



2026.10
Vol.19

食品添加物の 自主使用基準を見直しました！

食品添加物は、食品の保存性や嗜好性を向上させたり、栄養素を強化させたりする
目的で使用されています。食品衛生法によって使用できる食品添加物が
決められていることに加えて、コープこうべでは自主使用基準を設けています。

今回、自主使用基準を見直しましたので、
お知らせいたします。



食品添加物の働きや
国のルールについては、
「Hakaru vol.13」
を見てね！

こちらから

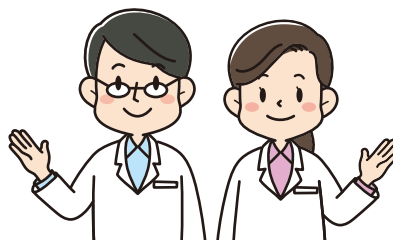




自主使用基準の何を見直したの？

自主使用基準の変更内容

自主使用基準が定められている食品添加物の
安全性の再評価および**流通実態**から、
以下の5品目を使用制限添加物から削除しました。



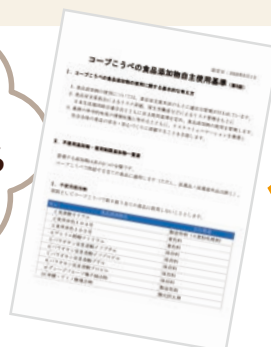
自主使用基準の変更の概要

防 か び 剤	食品添加物名	2013年の評価の概要	今回の変更の理由
	イマザリル (IMZ)	遺伝子やがんへの影響がどのように起こるのかが、まだ十分に分かっていませんでした。	遺伝子への影響はない ことが分かりました。腫瘍ができる仕組みも分かり、 人には当てはまらない ことが分かりました。
	オルトフェニルフェノール およびオルトフェニル フェノールナトリウム (OPPおよびOPP-Na)	がんができる仕組みが十分に分かっていませんでした。	がんができる仕組みが分かり、 人には当てはまらない ことを確認しました。
	チアベンダゾール (TBZ)	安全な目安※より少ない量であれば、問題ないと考えられていました。ただし、様々な食品からとる可能性を考えて、使用制限添加物にしていました。	日本人が実際に食品からとると考えられる量は、 安全な目安の1%未満 でした。
	グアヤク脂	国際的な組織が安全な目安を決めていましたが、遺伝子やがんへの影響を確認できていませんでした。	国内で使われていない ため、国が添加物のリストから削除しました。そのため自主基準から削除します。
	ログウッド色素	体に悪い影響が出る量は分かっていましたが、遺伝子への影響がないとは言えず、がんへの影響を確認できていませんでした。	

※安全な目安：毎日一生とり続けても健康への悪影響がないと推定される量(一日摂取許容量)



新しい
自主使用基準は、
この二次元コードから
見てみてね！





お買い物をするときには何か変わるの？

防かび剤の表示内容は変わりません。

防かび剤使用の有無は、引き続き表示でお知らせします。

防かび剤不用品は選択肢の1つとして残ります。
→用途や考え方に合わせて選べるラインナップを大切にしていきます。

商品を選ぶ
選択肢は、
そのままなんだね



例えば「輸入された柑橘」の表示は、このように表示されています

防かび剤**不**使用の商品

防かび剤不使用の表示をしています。



宅配

収穫後の防かび剤は使用していません

酸味が少なく、果肉は鮮やかなルビー色

輸入産物

収穫後の防かび剤は使用していません

●南アフリカ産

次回 8月4回

320

co-op KOBÉ

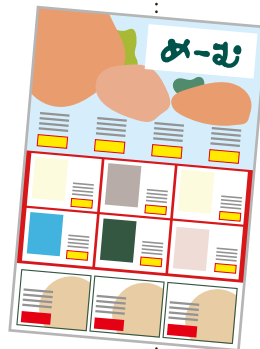
グレープフルーツ (ルビー種)

1コ(240g・中玉)

本体 158円

8%税込 170.64円

少量



防かび剤**使**用の商品

包材に使用した防かび剤を表示しています。

防かび剤として、TBZ・イマザリル・フルジオキシニル・ピリメタニルを使用しています

甘みが強くコクがあります

手でむけます

輸入産物

防かび剤として、TBZ・イマザリル・フルジオキシニル・ピリメタニルを使用しています

●オーストラリア産

※稀に種が入る場合があります

次回 8月4回

321

マンダリン

400g(5~6コ入)

本体 398円

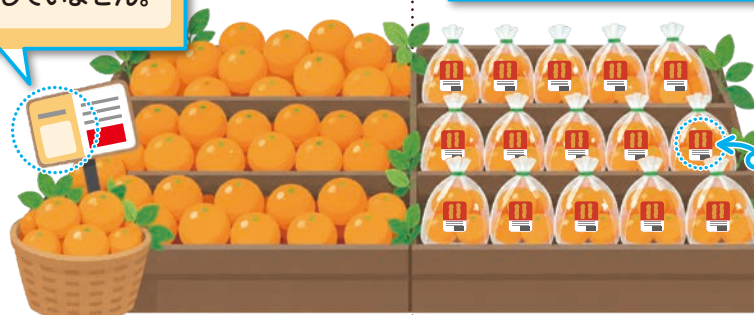
8%税込 429.84円



店舗

輸入柑橘

防かび剤は使用していません。



本商品は防かび剤として、TBZ、イマザリル、フルジオキシニル、ピリメタニル、プロピコナゾールを使用しています。





コープこうべの食品添加物の 取り組みってどうなっているの？

コープこうべは 食品添加物自主使用基準を設定しています。

食品添加物の安全性確保は、食品安全基本法、
食品衛生法のもとに適正に管理されています。

食品衛生法上、 使用が認められている食品添加物

指定添加物

内閣総理大臣が指定
(天然物も含む)

既存添加物

長い食経験があるもの
名簿に収載

天然香料

動植物由来の香料
使用量はごくわずか

一般飲食物添加物

一般に飲食されるものを
添加物として使用

自主的な管理

組合員の
食の安全・安心に対する
信頼にこたえるために

自主使用基準の構成

使用制限

申請・記録

- ☑ 原則問題がないことを前提とする
- ☑ 適正な管理でリスク低減を図れるため
使用実態を把握しておく

不使用

原則使用しない

- ☑ 安全性データに不足や懸念がある
- ☑ 組織として原則採用しない

お知らせ



コープこうべ

はかるたいせつPROJECT



商品検査の日に学ぼう2026 「食品中の残留農薬の安全性」



10月1日は「商品検査の日」。

1967年10月1日、コープこうべが全国に先駆けて
組合員の声をもとに商品検査室を開設したこと
から「商品検査の日」として認定されています。
この10月には、毎年学習会を開催しており、今年
は「食品中の残留農薬の安全性」をテーマに対談
形式でわかりやすく解説します。

配信期間

10月1日(木)10:00～11月2日(月)10:00 (オンライン配信)

プログラム
内容

農薬の必要性、農薬の安全性を確保するための仕組み など
(講師) 原田 孝則さん(一般財団法人残留農薬研修所顧問)

申し込み

ラジオ関西特設サイト <https://jocr.jp/event/shouhinkensaday2026/>

または 商品検査の日に学ぼう2026

検索

こちらから ▶▶▶



「Hakaru」について、アンケートをお寄せください。
左記コードまたは <https://bit.ly/3TEv620> から