

■コープあおもりの食品添加物自主基準

2003年、食品の安全基本法が制定され、内閣府に食品安全委員会が設置されました。このことにより、化学物質のリスク評価を行う仕組みが確立し、情報もすべて公開されるようになりました。こうした食品安全行政の変化や、海外も含むリスク評価の結果から、2012年、日本生協連で「CO・OPP商品における化学物質のリスク管理政策」の検討を行い食品添加物自主基準を見直し、2013年度から新しい基準の運用を開始しました。これを受けて、コープ東北サンネット事業連合とコープあもりで検討を行い、基準の見直しをして2014年4月度より新基準での運用を開始しました。

■不使用添加物（12品目）

2015年5月現在

No.	名 称	主な用途	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)	7	パラオキシ安息香酸ブチル	保存料
2	食用赤色104号	着色料	8	パラオキシ安息香酸プロピル	保存料
3	食用赤色105号	着色料	9	グレープフルーツ種子抽出物	製造用剤
4	デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料	10	骨炭色素	着色料
5	パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料	11	単糖・アミノ酸複合物	酸化防止剤
6	パラオキシ安息香酸イソプロピル	保存料	12	ヘゴ・イチョウ抽出物	酸化防止剤

■使用制限添加物（43品目）

2015年5月現在

No.	名 称	主な用途	No.	名 称	主な用途
1	安息香酸	保存料	23	カンゾウ抽出物	甘味料
2	安息香酸ナトリウム	保存料	24	カンゾウ末	甘味料
3	イマザリル	防かび剤	25	グアヤク脂	酸化防止剤
4	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	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	甘味料
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	防かび剤	27	酵素分解カンゾウ	甘味料
6	過酸化ベンゾイル	製造用剤 (小麦粉処理剤)	28	酵素分解リンゴ抽出物	酸化防止剤
7	カンタキサンチン	着色料	29	サイリウムシードガム	増粘安定剤
8	食用赤色40号及びそのアルミニウムレーキ	着色料	30	植物炭末色素	着色料
9	食用赤色106号	着色料	31	ステビア抽出物	甘味料
10	食用黄色4号及びそのアルミニウムレーキ	着色料	32	ステビア末	甘味料
11	食用黄色5号及びそのアルミニウムレーキ	着色料	33	ツヤプリシン(抽出物)	保存料
12	食用青色2号及びそのアルミニウムレーキ	着色料	34	ファーセララン	増粘安定剤
13	チアベンダゾール	防かび剤	35	ブドウ種子抽出物	酸化防止剤
14	二酸化チタン	着色料	36	ブラジルカンゾウ抽出物	甘味料
15	ポリソルベート20	乳化剤	37	ヘクチン分解物	保存料
16	ポリソルベート60	乳化剤	38	ϵ -ポリリシン	保存料
17	ポリソルベート65	乳化剤	39	マスチック	ガムベース
18	ポリソルベート80	乳化剤	40	ラック色素	着色料
19	アルミニウム	着色料	41	L-ラムノース	甘味料
20	ウェランガム	増粘安定剤	42	レバン	増粘安定剤
21	エレミ樹脂	増粘安定剤	43	ログウッド色素	着色料
22	カラギナン	増粘安定剤			

- この基準はコープあもりが取り扱う全ての「食品」に適用します。
- この基準の対象となる「食品」とは酒類を除く食品衛生法で定める食品とし、医薬品及び医薬部外品を除く全ての飲食物とします。
- 食品添加物自主基準は、日本生協連の安全性評価に基づくものとし、その評価が変わった場合には連動して改定されるものとします。基準の変更は理事会で行います。