

組合員の皆様へ

京大生協で取り扱う商品の食品添加物基準の見直しについて

2019年2月20日
京都大学生生活協同組合理事会

日頃より京大生協をご利用いただき誠にありがとうございます。

京大生協は2019年3月1日より、食品添加物基準を一部変更いたします。

京大生協はこれまで、日本生協連の食品添加物基準に準拠した大学生協の自主基準に基づくとともに、それに上乗せして「ラック色素」（着色料）「安息香酸」・「安息香酸ナトリウム」（保存料）を京大生協独自の不使用添加物とし、これらが使用されている食品を購買店舗で取り扱わないようにしてきました。今回の見直しでは、これらの3つの食品添加物を不使用添加物から、「大学生協事業連合 食品添加物基準」に準拠した使用制限添加物へと変更しナショナルブランド商品（NB商品）については取り扱い可能な添加物とします。

大学生協の食品添加物基準は日本生活協同組合連合会（日本生協連）の食品添加物基準に準拠した大学生協の自主基準です。もとより食品添加物は、食品安全基本法に基づくリスクアナリシスに基づき適正に管理されることにより安全性は確保されているものですが、大学生協は日本生協連とともに国のリスク評価・リスク管理を基として、これらを継続的に改善していく立場に立っています。

日本生協連の食品添加物基準は最新の科学的知見の情報収集に基づき継続的に改定されてきました。直近では2013年4月に新しい基準に改定され、「不使用とする添加物（不使用添加物）」と「使用を制限する添加物（使用制限添加物）」が定められました。

大学生協は、日本生協連の食品添加物基準に準拠しつつ、さらに上乗せした厳しい自主管理基準を設定しています。京大生協は、この大学生協の基準に加えて、大学生協が使用制限添加物としている「ラック色素」（着色料）「安息香酸」・「安息香酸ナトリウム」（保存料）を不使用添加物とし、これらが使用されている食品を購買店舗で取り扱わないようにしてきました。

その歴史は20年以上過去に遡ります。当時の組合員の方から「当時の科学的知見」に基づいた意見が出され、理事会としてこれを受け止め、京大生協独自の基準を定めたようですが、今となっては詳しい経緯は定かではありません。今現在、上記3つの使用制限添加物のみを不使用添加物とする根拠を京大生協は持っていません。

今日、京大生協のみで科学的知見の情報を収集し、独自の自主基準を更新・管理することはきわめて困難であるため、京大生協はすべてにおいて日本生協連の食品添加物基準を基とした大学生協の自主基準どおりに運用していくことといたしました。

これまで京大生協のみが不使用添加物としてきた3つの食品添加物が含まれた商品の中には、組合員の皆様から取り扱い要望が多数寄せられてきたものもありました。京大生協は3月1日以降、「大学生協事業連合 食品添加物基準」に従ってこれらの商品の取り扱い要望に対応いたします。なお、使用制限添加物が使用された食品については、3つの使用制限添加物に関わらず商品の食品添加物表示を原則とします。

	内 容	対 応
不使用添加物	1. 遺伝毒性発がん物質と考えられるもの。 2. 一日許容摂取量が信頼できる期間で設定されておらず、日本生協連としてそれを補う科学データが入手できなかったもの。 3. 安全性に関する科学的なデータが入手できず、成分・規格等に懸念される情報があるもの。	- 日本生協連が「不使用添加物」に掲載している食品添加物は、大学生協プライベートブランド商品（PB商品）はもちろん、NB商品も含め例外なく取り扱いません。 - 食堂・店舗での取扱商品の一切で使用しません。
使用制限添加物とは	不使用添加物における3つの条件には該当しないが、懸念される問題点の指摘があるため ①使用できる食品の対象範囲の制限 ②使用量や残留量の制限 ③成分規格の指定、 といった方法で使用を制限する添加物。	- 使用制限添加物であっても、一部添加物は取り扱いわないこととします。 - 使用する添加物については、使用できる商品の範囲を制限します。

「大学生協事業連合 食品添加物基準」

(2019 年 3 月 1 日～)

	添加物名	目的	日生協基準	大学生協自主基準	
				PB 商品	一般商品
1	食用赤色 104 号	着色料	不使用添加物	×	×
2	食用赤色 105 号	着色料	不使用添加物	×	×
3	骨炭色素	着色料	不使用添加物	×	×
4	デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料	不使用添加物	×	×
5	パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料	不使用添加物	×	×
6	パラオキシ安息香酸ブチル	保存料	不使用添加物	×	×
7	パラオキシ安息香酸イソプロピル	保存料	不使用添加物	×	×
8	パラオキシ安息香酸プロピル	保存料	不使用添加物	×	×
9	臭素酸カリウム	製造用剤	不使用添加物	×	×
10	グレープフルーツ種子抽出物	製造用剤	不使用添加物	×	×
11	単糖・アミノ酸複合物	酸化防止剤	不使用添加物	×	×
12	ヘゴ・イチョウ抽出物	酸化防止剤	不使用添加物	×	×
	添加物名	目的	日生協基準	大学生協自主基準	
				PB 商品	一般商品
13	食用赤色 40 号	着色料	使用制限添加物	×	×
14	食用赤色 40 号アルミニウムレーキ	着色料	使用制限添加物	×	×
15	食用赤色 106 号	着色料	使用制限添加物	×	×
16	食用黄色 4 号	着色料	使用制限添加物	×	×
17	食用黄色 4 号アルミニウムレーキ	着色料	使用制限添加物	×	×
18	食用黄色 5 号	着色料	使用制限添加物	×	×
19	食用黄色 5 号アルミニウムレーキ	着色料	使用制限添加物	×	×
20	食用青色 2 号	着色料	使用制限添加物	×	×
21	食用青色 2 号アルミニウムレーキ	着色料	使用制限添加物	×	×
22	ラック色素	着色料	使用制限添加物	×	○
23	二酸化チタン	着色料	使用制限添加物	×	×
24	過酸化ベンゾイル	製造用剤	使用制限添加物	×	×
25	エチレンジアミン四酢酸 (EDTA) ニナトリウム	酸化防止剤	使用制限添加物	×	×
26	ステビア抽出物	甘味料	使用制限添加物	×	○
27	ステビア末	甘味料	使用制限添加物	×	○
28	α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	甘味料	使用制限添加物	×	○
29	カンゾウ抽出物	甘味料	使用制限添加物	×	○
30	カンゾウ末	甘味料	使用制限添加物	×	○
31	酵素分解カンゾウ	甘味料	使用制限添加物	×	○
32	ブラジルカンゾウ抽出物	甘味料	使用制限添加物	×	○
33	L-ラムノース	甘味料	使用制限添加物	×	○
34	安息香酸	保存料	使用制限添加物	×	○
35	安息香酸ナトリウム	保存料	使用制限添加物	×	○
36	ツヤブリシン (抽出物)	保存料	使用制限添加物	×	×
37	ϵ -ポリリシン	保存料	使用制限添加物	×	×
38	ペクチン分解物	保存料	使用制限添加物	×	×
39	イマザリル	防かび剤	使用制限添加物	×	○
40	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	使用制限添加物	×	○
41	チアベンダゾール (TBZ)	防かび剤	使用制限添加物	×	○
42	ポリソルベート 20	乳化剤	使用制限添加物	×	×
43	ポリソルベート 60	乳化剤	使用制限添加物	×	×
44	ポリソルベート 65	乳化剤	使用制限添加物	×	×
45	ポリソルベート 80	乳化剤	使用制限添加物	×	×
46	植物炭末色素	着色料	使用制限添加物	×	×
47	ログウッド色素	着色料	使用制限添加物	×	○
48	アルミニウム	着色料	使用制限添加物	×	○
49	マスチック	ガムベース	使用制限添加物	×	×
50	カラギナン	増粘安定剤	使用制限添加物	×	○
51	サイリウムシードガム	増粘安定剤	使用制限添加物	×	○
52	ウェランガム	増粘安定剤	使用制限添加物	×	○
53	エレミ樹脂	増粘安定剤	使用制限添加物	×	×
54	レバン	増粘安定剤	使用制限添加物	×	×
55	ファーセララン	増粘安定剤	使用制限添加物	×	×
56	グアヤク脂	酸化防止剤	使用制限添加物	×	○
57	酵素分解リンゴ抽出物	酸化防止剤	使用制限添加物	×	×
58	ブドウ種子抽出物	酸化防止剤	使用制限添加物	×	○
59	カンタキサンチン	着色料	使用制限添加物	×	○