

《食品安全プログラム》：C-1

食品品質管理基準

[改定履歴]

改定責任部署	品質管理部		
改定承認	理事会		
見直し時期	年度はじめおよび必要に応じて		
版数	改定項目	改定内容	理事会 による承認日
第1版	初版	食品安全プログラム改定に伴って『食品品質管理基準』を策定	2013年9月17日
第2版	微生物 管理基準	E.coli、黄色ブドウ球菌の管理基準を改定	2014年11月18日
第3版	食品添加物 管理基準	スマイルコープの食品添加物基準を改定	2019年5月25日
	放射性物質 管理基準	情報発信、情報掲載部署名を改定	
第4版	食品添加物 管理基準	食品添加物基準を改定	2020年8月18日
第5版	食品添加物 管理基準	「スマイルコープ商品」を「オリジナルコープ商品」へ改定	2024年5月27日
	農薬、動物 用医薬品管 理基準	〈別表2〉「有機農産物の日本農林規格」項目を改定 飼料添加物項目数を改定	
第6版	食品添加物 管理基準	別表2 使用制限添加物 項目数を改定	2026年8月25日

大阪いずみ市民生活協同組合

C-1	微生物管理基準
-----	---------

1. 微生物管理基準の考え方

- (1) 食中毒事故は、命にかかわる深刻な危害を及ぼす恐れがあり、その未然防止に最大限の力点を置きます。
- (2) 食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」「乳等省令」で基準値が定められている食品は法令順守を優先します。
- (3) 法令に基準のない食品も含めて、腐敗や食中毒発生が考えられるすべての食品に管理基準を設定しています。
- (4) 食中毒菌は、「検出されない」を基本としています。

2. 微生物自主基準の概要

(1) 食品区分

従来の食品供給の分類による区分から、流通時の温度帯や製造時の加熱工程の有無、喫食時の加熱調理の必要性等により、食品を 10 の区分で基準を設定しました。なお、低水分活性加熱後摂取食品は微生物による危害リスクが低いため、自主基準は設定しません。

<表 1 食品区分>

加熱処理の有無	加熱調理の必要性	流通温度帯
製造時加熱処理※1 あり	無加熱摂取	冷蔵・冷凍
	加熱後摂取	
製造時加熱処理なし	無加熱摂取	
	加熱後摂取	
高水分活性 (Aw) ※2 食品 Aw : 0.60 以上	無加熱摂取	常温
	加熱後摂取	
低水分活性 (Aw) 食品 Aw : 0.60 未満	無加熱摂取	
	加熱後摂取	
発酵食品	無加熱摂取	冷蔵・冷凍・常温
	加熱後摂取	

※1 製造時加熱処理

製造工程において、65℃30 分間相当以上の加熱工程がある食品（加熱処理後に未加熱の原材料を加えたりトッピングしたものは除く）または包装後に二次殺菌処理をしている食品。

※2 水分活性(Aw)

微生物は水がないと発育できません。食品中には同じ水でも微生物が生命維持に利用できる水とできない水があります。前者を遊離水（自由水）、後者を結合水と言います。微生物が利用可能な遊離水の割合を示すのが水分活性（Aw）です。学術的には水分活性が 0.63 を下回りますと、あらゆる微生物の発育が阻止されると言われています。

3. 基準値の考え方

(1) 一般生菌数

一般生菌数とは、食品中の雑菌の数をいいます。通常 32℃～37℃培養で検出される食品 1g(1ml) 当たりの生菌数を一般生菌数と呼んでおり、その食品の微生物学的品質の指標とされています。なぜなら、食品による感染症の原因菌や食中毒起因菌、また腐敗変敗の原因菌のほとんどが中温菌※であることから、異常に高い一般生菌数を示す食品は微生物学的に見て品質が悪いと考えられているからです。

食品の腐敗や変敗は、雑菌が食品中で増殖し、食品個々により異なりますが、 $10^7/\text{g}$ を超えると始まるといわれています。 $10^8/\text{g} \sim 10^9/\text{g}$ を超えると異臭や異味等が感じられ、外観的にも腐敗、変敗と判断できるようになります。また、一般的に食中毒の発生は食中毒原因菌が $10^5/\text{g}$ 超えると発症するといわれています。(O157 のように例外はあります。) こういった腐敗や変敗、食中毒を防止するためにも食品中の一般生菌数が前述の菌数を超えないように管理することが重要となります。食品衛生学的な観点から、製造時に加熱処理工程がある食品、生食用の食品は食中毒発症菌量を考えて $10^5/\text{g} \sim 10^6/\text{g}$ を、加熱処理工程がなく喫食事に加熱調理する食品は初期腐敗に至らない $10^6/\text{g}$ を基準値の基本としています。(※中温菌：32℃～37℃培養で最もよく発育する細菌の総称。)

(2) 大腸菌群、大腸菌 (E.coli)

大腸菌群検査は元来、飲料水の衛生上の適否判断のための方法です。飲料水から大腸菌群が検出された場合、その水は直接または間接的に糞便によって汚染されており、消化器系伝染病原菌が存在する可能性があるとして判断されています。この考え方がそのまま食品に取り入れられたものです。

大腸菌群は食品衛生学上※で使用される用語であり、医学や臨床学上の細菌分類に基づくものではありません。従って細菌学上の大腸菌とは必ずしも一致しませんが、多くの腸内細菌科に属する菌種を包含したものです。また、自然環境の中に存在する同種の菌も少なくなく、食品から検出される大腸菌群は必ずしも糞便と直結するものではありません。今日では従来の安全性の指標としての意義を踏まえ、より良好な環境の下で、より安全性の高い品質の食品を生産し確保するのに必要な環境衛生上の尺度を示す汚染指標菌と考えられています。大腸菌群検査を行うのは主に製造時に加熱処理工程のある食品であって、大腸菌群が検出されるということは、加熱処理工程が不十分であったり、加熱後の食品の取り扱いや保存が悪いことを示す指標となります。一方、大腸菌は、ヒトや動物の腸管内に存在するもので、大腸菌が検出されることは、食品が糞便汚染を受けていることの証拠となるものです。製造時に加熱処理工程がある食品は大腸菌群を、加熱処理工程がなく喫食事に加熱調理する食品や生食用食品は大腸菌を基準としています。(※食品衛生学上の大腸菌群の定義：グラム陰性の桿(かん)菌で乳糖を分解しガスと酸を産生する通性嫌気性の細菌の総称)

(3) 「要改善ライン」「不合格ライン」

- ① 一般生菌数、大腸菌群、大腸菌 (E.coli) に基準値として「要改善ライン」「不合格ライン」を設定しました。
- ② 要改善ラインは取引先・店舗への注意喚起、改善要請、指導ラインです。
- ③ 不合格ラインは取り扱いの是非を検討するラインです。(供給中止、商品回収、組合員告知等)

微生物管理基準

流通温度帯	区分	主な食品	判 定 基 準 値									
			一般生菌数		大腸菌群		E. coli	ブドウ球菌	サルモネラ菌	ヒブ'財菌	クロストリジウム	備考
			要改善ライン	不合格ライン	要改善ライン	不合格ライン						
冷蔵・冷凍	① 製造時加熱処理あり 無加熱摂取 ＜製造時加熱処理後に未加熱の具材等をトッピングしたものは除く＞	煮豆、煮物、揚げ物、焼き物、蒸し物等のそう菜類、充填豆腐、即食麺（ざるうどん、ざるそば、冷し中華等）、ハム、焼豚、ロングウインナー、かまぼこ、ちくわ、揚げかまぼこ、プリン、ようかん、ういろ等の包装後加熱処理された生菓子や漬物、その他、最終工程で加熱処理され無加熱摂取する食品	≦10 ⁵ /g	≦10 ⁶ /g	<100/g	<1000/g		<100/g	<100/g	<100/g	<1000/g ＊	＊ 特定加熱食肉製品、食肉製品（包装後加熱）に適用します。
	② 製造時加熱処理あり 加熱後摂取 ＜製造時加熱処理後に未加熱の具材等をトッピングしたものは除く＞	水煮、ゆで麺、むし麺、チルドギョーザ、チルド焼売、豆腐加工品、はんぺん、おでん用練製品、ベーコン、ウインナー等、その他、最終工程で加熱処理され加熱摂取する食品	≦10 ⁶ /g	≦5.0＊10 ⁶ /g			<100/g	<100/g	<100/g	<100/g		E.coli陽性時はVT産生を確認する。
	③ 製造時加熱処理なし 無加熱摂取食品 ＜①に未加熱の具材等をトッピングしたものを含む＞	刺身類（冷蔵）、たたき類、くん製、しめじ、生珍味類、いくら、たらこ、数の子、生の海藻類、寿司、和え物、カット豆腐、弁当、おにぎり等（未加熱の具材を使用）、調理パン、おはぎ、だんご、わらびもち、ケーキ等、最終工程で加熱処理なし、無加熱摂取する食品。（一部、常温流通品含む） ちりめんじゃこ、しらす（最終に干し工程があるため、加熱処理なしに分類）	≦10 ⁶ /g	≦10 ⁶ /g			<100/g	<100/g	<100/g	<100/g		E.coli陽性時はVT産生を確認する。 AW0.930以下のちりめんじゃこは、水分活性により細菌増殖が抑制され、安全性リスクが低いことから検査対象としません。 例：ちりめんじゃこ（上乾）
		サラダ用カット野菜、カットフルーツ										
		浅漬、ぬか漬、生ハム等										
	④ 製造時加熱処理なし 加熱後摂取食品 ＜②製造時加熱処理後に未加熱の具材等をトッピングしたものを含む＞	牛肉、豚肉、鶏肉、合鴨、羊等の生肉、それらを原料とした未加熱加工品（味付肉、生ハンバーグ、生餃子、ロールキャベツ、野菜巻きなど）	≦5.0＊10 ⁶ /g	≦10 ⁷ /g			VT産生（－）	<1000/g	<100/g			
		魚介類（丸のまま、切身、フィレ）、みそ漬、みりん干、塩干、生うどん、生そば、生ラーメン等、鍋セット、お好み焼きセット、その他セット物等				<100/g	<1000/g	<100/g		E.coli陽性時はVT産生を確認する。		
常温	⑤ 高AW食品 無加熱摂取食品	無菌米飯、果実缶、みつめ缶、素材缶等の缶詰（レトルト以外）、ザーサイ、メンマ、鮭フレーク、マスタード等の瓶詰、味噌（火入れ）、ソース、醤油、酢、味噌、麺つゆ、マヨネーズ等の調味料、わさび、からし、しょうが等チューブ入香辛料、LL麺、ところ天、さしみコンニャク等、	≦10 ⁴ /g	≦10 ⁵ /g	<100/g	<1000/g		<100/g				
		プリン、ゼリー等の洋菓子類、食パン、菓子パン、カステラ、スポンジケーキ等、干いも、甘栗、レーズン、ブルーネ等の農産加工品、	≦10 ⁵ /g	≦10 ⁶ /g	<100/g	<1000/g		<100/g	<100/g			
	⑥ 高AW食品 加熱後摂取食品	米、麦、そば、大豆、小豆、うずら豆、金時豆の農産品、切り餅、こんにゃく、パン粉等	≦10 ⁶ /g	≦10 ⁷ /g			<100/g					E.coli陽性時はVT産生を確認する。
	⑦ 低AW食品 無加熱摂取食品	塩、砂糖、唐辛子、香辛料等の調味料類、スナック、せんべい、クッキー、チョコレート、キャンディー等の菓子類、にぼし、乾燥わかめ、昆布、のり、けずり節の水産乾燥物、切干大根、きくらげ、ごま、きな粉等農産乾燥物、お茶漬、ふりかけ、スプレッド等	≦10 ⁶ /g	≦10 ⁷ /g			<100/g					E.coli陽性時はVT産生を確認する。
冷蔵・冷凍・常温	⑧ 低AW食品 加熱後摂取食品	乾麺、即席麺、小麦粉、澱粉、カレールー、ひじき、はるさめ、干瓢等										微生物危害が考えられないため基準値は設定していません
	⑨ 発酵食品 無加熱摂取食品	ヨーグルト、ナチュラルチーズ、納豆、塩辛、いずし、ふなずし等、キムチ、すぐき、有胞子乳酸菌入り菓子類等			<100/g ＊		<100/g	<100/g			<100/g	発酵乳は食品衛生法が定める規格基準の乳酸菌数を基準とします。 E.coli陽性時はVT産生を確認する。 ※発酵乳に限る 無脂乳固形分3%以上 >10 ⁷ /ml 無脂乳固形分3%未満 >10 ⁶ /ml
	⑩ 発酵食品 加熱後摂取食品	ピザ、グラタン、くさや等					<100/g	<100/g			<100/g	E.coli陽性時はVT産生を確認する。

1. 低AW食品 加熱後摂取食品は微生物による危害性が考えられないため基準を設定しません。
2. E.coliを検出した場合に限りペロ毒素遺伝子の検査を実施します。
3. 弁当の大阪府指導基準は区分①に含まれます。

【食品と添加物等の規格基準】

食品区分			該当食品	判 定 基 準 値						
				一般生菌数	大腸菌群	E. coli	ブドウ球菌	ビフィ菌	サルモネラ菌	カストリジウム
容器包装後加圧殺菌食品			レトルト食品、缶詰等	0						
生食用鮮魚介類			生食用生かき	$5 \times 10^4/g$		230/100g		100/g		
			刺身、すし種等				100/g			
生食用冷凍鮮魚介類			刺身、すし種等	$10^5/g$	(-)/0.02g			100/g		
冷凍ゆでだこ				$10^5/g$	(-)/0.02g					
ゆでだこ								(-)/25g		
冷凍ゆでがに				$10^5/g$	(-)/0.02g					
ゆでがに								(-)/25g		
鯨肉製品					(-)/3g					
食肉製品	特定加熱食肉製品		ローストビーフ等	$10^4/g$		100/g	1000/g		(-)/25g	1000/g
	加熱食肉製品	包装後加熱	ウインナー、ソーセージ、ベーコン等		(-)/3g					1000/g
		加熱後包装	ハム、ウインナー、ソーセージ、ベーコン等			(-)/0.5g			(-)/25g	
	乾燥食肉製品		ドライソーセージ、サラミ等			(-)/0.5g				
	非加熱食肉製品		生ハム			100/g	1000/g		(-)/25g	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品		果実、ケーキ、和菓子等	$10^5/g$	(-)/0.02g					
	加熱後摂取冷凍食品	凍結前加熱	ぎょうざ、しゅうまい等	$10^5/g$	(-)/0.02g					
		凍結前未加熱	コロッケ、春巻、うどん、生ぎょうざ、凍菜等	$3 \times 10^6/g$		(-)/0.03g				
魚肉練り製品			かまぼこ、ちくわ、揚げかまぼこ、はんぺん等		(-)/3g					
清涼飲料水			サイダー、トマトジュース、果汁飲料		(-)/11.1ml					
粉末清涼飲料水				$3 \times 10^3/g$	(-)/1.11g					
ミネラルウォーター				$10^2/g$	(-)/ml					
氷雪				$10^2/ml$	(-)/11.111ml					
氷菓			チューブ菓子	$10^4/ml$	(-)/0.2ml					
生食用食肉				腸内細菌科菌群		(-)/25g				

【乳等省令】

食品区分		該当食品	判 定 基 準 値						
			一般生菌数	大腸菌群	E. coli	ブドウ球菌	ビフィ菌	サルモネラ菌	乳酸菌
牛乳類		牛乳、加工乳、部分脱脂乳、脱脂乳、殺菌山羊乳	5×10^4 /ml	(-)/2.22ml					
特別牛乳、乳飲料		カフェオーレ、フルーツ牛乳等	3×10^4 /ml	(-)/2.22ml					
クリーム		生クリーム等	10^5 /ml	(-)/2.22ml					
練乳、粉乳類		加糖練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー等	5×10^4 /g	(-)/0.222g					
無糖練乳		無糖練乳、無糖脱脂練乳等	0						
濃縮乳		濃縮乳、脱脂濃縮乳等	10^5 /ml	(-)/2.22ml					
アイスクリーム		アイスクリーム	10^5 /g	(-)/0.2g					
アイスマイルク、ラクトアイス		アイスマイルク、ラクトアイス	5×10^4 /g	(-)/0.2g					
バター、プロセスチーズ類		バター、バターオイル、プロセスチーズ、濃縮ホエイ		(-)/0.2g					
発酵乳				(-)/0.2g					$>10^7$ /ml
乳酸菌飲料	無脂乳固形分3%以上		5	(-)/0.2g					$>10^7$ /ml
	無脂乳固形分3%以下			(-)/0.2g					$>10^6$ /ml
殺菌乳酸菌飲料				(-)/0.2g					

1. 食品中の化学物質（食品添加物、農薬、動物用医薬品）についての考え方

（1）食品のリスクを評価し、管理する社会的仕組みが整備されました。

- ① 生協は自らが安全な食品を供給するというにとどまらず、「食品の安全」のために社会のしくみを変えることが重要と考え、全国の生協と力を合わせて消費者の立場に立った食品安全行政の実現にとりくんできました。
- ② そのとりくみが実り、2003 年に食品安全基本法が制定されました。食品安全基本法は、①国民の健康が保護されることが最も重要であるという基本認識の下に②食品供給の行程の各段階において③国際的な動向および国民の意見に配慮しつつ科学的な知見に基づき、食品の安全性の確保の為に必要な措置が講じられることを基本理念としており、国や地方公共団体、食品関連事業者の責務と消費者の役割が示されています。
- ③ 食品安全基本法により、リスク評価機関として食品安全委員会が設置され、国としてのリスク分析の体制が整備されました。
- ④ 食品に意図して使う化学物質（食品添加物や残留農薬、動物用医薬品）の国の基準は、食品安全委員会の科学的で客観的な評価を基に作られています。その基準を基に厚生労働省と農林水産省がリスク管理を行っています。

（2）食品中の化学物質（食品添加物や残留農薬、動物医薬品）の評価・基準は、国の基準に基づきます。

- ① 現在、国が管理する食品添加物の中で、食品の安全を理由に使用すべきでない食品添加物はありません。また、農薬や動物用医薬品に関しても、正しく使用されていれば、食品にはほとんど残留しないか、健康に影響しない量に抑えられています。
- ② 国の基準の中で製造・流通している限りにおいて、食品に意図的に使用されている化学物質における「健康被害リスク」は無視できるレベルと考えます。

（3）生協は、商品の安全提供に最大限の努力を行っています。

「食品のリスクに 100%安全はない」ということと「安全は基準だけで担保できるものではない」と考えます。いずみ・わかやま市民生協では 2009 年より、総合的な食品の安全確保のしくみ「食品安全プログラム」の運用をはじめました。「食品安全プログラム」は、従来の「品質管理」だけでなく「フードディフェンス（防御）」という視点もあわせ持った総合的な安全管理のプログラムです。農場・工場から流通、販売・お届けまで、すべての工程でリスク管理を行い、利用者への安全な商品提供に努めています。

2. 食品添加物の管理基準

（1）コープ商品（日本生協連開発商品）

日本生協連が定める「食品添加物基準」により開発される商品です。食品添加物の運用や管理は日本生協連が基準に従って責任を持っています。

1) 日本生協連の食品添加物の考え方

日本生協連は専門家と日本生協連からなる「食品添加物研究会」を設置して、独自に食品添加

物の評価を実施しました。リスク評価の結果、日本生協連として自主的な管理が必要であり、かつ、管理可能な食品添加物を「不使用添加物」と「使用制限添加物」に分類しました。

2) 不使用添加物（別表 1）

コープ商品に意図的には使用しない食品添加物です。具体的には以下の条件のいずれかに当てはまる品目です。

- ① 遺伝毒性発癌物質と考えられる品目
- ② 指定添加物においては、一日摂取許容量（A D I）等が信頼できる機関など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
- ③ 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

コープ商品に意図的には使用しないとは、商品仕様書や原材料規格書などで把握できる範囲において使用しないことをいいます（特に海外産原料に加工助剤として使用され場合などは、不使用であることの確認が実務上困難なこともあるため、可能な範囲で把握することとします）。

3) 使用制限添加物（別表 2）

① 定義

制限する内容を確認してコープ商品に使用する食品添加物をさします。具体的には、不使用添加物における 3 つの条件には該当しないが、懸念される問題点が指摘されており、使用制限をかけ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のことです。「懸念される問題点」とは例えば「不純物や代謝物に安全上の問題がある」、「純度など成分規格に不十分な点がある」、「国が評価していない新しいリスク要因が懸念される」などが該当します。「制限する内容を確認して使用する」とは、品目ごとの評価に応じて、「使用できる食品の対象範囲の制限」または「使用量または残留量の制限」または「成分規格の指定」の三つの対応のうち、一つまたは複数の対応を行うことをいいます。

② 使用制限の内容

日本生協連の今後の運用の中で確定していきます。

4) 管理基準

- ① 日本生協連が「食品添加物基準」に基づいて管理します。
- ② 日本生協連がコープ商品開発時、初回製造時等の検査により仕様内容を確認します。

(2) オリジナルコープ商品

いずみ・わかやまが主体となって開発するコープ商品です。

1) いずみ・わかやまの食品添加物の考え方

いずみ・わかやまでは、前述の「食品中の化学物質についての考え方」を基本とします。コープ商品は組合員のくらしに役立ち、より良くするために開発された商品です。色々なリスク管理や品質管理に最大限努力を行い、組合員の信頼に応えていかなければなりません。また、食品添加物の使用や運用管理について責任を持ちます。

- ① 日本生協連が定義している不使用添加物と使用制限添加物は使用しません。
- ② 新規事前、初回企画時にコープ・ラボ（商品検査センター）で検査を実施します。

（３）一般商品（NB 商品）

- ① 一般商品については、食品添加物に関する独自の基準を持ちません。
- ② 食品衛生法で認められている食品添加物を使った商品に制限は設けません。

<別表 1 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）＊
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	着色料
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

<別表 2 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	カンタキサンチン	指定	着色料
6	食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
7	食用赤色 106 号	指定	着色料
8	食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
9	食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
10	食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
11	二酸化チタン	指定	着色料
12	ポリソルベート 20	指定	乳化剤
13	ポリソルベート 60	指定	乳化剤
14	ポリソルベート 65	指定	乳化剤
15	ポリソルベート 80	指定	乳化剤
16	ウェランガム	既存	増粘安定剤
17	アルミニウム	既存	着色料
18	エレミ樹脂	既存	増粘安定剤
19	カラギナン	既存	増粘安定剤
20	カンゾウ抽出物	既存	甘味料
21	カンゾウ末	一般 飲食物	甘味料
22	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
23	酵素分解カンゾウ	既存	甘味料

24	酵素分解リンゴ抽出物	既存	酸化防止剤
25	サイリウムシードガム	既存	増粘安定剤
26	植物炭末色素	既存	着色料
27	ステビア抽出物	既存	甘味料
28	ステビア末	既存	甘味料
29	ツヤプリシン（抽出物）	既存	保存料
30	ファーセララン	既存	増粘安定剤
31	ブドウ種子抽出物	既存	酸化防止剤
32	ブラジルカンゾウ抽出物	既存	甘味料
33	ペクチン分解物	既存	保存料
34	ε -ポリリシン	既存	保存料
35	マスチック	既存	ガムベース
36	ラック色素	既存	着色料
37	L-ラムノース	既存	甘味料

1. はじめに

2003 年の食品衛生法改定に基づき、2006 年 5 月から食品衛生法で「ポジティブリスト制度」が施行され、原則すべての農薬、動物用医薬品について残留基準が設定されました。基準を超えていた農薬が食品中に残留する場合はその食品の販売等を禁止できるようになりました。有機栽培農産物や特別栽培農産物等のブランド農産物の認証を通じて、農薬使用の削減とポジティブリスト制度の残留基準の監視により食品の安全性は大きく前進しました。

2. 農薬、動物用医薬品の使用についての考え方

- ① 薬や動物用医薬品は、農作物や畜産、水産養殖には欠くことのできない重要な資材です。農薬取締法や薬事法、飼料安全法等の関連法規に基づいて適正に使用します。
- ② その使用を制限する農薬や動物用医薬品は設けません。
- ③ 栽培方法や飼育方法、飼育環境の改良などを通じて使用量を減らすとりくみを、産直産地を中心にすすめます。
- ④ 有機農産物や特別栽培農産物の取り扱いを強化し、農薬使用量の少ない農産物の取り扱いを促進します。
- ⑤ 農薬、動物用医薬品の使用はできるだけ控えるべきと考えます。

基準通り使用されていれば、健康に影響するような残留量ではありませんが、以下の理由で、できるだけ減らした方がいいと考えます。

- その理由は
- 1)自然界や生態系への影響の心配
 - 2)作業者の事故や健康被害の心配
 - 3)害虫や雑草の耐性問題の心配

3. 農薬、動物用医薬品の管理基準

(1) 農薬、動物用医薬品の管理はポジティブリスト制度に基づく残留基準を順守し、薬剤の適正使用を促進する立場で以下の管理を行います。

- ① 産直産地の農畜水産物の管理は「社会的検証」と「科学的検証」の両面で管理します。
- ② 有機栽培農産物は JAS 法の「有機栽培農産物の日本農林規格」、特別栽培農産物「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」を順守します。
- ③ 産直産地の肥培管理、肥育管理を「青果物品質保証システム」に則して定期的に点検し生産から入荷、お届けまでを管理します。
- ④ 薬剤の使用だけでなく、農畜水産物への残留も厳しく監視します。

(2) 社会的検証

- ① 産直農畜水産物は「青果物品質保証システム」等に即して農産物の栽培および畜水産物の肥育を年 1 回以上点検します。
- ② 有機農産物・地域認証農産物は、取り扱い前および取り扱い後は毎年認証を確認します。特別栽培農産物は栽培・肥培管理を確認します。
- ③ 農協および生産者団体からの仕入品については、当該団体にいずみ市民生協と同様の内容で管理を要請します。

(3) 科学的検証

- ① 有機 JAS 農産物は JAS 法の「有機農産物の日本農林規格」別表 2 で定められている以外の化学的合成農薬が残留していないことを検証します。
- ② 産直、特別栽培・地域認証、一般栽培、一般養殖の各農畜水産物等は、食品衛生法で定めている農薬等の残留基準（ポジティブリスト制度）が守られていることを検証します。

<別表 1> JAS 法の管理といずみ・わかやまの管理

	管理	有機農産物	特別栽培農産物	一般農産物
JAS 法	使用基準	種前 2 年以上(多年生植物は収穫前 3 年以上)化学合成農薬・化学肥料の使用禁止	化学合成農薬・化学肥料の使用が慣行栽培の 1/2 以下	農薬使用基準
	残留基準	一般栽培農産物としてのポジティブリスト残留基準が適用		
いずみ・わかやまの管理	使用基準	種前 2 年以上(多年生植物は収穫前 3 年以上)化学合成農薬・化学肥料の使用禁止	化学合成農薬・化学肥料の使用が慣行栽培の 1/2 以下	農薬使用基準
	残留基準	化学合成農薬の不検出	一般栽培農産物としてのポジティブリスト残留基準が適用	
	産直農産物の検証	① ブランド農産物の農薬使用基準が守られていること。 ② 肥培計画通りに実施されていること。 ③ 青果物品質保証システムによる評価。		

<別表 2> 「有機農産物の日本農林規格」

農薬	農薬
除虫菊乳剤およびピレトリン乳剤(除虫菊から抽出したものであって、共力剤としてピペロニルブトキサイドを含まないものに限ること。)	生石灰(ボルドー剤調製用に使用する場合に限ること。)
なたね油乳剤	天敵等生物農薬
マシン油エアゾル	性フェロモン剤(農作物を害する昆虫のフェロモン作用を有する物質を有効成分とするものに限ること。)
マシン油乳剤	クロレラ抽出物液剤
デンプン水和剤	ケイソウ土粉剤(保管施設で使用する場合に限ること。)
脂肪酸グリセリド乳剤	ワックス水和剤
メタアルデヒド粒剤(捕虫器に使用する場合に限ること。)	展着剤(カゼインまたはパラフィンを有効成分とするものに限ること。)
硫黄くん煙剤	二酸化炭素くん蒸剤(保管施設で使用する場合に限ること。)
硫黄粉剤	混合生薬抽出物液剤
硫黄・銅水和剤	食酢
水和硫黄剤	燐酸第二鉄粒剤
石灰硫黄合剤	炭酸水素カリウム水溶剤
シイタケ菌糸体抽出物液剤	炭酸カルシウム水和剤(銅水和剤の薬害防止に使用する場合に限ること。)

炭酸水素ナトリウム水溶剤および重曹	ミルベメクチン乳剤
炭酸水素ナトリウム・銅水和剤	ミルベメクチン水和剤
銅水和剤	スピノサド水和剤
硫酸銅(ボルドー剤調製用に使用する場合に限ること。)	スピノサド粒剤
銅粉剤	還元澱粉糖化物液剤
天敵等生物農薬・銅水和剤	次亜塩素酸水
調合油乳剤	-----

<参考資料 1 動物用医薬品種類と目的(用途)>

動物用医薬品	抗菌性物質	抗生物質
		合成抗菌剤
	ホルモン剤	天然型
		合成型
	寄生虫用剤	内寄生虫用剤
		外寄生虫用剤

① 抗菌性物質

抗菌性物質は抗生物質と合成抗菌剤に大別されます。抗生物質とは微生物が産生する成分を抽出精製したもので、合成抗菌剤は抗生物質と同じ働きをするものを化学合成して作り出した物質です。抗菌性物質はその用途により「飼料添加物」と「動物用医薬品」に大別され、前者は「飼料安全法」、後者は「薬事法」によって規制されます。また、動物用医薬品のうち養殖魚に用いられるものを「水産用医薬品」と呼んでいます。

② 飼料添加物

飼料の品質の低下の防止として酸化防止剤・防カビ剤等、飼料の栄養成分その他の有効成分の補給としてビタミン・ミネラル・アミノ酸等が使用され、飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進を目的に 2023 年 7 月 24 日現在、160 品目が飼料添加物として指定されており、その内抗菌性物質は 16 品目が含まれています。

③ 動物用医薬品

動物用医薬品とは、畜水産動物の疾病の治療、予防を目的としたもので、「薬事法」により規制されています。動物用医薬品のうち副作用の強いもの、病原菌に対して耐性を生じやすいもの等は「要指示医薬品」に指定されており、使用に際しては獣医師による処方書の交付、又は指示が必要とされています。また使用頻度の多い抗菌性物質については「動物用医薬品の使用の規制に関する省令」により、使用対象動物・用法・休薬期間等の使用基準が定められています。

	飼料添加物	動物用医薬品
法律	飼料安全法	薬事法
対象	農林水産大臣が省令で定める用途に適するとして指定したもの	農林水産大臣が品目ごとに審査して承認、許可を与えたもの
審議会	農業資材審議会	中央薬事審議会
使用目的	飼料効率改善および発育促進	感染症の予防および治療
投与量	微量投与	比較的大量投与

投与期間	2～3ヶ月間の長期投与	短期間投与
------	-------------	-------

④ ホルモン剤

ホルモンとは、生体の内分泌腺から分泌されて諸器官の働きを調節する化学物質です。ホルモン剤は肉牛の肥育を促進し、飼料効率を高めるとともに、タンパク質の多い赤身肉を生産する目的で使用されています。ホルモン剤は人や牛などが体内で分泌するホルモン物質と同様の天然型と化学的に合成されるものとに大別されます。

⑤ 寄生虫用剤

寄生虫用剤は、線虫・回虫・コクシジウムやトキソプラズマ等の原虫による畜産動物の被害予防、および治療のために使用されます。寄生部位が体内であるか体外であるかにより内寄生虫用剤と外寄生虫用剤とに区分されています。

1. はじめに

福島第一原子力発電所の事故による食品の放射性物質の汚染は、福島県内だけに留まらず、気象条件により多くの都県が影響を受けることになりました。事故発生後は大気中に放出された放射性物質（主にヨウ素 131、セシウム 134,137）が雨により田畑や森林に降下、栽培中の農作物に対して甚大な影響を与えました。厚生労働省や都道府県では農作物を中心とした放射性物質検査を実施し、当時の暫定規制値を超える物の出荷や流通停止を行いました。2012 年 4 月には新たな基準が施行され、同様の検査や規制が実施されています。現在では放射性物質により汚染を受けた原木で栽培されたきのこや、特定地域の野生の山菜、河川に生息する魚類などから放射性物質が基準値を超えて検出されますが、農作地で栽培される野菜や果実などや、福島県以北以南の太平洋で漁獲される魚介類から基準を超えて検出される事例はほとんど見られません。事故発生当時と比べ食品から検出される事例も少なくなってきました。2012 年度全国の 8 生協が検査した結果では、検査総数 14,083 件でセシウムの検出は 593 件で検出率は 9.1%でした。2011 年度（検出率 36.8%）にくらべて大きく減少しています。検出した主な食品は生茶葉やきのこ類、穀類等でした。

2. 食品の放射能影響に関する考え方と対応

(1) 食品の放射能影響に関する考え方

食品の放射能影響による体内被曝や食品の取り扱いについての考え方は国際的にも国内的にも専門家による様々な評価がありますが、今回の事故は国家レベルの非常事態であることから政府の定める判断、指示にそった対応を基本とします。

(2) 商品の取り扱いについて

食品汚染の対応については国による放射能検査は頻度高く、地域的にも網羅的に行われていますが福島第一原子力発電所事故による放射能影響が考えられる地域の食品に関しては独自の放射性物質検査を実施して、値内であることを確認して取り扱うことを基本とします。

(3) 放射性物質検査について

放射能汚染の可能性のある地域の食品に対して国の検査だけではなく生協が独自に放射性物質検査を実施し、取扱商品の安全性を確認します。

(4) 組合員コミュニケーションについて

食品の放射能汚染に対する組合員の不安が増大しているなか、安心してご利用いただくために食品の放射能汚染に関する情報や放射性物質検査結果などの組合員の関心や商品選択にかかわる情報はなるべくわかりやすくお伝えするように努めます。

3. 放射性物質検査について

(1) 検査対象

原子力対策本部が策定する「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に沿った自治体を対象とします。

1) 検査対象地域

① 総理指示対象自治体及びその隣接自治体

福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県、神奈川県、宮城県、岩手県、青森県、秋田県、山形県、新潟県、長野県、埼玉県、東京都、山梨県、静岡県

② 千葉県房総半島以北から北海道太平洋側沿岸の海域

2) 検査品目

- ① 対象地域で栽培、飼育、水揚げされた農畜水産物
- ② 対象海域で漁獲、養殖された水産物（～県沖と表示）及び回遊する魚介類（日本太平洋沖合北部と表示）
- ③ 上記の品目を単一具材とした「缶詰」「干物」「塩蔵」「漬物」などの加工食品
- ④ 組合員の声や要望の高い商品

(2) 検査頻度

① 新規取り扱い

新規取り扱い事前検査を基本とします。

② 既存品

米	新米収穫時期	
農産物	年 1 回収穫	収穫時 1 回実施
	年複数回収穫	年度初回企画時
水産物	3 ヶ月に 1 回実施	
畜産物	年 1 回実施	
牛乳、乳製品	6 ヶ月に 1 回実施	
加工品	年 1 回実施	

行政検査等において基準を超えて検出された場合は月 1 回検査を 3 ヶ月継続する

4. 検査結果の取り扱いについて

(1) 商品お届け前に規制値を超えた結果が判明した場合

- ① 当該商品は供給中止とします。
- ② 代替商品の手配に努力します。
- ③ 検査結果を行政(保健所)に報告します。
- ④ 結果判明時に同ロットを外部検査機関で検査を行い、検査の適切性を確認します。

2) 商品供給後に規制値を超えた結果が判明した場合

- ① 検査結果を行政(保健所)に報告し、指導に従います。
- ② 同一商品の以降の企画を中止します。
- ③ 結果判明時に同ロットを外部検査機関で検査を行い、検査の適切性を確認します。
- ④ 検査結果は組合員の商品選択情報としてホームページ等で発信します。

3) 企画再開について

- ① 国による出荷制限、摂取制限が解除された作物は企画、供給可能とします。
- ② 独自検査によって企画・供給中止とした食品は品目ごとに「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」の解除の条件に基づいて判断します。

4) 規制値は国が 4 月から実施予定としている新規規制値案を先行して運用します。

5. 情報発信について

(1) ホームページで放射能検査結果を掲載します。

《例 1》 ホームページ

企画回	産地 (都道府県)	商品名 (一般名称)	宅配 店舗	セシウム 134 (Bq/kg)	セシウム 137 (Bq/kg)
				(<) の数値は検出下限値	
9 月 1 回	茨城県	サニーレタス	宅配	検出せず (<12.0)	検出せず (<10.9)
	北海道	たら	店舗	12.0 (基準値内)	25.5 (基準値内)
9 月 2 回	静岡県	お茶 (茶葉)	宅配	合計 30.0 (基準値外) 供給中止	

《例 2》 ホームページ

検査日	産地 (都道府県)	商品名 (一般名称)	宅配 店舗	セシウム 134 (Bq/kg)	セシウム 137 (Bq/kg)
				(<) の数値は検出下限値	
2013.9.5	茨城県	サニーレタス	宅配	検出せず (<12.0)	検出せず (<10.9)
2013.9.6	北海道	たら	店舗	12.0 (基準値内)	25.5 (基準値内)
2013.9.14	静岡県	お茶 (茶葉)	宅配	合計 30.0 (基準値外) 供給中止	

※ヨウ素 131 は半減期が 8 日であり、2 年半近く経過した現在では検出されることがないため、検査報告から外します。

※ホームページでの報告は毎週更新で掲載日以降企画予定商品の結果をお知らせする目的で企画回を記載します。アピエは月次のまとめとして報告するため検査日を記載します。

(2) ホームページでは優良誤認を配慮したうえで検査結果(放射性物質の検出値含む)を掲載します。

(3) ホームページでは国の検査結果や出荷制限及び摂取制限など組合員が関心あると考えられる情報が入手できるように関連リンクや声の「Q&A」などを掲載します。

(4) アピエの「品質管理だより」や「携帯メルマガ」などで関連情報の発信に努めます。

(5) 情報発信の役割の明確化

媒体	内容	情報発信元	情報掲載
ホームページ	放射能検査結果と判定	品質管理部	機関運営本部
	放射能 Q & A	品質管理部	機関運営本部
アピエ	放射能関連記事・情勢と検査結果	品質管理部	
	放射能 Q & A	品質管理部	
メルマガ	放射能関連記事	品質管理部	

(6) 産地及び生産者と連動してとりくみます。

① 検査当該地域の出荷物や生産物の検査は事前に産地及び生産者に打診して協力を得るように努めます。

② 検査結果の情報発信は生産者保護と風評被害防止に最大限の配慮をして行います。

(7) 非開示情報

① 検査結果の情報発信は生産者や産地への風評被害に配慮し、個別の商品名ではなく一般名称とします。また生産者団体や農家名は非開示とします。

② 非開示情報としたものも理事会には報告することとします。

6. 優良誤認への配慮

(1) 検査結果の評価

- ① 生協で実施する放射性物質検査はお届けする商品そのものを検査したものではなくサンプル検査であり、検査結果は個別商品の評価ではなく指標として扱うこととします。
- ② 放射能汚染による健康被害には閾値がないとの考え方が一般的であり、国の検査や生協の検査はその食品の放射能の汚染レベルを評価するためのものです。

(2) 検査結果を「安全性評価」と思われる情報発信はしません。

- ① 「検査結果の評価」の考え方に沿って、「検査をしていますので安全です」などの優良誤認につながる広報や情報発信はしません。
- ② 検査結果の情報発信や広報をする際には「検査はサンプル検査でありお届け品そのものを検査した結果ではありません」と付記を行います。

7. 産地情報の発信

- (1) 放射性物質による食品汚染についての消費者の受け止めは様々ではありません、利用される方の選択に少しでも役立つように放射能の影響が考えられる地域やその近隣地域の商品については丁寧な産地表示をできる限り実施していきます。

(2) 「組合員が選ぶことができる」を前提に丁寧な表示に努めます。

- ① 商品案内での当該地域の産地表示
- ② 組合員サービスセンターでの産地問い合わせ対応
- ③ 店舗ポップの正確な産地情報掲示

総理指示対象自治体及びその隣接自治体が産地の生鮮食品のポップでの産地表示は複数産地表示を禁止し、組合員が選ぶことができる表示とします。