毎	10 ⁴ 以下		
9	冷凍加工品	ハンバーグコロッケ等	10 ⁵ 以下	新食材採用時	10 ⁵ 以下		

以上