

## ユカシカド商品基準 「大切な人に安心してすすめられる商品を」

=====

### 《基本方針》

以下の4つを柱とし、ユカシカド商品の基準・ガイドラインを定めます。

#### ①栄養価の高いものを

より高い栄養価を保持した商品づくりに努めます。

#### ②安全

公的基準及び法制度を順守します。

さらに、安全性が懸念されるものに対しては独自の基準を設け、安全な商品づくりに努めます。

#### ③安心

産地、栽培方法が明確な原料を優先的に使用します。

基準は必要に応じて見直し、より良い商品づくりを目指します。

#### ④適切に

「不要なものはいれない」「必要なものを必要な分だけ使用する」を心がけ、適切な原料使用に努めます。

=====

### 《基準・ガイドライン》

#### ①残留放射能基準

食品中の残留放射能に関しては、国際的な基準も考慮された国の基準が存在します。また、国や地方自治体では計画的に食品中の放射性物質を検査しており、基準を超過した食品に関しては、回収、廃棄や出荷制限が行われています。したがって、この基準を満たせば安全であると判断し、ユカシカドでは国の基準を適用します。

#### ②微生物基準

食品中の微生物に関しては、食品衛生法による成分規格基準や衛生規範などの国の基準が設けられています。ユカシカドではこの基準を順守し、食品を取り扱います。

#### ③残留農薬基準

原料となる生鮮食品に関して、食品衛生法並びに農薬取締法の基準を順守します。

有機 JAS 認証を得ていない原料に関しては、以下の基準を設け残留農薬の低減に努めます。

##### 〈原料となる農産物の農薬使用に関して〉

以下の情報を取得できる農産物を原料として取り扱います。

- ・産地
- ・農薬使用日、農薬名、散布量、使用目的
- ・化学肥料使用日、化学肥料名、使用料、使用目的
- ・農薬取締法を順守していることの確認<sup>\*1</sup>

<sup>\*1</sup> 外国産農産物の農薬使用に関しては、その国の農薬使用基準を適用します。これを満たしかつ輸入時に残留農薬基準を満たしていることが確認できた農産物のみを原料として使用します。

#### ④食品添加物基準

加工食品への食品添加物の使用は、食品衛生法を順守し、安全性のデータや根拠が明らかでない一部の添加物に関しては以下の通り独自の基準を適用します。また、不要な添加物の使用を可能な限り控えた商品づくりに努めます。

##### ×使用しない食品添加物

名称	用途	
食用赤色2号	着色料	
食用赤色40号		
食用赤色104号		
食用赤色105号		
食用赤色106号		
食用黄色4号		
食用黄色5号		
食用緑色3号		
食用青色1号		
食用青色2号		
二酸化チタン		
アルミニウム		
クチナシ青色素		
クチナシ赤色素		
クチナシ黄色素		
クロロフィリン		
クロロフィル		
骨炭色素		
植物炭末色素		
ベニコウジ黄色素		
ベニコウジ色素		
ラック色素		
ログウッド色素		
クロレラ		
赤キャベツ色素		
ピロリン酸四カリウム		発色剤
硫酸第一鉄		うま味調味料
グリシン		
過酸化ベンゾイル	製造用剤	
臭素酸カリウム	乳化剤	
シヨ糖脂肪酸エステル	増粘安定剤	
カラギナン	保存料	
デヒドロ酢酸ナトリウム		
パラオキシ安息香酸イソブチル		
パラオキシ安息香酸イソプロピル		
パラオキシ安息香酸エチル		
パラオキシ安息香酸ブチル		
パラオキシ安息香酸プロピル		
単糖・アミノ酸複合物	酸化防止剤	

##### △使用を制限する食品添加物

名称	用途
カンタキサンチン	着色料
アナトー色素	
ウコン色素	
L-グルタミン酸	うま味調味料
グレープフルーツ種子抽出物	製造用剤
微結晶セルロース	
粉末セルロース	
リンターセルロース	乳化剤
ポリソルベート20	
ポリソルベート60	
ポリソルベート65	
ポリソルベート80	
微小繊維状セルロース	増粘安定剤 製造用剤
エレミ樹脂	増粘安定剤 ガムベース
ウェランガム	増粘安定剤
キサンタンガム	
サイリウムシードガム	
ファーセララン	
安息香酸	保存料
安息香酸ナトリウム	
ツヤプリシン(抽出物)	
ペクチン分解物	
ε-ポリリシン	合成保存料
ソルビン酸	
プロピオン酸	
ステビア末	甘味料
ステビア抽出物	
α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	
カンゾウ末	
酵素分解カンゾウ	
カンゾウ抽出物	
ブラジルカンゾウ抽出物	人工甘味料
スクラロース	
イマザリル	防カビ剤
オルトフェニルフェノール	
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	
DL-リンゴ酸ナトリウム	調味料
エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	酸化防止剤
ゲアヤク脂	
ヘゴ・イチョウ抽出物	
DL-酒石酸	pH調整剤 酸味料
L-酒石酸	

## **⑤容器包装基準**

以下のガイドラインにしたがって容器包装を行います。

〈容器包装におけるガイドライン〉

- ①内容物の保護、品質の保全を目的とし、適切な包装を行います。
- ②安全性が確保されている包装容器を使用します。
- ③包装費用、空間容積を適切に、購入者の判断を誤らせる包装をしません。
- ④ごみが少なく、処理が容易な包装を心がけます。

(推奨基準)

環境への負荷を軽減するため、環境に配慮した包装資材の検討に努めます。

- ・生分解性素材をすすんで利用する  
(生分解性プラスチック、可食性フィルムなど)
- ・リサイクル可能な資材を優先的に利用する  
(紙、パルプなど)
- ・リサイクルに適した単一素材による包装をすすんで行う

## **⑥表示基準**

食品表示に係る国の法令を順守した上で、正確に理解できる分かりやすい表示に努めます。

## **⑦その他基準**

### **【トレーサビリティ】**

原料の生産から、加工、流通まで食品の移動を把握することを目的とし、日本では農林水産省において食品トレーサビリティのマニュアルが設けられています。ユカシカドでは、これを参考に以下の情報を取得できる食品を取り扱います。

〈トレーサビリティによって取得する情報〉

- ・原料生産、製造・加工、流通の全過程における入荷及び出荷情報
- ・原料生産過程における生産者情報
- ・原料生産過程における農薬使用情報
- ・製造・加工過程における加工業者情報
- ・製造・加工過程における添加物使用量

ただし、原料生産者や加工業者による品質保証（保証書等による証明）が得られる場合は、それをもって安全性が保証されているとみなし、その原料及び加工品を取り扱います。

なお、外国産原料及び加工食品においても、同様の情報を取得でき安全性の認められるものを取り扱います。

### **【遺伝子組換え作物・ゲノム編集作物】**

現在日本で承認されている遺伝子組換え作物は、十分な安全性評価が行われていると判断し、遺伝子組換え作物であることだけを理由に使用の選択肢から除外することはありません。

なお、ゲノム編集作物においては、今後の動向を見ながら判断していきます。