

西東京市公設公営保育園 給食食品購入安全基準

令和2年2月

〈改訂履歴〉

作成	年月日	文書記号番号	内容
第1版	令和2年2月17日	31 西子保第2570号 保育課長決裁	作成

西東京市子育て支援部保育課

目 次

西東京市公設公営保育園給食食品購入安全基準を作成した目的及び背景	1
購入上の方針	2
保育園で取り扱う食品	3
<u>食品群 1 穀類</u>	8
<u>食品群 2 芋類</u>	11
<u>食品群 3 砂糖及び甘味料</u>	13
<u>食品群 4 油脂類</u>	14
<u>食品群 5 種実類</u>	15
<u>食品群 6 豆・豆製品類</u>	16
<u>食品群 7 魚介類</u>	18
<u>食品群 8 肉類及び加工品類</u>	19
<u>食品群 9 卵類</u>	20
<u>食品群 10 乳類</u>	21
<u>食品群 11 野菜類</u>	22
<u>食品群 12 果実類</u>	27
<u>食品群 13 きのこと類</u>	29

食品群 14	藻類	30
食品群 15	調味料及び香辛料類	31
食品群 16	その他	33
《注釈》		34
(注1)	厚生労働省の冷凍食品規格基準	34
(注2)	農産物規格規定1等級	
(注3)	「すだち」・「す」	
(注4)	夾雑物(きょうぎつぶつ)	
(注5)	じんあい	35
(注6)	遺伝子組み換え	
(注7)	厚生労働省乳等省令	
(注8)	ポストハーベスト処理	
(注9)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準	36
(注10)	と畜場検査合格品	
(注11)	食品添加物の使用基準	
(注12)	残留農薬の基準	37
(注13)	栄養表示基準	

西東京市公設公営保育園給食食品購入安全基準を作成した目的及び背景

西東京市公設公営保育園では、未来を担う乳幼児に提供する食材料の安全・品質の確保、配送時の衛生の確認、地元の食材の活用などを実施し、さらには、食文化の継承、健康的な食生活の保護者への啓発等、食に向き合い取り組んできました。

平成 23 年 3 月 11 日に発生した東日本大震災後、原子力災害対策特別措置法及び食品衛生法に基づき、食品中の放射性物質を国が測定し、更に自治体が自主検査を行ってきました。西東京市においても、平成 24 年 9 月から給食食材及び調理済み食品の放射性物質検査を行ってきました。特に頻度の高い野菜・果物は毎月検査を行い、検査結果は市のホームページに掲載し、保育園でも掲示してきました。平成 29 年 3 月で食材の検査は終了としましたが、子どもたちの安心安全な食事の提供を行うために、西東京市公設公営保育園栄養士会で食品の安全性をどのように確保するかという視点で、食品購入の際に注意すべきことを検討し、共通認識を持って購入していくために「西東京市公設公営保育園給食食品購入安全基準」を作成しました。

令和 2 年 2 月 17 日

西東京市子育て支援部保育課
西東京市公設公営保育園

購 入 上 の 方 針

- 1 食品の安全性について十分に確認を行って安全な食品を購入する。特に放射性物質については、国等で測定が実施されており、基準値を超える食材は市場には出回っていないという考え方を市の基本とするが、購入に際し各都道府県が行う検査結果や関係諸機関提供の情報を収集することにより、引き続き安心安全な食品購入に努める。
- 2 原則国内産の食品購入に努める。ただし、市場の状況によって国内産の購入が出来ない場合は、この限りでない。
- 3 納品される食品に、異物の混入、異味、異臭、カビの発生等が無いかよく確認する。検収により納入された物資の全部又は一部が不合格になった時は、速やかにこれを交換し、さらに変形、変質又は消耗損傷したものは、全て納入業者の負担とする。また、調理の際に保育園が不良品を発見した場合は、新しい食品と交換を納入業者に依頼する。
- 4 低温管理の必要な食品は、適切な温度管理がされた状態で納品することを納入業者に依頼し購入する。
- 5 購入時の包装・容器は、内分泌かく乱物質（環境ホルモン）の疑いのある物質を含まないものとする。また、破損・汚れ・異物等のないものとする。
- 6 包装・表示等は、保育園又は納入業者が確認できるものとする。包装等に産地、製造年月日表示が無い場合はできるだけ納品書に記載することを納入業者に依頼する。
- 7 肉類は抗生物質検査済みのものとし、清潔な容器を使用して衛生的に納品することを納入業者に依頼する。
- 8 規格のあるものについては、その都度指定する。
- 9 原材料について納入業者が定期的を実施する微生物及び理化学検査がある場合には、必要に応じてその結果の提出を依頼する。
- 10 加熱せずに喫食する食品（牛乳・発酵乳・ゼリー等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制に対する保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認し、必要に応じてその結果の提出を依頼する。
- 11 地場産直品を積極的に使用していく。
- 12 食品購入基準の食品名に記載のない食品については、記載のある類似食品を参考に、保育園と納入業者双方で協議の上購入する。

保育園で取り扱う食品は以下のとおりとする。

分類番号	食品群	番号	食品名
1	穀類	1	うるち米
		2	もち米
		3	白玉団子
		4	小麦粉（薄力粉）
		5	小麦粉製品
		6	パン粉
		7	ソフトパン粉
		8	生パン粉
		9	中華めん・蒸中華めん
		10	スパゲッティ・マカロニ
		11	うどん（生・ゆで）
		12	精麦・雑穀
		13	白玉粉・団子粉・上新粉
		14	その他米製品
		15	プレミックス粉等
2	芋類	1	じゃがいも
		2	さつまいも
		3	さといも
		4	澱粉
		5	はるさめ
		6	こんにゃく・しらたき
3	砂糖及び甘味類	1	砂糖
		2	ジャム
		3	チョコレートクリーム
		4	はちみつ
4	油脂類	1	植物油（なたね油・ごま油）
		2	バター
		3	マーガリン
		4	オリーブ油
5	種実類	1	ごま（白・黒）
		2	むき栗
6	豆・豆製品	1	大豆
		2	豆腐

分類番号	食品群	番号	食品名
6	豆・豆製品	3	焼豆腐
		4	油揚げ・生揚げ・がんもどき
		5	納豆
		6	凍り豆腐
		7	あずき・ささげ・いんげん
		8	ひよこ豆・レンズ豆
		9	豆・水煮等加工品等
		10	きなこ
7	魚介類	1	魚切り身等
		2	ちりめんじゃこ等
		3	しらす干し等
		4	削り節
		5	煮干し
		6	魚肉練り製品（かまぼこ・焼ちくわ・さつまあげ・その他加工品）
		7	缶詰め
8	肉類及び加工品類	1	牛肉
		2	豚肉
		3	鶏肉
		4	食肉製品（ベーコン）
		5	食肉製品（ハム・ソーセージ等）
9	卵類	1	鶏卵
10	乳類	1	牛乳
		2	ナチュラルチーズ・プロセスチーズ・チーズフード
		3	ヨーグルト・ドリンクヨーグルト
		4	その他乳製品
11	野菜類	1	野菜（全部に共通）
		2	南瓜
		3	キャベツ
		4	きゅうり
		5	ほうれん草
		6	長ねぎ
		7	小松菜
		8	レタス

分類番号	食品群	番号	食品名		
11	野菜類	9	春菊		
		10	白菜		
		11	セロリ		
		12	ピーマン		
		13	玉葱		
		14	トマト・プチトマト		
		15	にら		
		16	みつば		
		17	チンゲン菜		
		18	かぶ		
		19	パセリ		
		20	生姜		
		21	にんにく		
		22	もやし		
		23	カリフラワー		
		24	ブロッコリー		
		25	人参		
		26	ごぼう		
		27	大根		
		28	さやいんげん・さやえんどう		
		29	グリーンピース（生）		
		30	グリーンピース（冷凍）		
		31	なす		
		32	とうもろこし（生）		
		33	とうもろこし（冷凍）		
		34	とうもろこし（缶詰・レトルト）		
		35	筍（水煮）		
		36	ホールトマト缶詰		
		37	その他冷凍野菜		
		12	果実類	1	果実類（全部に共通）
				2	柑橘類
				3	日本梨・西洋梨
				4	いちご
				5	ぶどう類

分類番号	食品群	番号	食品名
12	果実類	6	メロン
		7	りんご
		8	すいか
		9	びわ
		10	さくらんぼ
		11	柿
		12	プルーン
		13	ブルーベリー
		14	果実加工品（全部に共通）
		15	みかん缶・ぶどう缶
		16	パイン缶・りんご缶・桃缶等
17	果汁		
13	きのこ類	1	きのこ類（全部に共通）
		2	生椎茸・生きくらげ
		3	えのき茸
		4	マッシュルーム
		5	しめじ・舞茸・ひら茸・エリンギ
		6	干椎茸
		7	乾燥きくらげ
		8	きのこ（缶・レトルト）
14	藻類	1	藻類（全部に共通）
		2	生わかめ
		3	ひじき
		4	炊きこみわかめ
		5	青海苔・あおさ
		6	焼海苔
		7	昆布
		8	寒天
		9	藻類加工品
15	調味料及び香辛料類	1	しょうゆ
		2	みそ
		3	酢
		4	酒
		5	赤ワイン・白ワイン

分類番号	食品群	番号	食品名
15	調味料及び香辛料類	6	みりん
		7	中濃ソース・ウスターソース
		8	トマトケチャップ
		9	トマトピューレ
		10	塩
		11	香辛料（パプリカ・カレー粉他）
		12	ノンエッグマヨネーズ
		13	その他調味料
16	その他	1	その他（全部に共通）
		2	ベーキングパウダー
		3	茶葉類
		4	ココア
		5	菓子類

食品群 1 穀類

食品名		購入安全基準	備考
1	うるち米	1 水稲うるち玄米の新米 2 国内産で産地のはっきりしたもの 3 割れ・ひびのないもの 4 粒が揃っているもの 5 特有のつやがあるもの 6 変色していないもの 7 収穫した年度を明記したもの	精米後納品日まで 20 日以内のもの
2	もち米	1 粘りがあり、光沢のあるもの 2 国内産であるもの 3 割れ・ひびのないもの 4 粒が揃っているもの 5 変色していないもの	
3	白玉団子	1 厚生労働省の冷凍食品規格基準（注1）によるもの 2 白玉粉 100%で粉は国内産であるもの 3 合成着色料、食品添加物、合成保存料を使用していないもの	
4	小麦粉（薄力粉）	1 農産物規格規定 1 等級（注2）以上の粉を使用のもの 2 国内産であるものを積極的に使用 3 無漂白のもの 4 乾燥が良好なもの	賞味期限が納品日から 4 か月以上あるもの
5	小麦粉製品	1 風味が良好で弾力があるもの 2 食品添加物を使用していないもの 3 農産物規格規定 1 等級以上の粉を使用のもの 4 ひび割れ・くだけ・変形のないもの、茹でてこしがあるもの	乾燥うどん・そうめん・ひやむぎ等 賞味期限が納品日から 1 年以上あるもの

食品群 1 穀類

食品名		購入安全基準	備考
6	パン類	1 外観が均一のとれたもの 2 底面が狭く勢いよく、生地が上にのびているもの 3 「すだち」(注3)がよく、中心部までよく焼けているもの 4 無漂白粉を使用したもの 5 サイズはその都度指定	製造日から2日以内のもの ※冷凍の場合は120日以内のもの
7	ソフトパン粉	1 乾燥が良好なもの 2 粉末が細かく夾雑物(注4)のないもの 3 脂肪分・糖分とも含有率が少ないもの 4 弾力性のあるもの 5 イーストフード(臭素酸カリ)を含まないもの 6 変色していないもの	賞味期限が納品日から3か月以上あるもの
8	生パン粉	1 鮮度が良好なもの 2 放冷が良好で白色及び光沢が良好なもの 3 粉末が細かく夾雑物のないもの 4 弾力性のあるもの 5 イーストフード(臭素酸カリ)を含まないもの 6 変色していないもの	賞味期限が納品日から1か月以上あるもの
9	蒸中華めん・中華めん	1 風味が良好で弾力のあるもの 2 衛生的な容器を使用し、運搬中のじんあい(注5)混入防止を図っているもの 3 かん水使用は必要最小限にすること 4 無漂白粉を使用したもの	製造日から2日以内のもの
10	スパゲティ・マカロニ	1 無漂白粉を使用し、改良剤等を含まないもの 2 乾燥が良好なもの 3 夾雑物が混入していないもの 4 遺伝子組み換え(注6)(農林水産省による基礎情報参照)原料を使用していないもの	

食品群 1 穀類

食品名		購入安全基準	備考
11	うどん (生・ゆで)	1 衛生的な容器を使用し、運搬中のじんあい混入防止を図っているもの 2 無漂白粉を使用したもの 3 変色していないもの	製造日から2日以内のもの
12	精麦・雑穀	1 国内産で産地のはっきりしたものを積極的に使用 2 割れ・ひびのないもの 3 粒が揃っているもの 4 特有のつやがあるもの 5 変色していないもの	
13	上新粉 白玉粉・団子粉・	1 国内産であるもの 2 乾燥が良好なもの	賞味期限が納品日から6か月以上のもの
14	その他米製品	1 風味が良好で弾力があるもの 2 食品添加物を使用していないもの 3 ひび割れ・くだけ・変形のないもの、茹でてこしがあるもの	米めん等
15	プレミックス粉等	1 国内産であるものを積極的に使用 2 無漂白粉を使用したもの 3 乾燥が良好なもの 4 食品添加物の使用が少ないもの	納品日から3か月以上保存可能なもの

食品群 2 芋類

食品名		購入安全基準	備考
1	じゃがいも	1 外皮が薄く、芽が浅いもの 2 緑化・損傷・腐敗・病虫害による変色部のないもの 3 異品種の混入がなく、サイズの揃っているもの 4 国内産であるものを積極的に使用 5 放射線による芽止め処理をしていないもの 6 農林水産省の表示による有機農産物転換期間中、有機農産物無農薬栽培減農薬栽培のものが望ましい	
2	さつまいも	1 肉質の硬いもの 2 損傷・腐敗・病虫害のないもの 3 繊維質が少なく、かたちが整っているもの 4 発色・着色処理をしていないもの 5 異品種の混入がなく、サイズの揃っているもの 6 国内産であるものを積極的に使用 7 農林水産省の表示による有機農産物転換期間中、有機農産物無農薬栽培減農薬栽培のものが望ましい	
3	さといも	1 肉質の硬いもの 2 損傷・腐敗・病虫害のないもの 3 鮮度が良好なもの 4 異品種の混入がなく、サイズの揃っているもの 5 国内産であるものを積極的に使用 6 農林水産省の表示による有機農産物転換期間中、有機農産物無農薬栽培減農薬栽培のものが望ましい	
4	澱粉	1 国内産じゃがいもを原料としたものを積極的に使用 2 白色で、無味・無臭のもの 3 水で溶いて沈殿物や浮遊物のないもの 4 密封包装してあるもの	片栗粉

食品群 2 芋類

食品名		購入安全基準	備考
5	はるさめ	1 無漂白のもの 2 乾燥が良好で、変質・折れのないもの 3 水に浸して弾力性のあるもの 4 色沢・透明度が良好で、糊化が十分なもの 5 光沢があり無味・無臭のもの	
6	しらたき こんにやく	1 あく味のないもの 2 破損・変形・気孔がなく、弾力性に富んでいるもの 3 原則として国内産原料を使用したものを積極的に使用 4 カット、形状はその都度指定 5 製造所が明らかなもの	

食品群 3 砂糖及び甘味料

食品名		購入安全基準	備考
1	砂糖	1 細粒状で固まりのないもの 2 湿気を帯びていないもの 3 微生物やカビ等による汚染のないもの 4 清潔に包装されているもの	
2	ジャム	1 JAS 規格に基づくもの 2 色沢・香味が良好なもの 3 ゼリー化の程度が良好で、のびがよいもの 4 病虫害の痕、へた及びその他の夾雑物がないもの 5 全糖で甘味が良好なもの 6 合成着色料や食品添加物の使用が少ないもの	
3	チョコクリーム	1 色沢・香味が良好なもの 2 柔らかなペースト状で、のびがよいもの 3 全糖で甘味が良好なもの 4 合成着色料や食品添加物の使用が少ないもの 5 合成酸化防止剤を使用していないもの	
4	はちみつ	1 純粋はちみつであるもの 2 色沢・香味が良好なもの 3 食品添加物を使用していないもの	

食品群 4 油脂類

食品名		購入安全基準	備考
1	植物油 (なたね油・ごま油)	1 JAS 規格に基づくもの 2 鮮明な色調で香味が良好なもの 3 清澄であるもの 4 国内で製油されたもの 5 遺伝子組み換え(農林水産省による基礎情報参照)原料を使用していないもの 6 合成酸化防止剤を使用していないもの 7 消泡剤を使用していないもの 8 ごま油については100%純正油であるもの	
2	バター	1 斑点及び波紋のないもの 2 横断面に軟膏状を呈することなく、遊離水のないもの 3 風味が良好で脂肪臭のないもの 4 塩の分布が均等で溶解が完全なもの 5 形状が良好で変形のないもの 6 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(注7)における規定に基づくもの	
3	マーガリン	1 JAS 規格に基づくもの 2 斑点及び波紋のないもの 3 横断面に軟膏状を呈することなく、遊離水のないもの 4 風味が良好で脂肪臭のないもの 5 塩の分布が均等で溶解が完全なもの 6 形状が良好で変形のないもの 7 純正植物性のもの	
4	オリーブ油	1 JAS 規格に基づくもの 2 鮮明な色調で香味が良好なもの 3 清澄であるもの	

食品群 5 種実類

食品名		購入安全基準	備考
1	ごま (白・黒)	1 乾燥が良好で、割れ・変色・虫害等がないもの 2 熟成が均一で粒揃いのもの 3 無漂白・無着色のもの 4 鮮度が良好で、独特の香味を有するもの 5 練りごまについては、外装に汚れ・破損のないもの	
2	むぎ粟	1 国内産であるものを積極的に使用 2 カビ防止剤の残留のないもの 3 残留農薬のないもの 4 薬品処理をしていないもの 5 合成保存料を使用していないもの 6 割れ・クズのないもの 7 病虫害・腐敗・損傷・奇形のない品質が良好なもの 8 異品種の混入がないもの 9 独特の香味を有するもの 10 形状はその都度指定	生の場合は製造日から3日以内のもの

食品群 6 豆・豆製品類

食品名		購入安全基準	備考
1	大豆	1 国内産であるもの 2 乾燥が良好で、病虫害・石豆・浮豆未熟でないもの 3 種皮の破れ等がないもの 4 粒が揃っていて、種皮の薄いもの 5 異品種の混入がないもの 6 収穫時期・生産地の表示がしてあるもの 7 収穫時期より1年以内のもの	
2	豆腐	1 遺伝子組み換え（農林水産省による基礎情報参照）の大豆を使用していないものを積極的に使用 2 水分90%以下のもの 3 くずれが少なく、サイズ・厚さの揃っているもの 4 風味が良好で滑らかなもの 5 防腐剤を使用していないもの	
3	焼豆腐	1 豆腐1～5によるもの 2 焼目が均一についているもの	
4	んもどき 油揚げ・生揚げ・が	1 遺伝子組み換え（農林水産省による基礎情報参照）の大豆を使用していないものを積極的に使用 2 水分90%以下のもの 3 防腐剤を使用していないもの 4 サイズはその都度指定	
5	納豆	1 遺伝子組み換え（農林水産省による基礎情報参照）の大豆を使用していないもの 2 特異の粘性と風味があるもの	
6	凍り豆腐	1 風味が良好なもの 2 きめが細かく、破損・変形等なく、サイズ・厚さの揃っているもの 3 乾燥度の適度なもの	

食品群 6 豆・豆製品類

食品名		購入安全基準	備考
7	あずき・ささげ・いんげん	1 国内産であるもの 2 乾燥が良好で、病虫害・石豆・浮豆未熟でないもの 3 種皮の破れ等がないもの 4 粒が揃っていて、種皮の薄いもの 5 異品種の混入がないもの 6 収穫時期・生産地の表示がしてあるもの 7 収穫時期より1年以内のもの	
8	レンズ豆・ひよこ豆	1 産地が分かるもの 2 ポストハーベスト(注8)処理されていないもの 3 乾燥が良好で、病虫害・石豆・浮豆未熟でないもの	
9	豆・水煮等加工品	1 国内産であるもの 2 風味が良好なもの 3 食品添加物の使用が少ないもの	豆乳を含む
10	きなこ	1 国内産であるもの 2 乾燥が良好なもの 3 食品添加物を使用していないもの	

食品群 7 魚介類

食品名		購入安全基準	備考
1	魚切り身等	1 形状が均一であるもの 2 鮮度が良好で、肉質・色沢が良好なもの 3 食品添加物を使用していないもの	
2	ちりめんじゃこ等	1 乾燥が良好なもの 2 香味が良好なもの 3 夾雑物のないもの 4 国内産であるもの 5 食品添加物を使用していないもの	
3	しらす干し等	1 乾燥が良好なもの 2 香味が良好なもの 3 夾雑物のないもの 4 国内産であるもの 5 食品添加物を使用していないもの	
4	削り節	1 乾燥が良好なもの 2 削り片の形状が崩れなく、夾雑物のないもの 3 国内産であるもの 4 食品添加物を使用していないもの	
5	煮干し	1 乾燥が良好なもの 2 肉締りがよく、脂肪が少なく、色沢・香味が良好なもの 3 国内産であるもの 4 食品添加物を使用していないもの	
6	魚肉練り製品（かまぼこ・焼くわ・その他加工品）	1 原料の配合が明確なもの 2 鮮度が良好なもの 3 製造工程の明確なもの 4 合成保存料・殺菌料・漂白剤・化学調味料を使用していないもの 5 細菌汚染のないもの（大腸菌群陰性でなければならない）	
7	缶詰め	1 厚生労働省の容器包装加圧加熱殺菌食品規格基準（注9）によるもの 2 外装に汚れ・破損・膨張のないもの 3 食品添加物の使用が少ないもの	納品日から6か月以上保存可能なもの

食品群 8 肉類及び加工品類

食品名		購入安全基準	備考
1	牛肉	1 と畜場検査合格品（注10）であるもの 2 国内産であるもの 3 肉質・色・鮮度ともに良好なもの 4 特有の香りを有するもの 5 個体識別番号のあるもの	
2	豚肉	1 と畜場検査合格品であるもの 2 国内産であるもの 3 肉質・色・鮮度ともに良好なもの 4 特有の香りを有するもの	
3	鶏肉	1 と畜場検査合格品であるもの 2 国内産であるもの 3 肉質・色・鮮度ともに良好なもの 4 特有の香りを有するもの	
4	食肉製品 （ベーコン）	1 形態・燻煙が完全なもの 2 肉と脂肪がバランスよく、色調・風味が良好なもの 3 国内産であるもの 4 合成保存料・殺菌料・着色料・発色剤・酸化防止剤などを使用していないもの 5 化学調味料を使用していないもの 6 形状はその都度指定	
5	食肉製品 （ハム・ソーセージ等）	1 形態・燻煙が完全なもの 2 肉と脂肪がバランスよく、色調・風味が良好なもの 3 原材料の肉は豚肉のみで、国内産であるもの 4 着色料・保存料・発色剤・接着剤等を使用していないもの 5 化学調味料を使用していないもの 6 形状はその都度指定	

食品群 9 卵類

食品名		購入安全基準	備考
1	鶏卵	1 鮮度が良好でサイズが揃っているもの 2 破損・不潔品のないもの	

食品群 10 乳類

食品名		購入安全基準	備考
1	牛乳	1 厚生労働省乳等省令における規格に基づいて生産された牛乳を原料とするもの	
2	ナチュラルチーズ・プロセスチーズ・チーズフード	1 厚生労働省乳等省令における規格に基づくもの 2 特有の風味を有し、色沢が良好で、斑点が無く、外観が良好な物で、硬さが適当なもの 3 形状・種類はその都度指定	賞味期限が納品日から3か月以上のもの
3	ヨーグルト・ドリンクヨーグルト	1 厚生労働省乳等省令における規格に基づくもの 2 人工甘味料を使用の場合は、食品添加物の使用基準（注 11）以下のもの 3 保存料（ソルビン酸・ソルビン酸カリウム）を使用の場合は、食品添加物の使用基準以下のもの	
4	その他乳製品	1 厚生労働省乳等省令における規格に基づくもの 2 人工甘味料を使用の場合は、食品添加物の使用基準以下のもの 3 保存料（ソルビン酸・ソルビン酸カリウム）を使用の場合は、食品添加物の使用基準以下のもの	

食品群 11 野菜類

食品名		購入安全基準	備考
1	野菜 (全部に共通)	1 残留農薬のないもの、または残留農薬の基準(注12)以下のもの 2 国内産であるものを積極的に使用 3 鮮度・香味が良好なもの 4 病虫害・腐敗・キズのないもの 5 異品種の混入がないもの 6 地場野菜については、内容量の記入が無くても可とする 7 サイズ・等級等はその都度指定	
2	南瓜	1 未熟・過熟のないもの	
3	キャベツ	1 結球が十分で葉脈が細かいもの	
4	きゅうり	1 表皮は緑色又は淡緑色のもので、過熟でないもの 2 苦みのないもの	
5	ほうれん草	1 葉肉の柔らかいもので、葉先の傷んでいないもの	
6	長ねぎ	1 中太で白色の部分が多いもの 2 身が締まって弾力があるもの 3 白色の部分と葉の部分の区別がはっきりしているもの	
7	小松菜	1 葉数が多く、株張りのよいもの 2 葉脈は発達せず柔らかいもの 3 葉色は光沢のある濃緑色が葉先まで均一的なもの	
8	レタス	1 葉の柔らかいもの 2 葉は淡い緑色で、光沢のあるもの 3 まきはあまり硬くなく、適当な弾力があるもの 4 形が整い、よく抱合しているもの	
9	春菊	1 香気・風味のよいもの 2 鮮やかな緑色をしているもの 3 切り口が白く葉先がみずみずしいもの	

食品群 11 野菜類

食品名	購入安全基準	備考
10 白菜	1 結球が十分で葉脈の細かいもの 2 葉部にゴマ、しみの少ないもの 3 白い部分につやと張りがあるもの 4 根に亀裂の少ないもの	
11 セロリ	1 葉は鮮緑で黄変していないもの 2 葉柄は筋張らず、「す」(注3)のないもの 3 茎は肉厚で、つやのよいもの 4 香気・風味のよいもの	
12 ピーマン	1 果皮が厚く、つや・はりがあるもの	
13 玉葱	1 りん茎が硬くしまっているもの 2 外皮がよく乾燥し、色沢・光沢が良好なもの	
14 プトマト・マト	1 果皮が厚く、丸みのあるもの 2 空洞のないもの 3 粒が揃っているもの	
15 いら	1 形状の整ったもの 2 濃緑色で、色沢が良好なもの	
16 みつば	1 香気・風味のよいもの	
17 チンゲン菜	1 葉肉の厚いもの 2 色沢が良好で柔らかいもの	
18 かぶ	1 白く光沢のあるもの 2 肉質の柔らかいもの 3 甘味に富み、みずみずしいもの 4 葉の有無はその都度指定	

食品群 11 野菜類

食品名	購入安全基準	備考
19 パセリ	1 風味が良好なもの 2 鮮やかな濃緑色で、葉先がよく縮んだもの	
20 生姜	1 肉付きのよいもの 2 よく土をおとしてあるもの 3 乾燥していないもの 4 漂白剤等薬剤処理をしていないもの	
21 にんにく	1 風味が良好なもの 2 粒の大きいもの 3 球形は丸みのあるもの 4 鱗片が少ないもの	
22 もやし	1 色が白く香りのよいもの 2 豆が開いていないもの 3 太くて堅くしまったもの 4 無漂白のもの	
23 カリフラワー	1 色が白く香りのよいもの 2 結球が十分で、大きく引き締まったもの 3 花蕾が開いていないもの	
24 ブロッコリー	1 色が濃緑色で、香りのよいもの 2 結球が十分で、大きく引き締まったもの 3 花蕾が開いていないもの	
25 人参	1 太すぎず、色が濃く、芯部まで同じ色で肉質が軟らかく、「す」のないもの	
26 ごぼう	1 肉質が柔らかいもの 2 根身が老化・ひげ根・岐根がなく、葉部を切ったもの 3 無漂白のもの	

食品群 11 野菜類

食品名		購入安全基準	備考
27	大根	1 色が白く肉質が柔らかく、「す」がなくみずみずしいもの 2 岐根・裂根・曲がりがなく形が整ったもの 3 長さ・太さの揃ったもの 4 葉付きの場合、葉がいきいきとし、病虫害のないもの	
28	さやえんどう さやいんげん・	1 濃緑色ですじがなく、肉厚で、肉質の柔らかいもの 2 曲りが少なく、張りがあり、サイズの揃ったもの	
29	グリーンピース (生)	1 丸々として色鮮やかでつややかなもの 2 粒が大きく揃ったもの 3 香気・風味のよいもの	
30	グリーンピース (冷凍)	1 厚生労働省の冷凍食品基準によるもの 2 無着色のもの	
31	なす	1 黒紫色でつやがあり、胴部のよく張っているもの 2 へたの切り口がみずみずしく、とげがしっかりしているもの 3 サイズの揃ったもの	
32	とうもろこし (生)	1 皮付きの場合、皮がみずみずしくて緑色の濃いもので、ひげが縮んで黒いもの 2 粒がふっくらとし、大きく揃っているもの 3 柔らかく、風味のよいもの	

食品群 11 野菜類

食品名		購入安全基準	備考
33	とうもろこし (冷凍)	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省の冷凍食品規格基準によるもの 2 粒が揃い、色沢が良好で型くずれのないもの 3 無着色のもの 4 凍結状態のよいもの 5 国内産の原料のものを積極的に使用 	
34	とうもろこし (缶詰・レトルト)	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの 2 ホールコーンは粒が揃い、果皮の硬さが適当なもの 3 クリームコーンは粘度が適当なもの 4 無着色のもの 5 国内産の原料のものを積極的に使用 	
35	筍 (水煮)	<ol style="list-style-type: none"> 1 皮・根元の硬い部分を取り除き、水で煮てあるもの 2 香味が良好で形が整い、えぐみが少なく、肉厚で硬軟が適当なもの 3 液が清澄なもの 4 缶詰の場合は密封が完全で外観が良好なもの 	
36	ホー ルト マト 缶詰	<ol style="list-style-type: none"> 1 完全に密封及び真空が保持されて、外観が良好なもの 2 保存料・着色料を使用していないもの 3 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの 	
37	その他冷凍野菜	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省の冷凍食品規格基準によるもの 2 国内産の原料のものを積極的に使用 3 サイズの揃ったもの 4 凍結状態のよいもの 	

食品群 12 果実類

食品名	購入安全基準	備考
1 果実類 (全部に共通)	1 国内産であるものを積極的に使用 2 外観や品質が固有の色沢・形状を有し、異品種の混入のないもの 3 鮮度・風味が良好なもの 4 病虫害・損傷・奇形・斑点のないもの 5 熟成度は適度で、未過熟のないもの 6 残留農薬のないもの、または残留農薬の基準以下のもの 7 輸入品は、輸入業者の住所・氏名・内容物(品名・品種・数量・重量・等級・階級等)を確認できるもの	
2 柑橘類	1 ワックスやカビ防止剤を使用していないもの 2 サイズ・等級はその都度指定	
3 西洋梨・ 日本梨・	1 サイズ・等級はその都度指定	
4 いちご	1 サイズ・等級はその都度指定	
5 ぶどう類	1 房がしっかりしているもので、脱粒等がなく、房の切り口が黒ずんでいないもの 2 サイズはその都度指定	
6 メロン	1 サイズ・等級はその都度指定	
7 りんご	1 ワックスを使用していないもの 2 サイズ・等級はその都度指定	
8 すいか	1 サイズ・等級はその都度指定	
9 びわ	1 サイズ・等級はその都度指定	

食品群 12 果実類

食品名	購入安全基準	備考
10 さくらんぼ	1 サイズ・等級はその都度指定	
11 柿	1 サイズ・等級はその都度指定	
12 プルーン	1 サイズ・等級はその都度指定	
13 ブルーベリー	1 みずみずしく新鮮なもの	
14 果実加工品 (全部に共通)	1 栄養に関する表示は厚生労働省の栄養表示基準 (注 13) によるもの	レーズン・プルーン(乾)等
15 ぶどう缶・みかん缶	1 全糖、低糖度のもの 2 粒のサイズが揃い、液が清澄のもの 3 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの	
16 桃缶等 パイナップル缶・りんご缶	1 全糖、低糖度のもの 2 粒のサイズが揃い、液が清澄のもの 3 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの 4 形状はその都度指定	
17 果汁	1 100%天然果汁であるものを積極的に使用 2 合成甘味料を使用していないもの	

食品群 13 きのこと類

食品名	購入安全基準	備考
1 きのこ類 (全部に共通)	1 香りがよく、新鮮なもの 2 ゴミ・夾雑物・虫害等のないもの 3 異品種の混入がないもの 4 国内産であるものを使用	
2 生椎茸・ きくらげ	1 肉厚のものを積極的に使用	
3 えのき茸	1 色白でハリのあるもの	
4 ルーム マッシュ ユ	1 粒のサイズが揃っているもの 2 白色で、カサが開いていないもの 3 サイズはその都度指定	
5 エリンギ しめじ・ 舞茸・	1 株張りがよく、色の濃いもの	
6 干椎茸	1 乾燥が良好で、割れの少ないもの 2 サイズが揃っているもの 3 虫食いのないもの 4 国内産の原料のもの 5 形状はその都度指定	
7 乾燥 きくらげ	1 乾燥が良好なもの 2 国内産の原料のもの	
8 きのこ (缶・レトルト)	1 液が清澄で、損傷・斑点・変色・虫害がなく、サイズが揃っているもの 2 スライスの場合、切り口の状態が良好なもの 3 食品添加物の使用が少ないもの 4 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの	

食品群 14 藻類

食品名		購入安全基準	備考
1	藻類 (全部に共通)	1 保存料・着色料を使用していないもの 2 変色していないもの 3 原則として国内産であるものとするが、輸入品は原産国を提示すること 4 固有の色と香りがあるもの	
2	生わかめ	1 塩が付着していないもの 2 形状はその都度指定	
3	ひじき	1 サイズはその都度指定 2 乾燥品については乾燥が良好なもの	
4	炊きわかめ	1 乾燥品については乾燥が良好なもの	
5	あおさ 青海苔・	1 形状はその都度指定 2 乾燥品については乾燥が良好なもの	
6	焼海苔	1 サイズはその都度指定 2 乾燥品については乾燥が良好なもの	
7	昆布	1 サイズはその都度指定 2 乾燥品については乾燥が良好なもの	とろろ・すき昆布等
8	寒天	1 形状はその都度指定 2 乾燥品については乾燥が良好なもの	
9	藻類加工品	1 形状はその都度指定 2 乾燥品については乾燥が良好なもの	もずく等

食品群 15 調味料及び香辛料類

食品名		購入安全基準	備考
1	しょうゆ	1 本醸造しょうゆであるもの 2 遺伝子組み換え（農林水産省による基礎情報参照）の大豆を使用していないもの 3 国内産丸大豆を使用のもの 4 香味が良好なもの 5 保存料・甘味用・着色料・化学調味料を使用していないもの 6 リユース瓶の場合、容器の破損・汚れに気をつけること	
2	みそ	1 本醸造みそであるもの 2 遺伝子組み換え（農林水産省による基礎情報参照）の大豆を使用していないもの 3 国内産丸大豆使用のもの 4 色が鮮やかでつやがあり、粘りがなく、水に溶けやすいもの 5 熟成が十分で香味のよいもの 6 保存料・甘味用を使用していないもの	
3	酢	1 香味が良好なもの 2 保存料・甘味用を使用していないもの	
4	酒	1 酒税法により合格したもの 2 アルコール度数 15 度～16 度のもの	
5	白赤ワイン	1 酒税法の分類における果実酒である 2 特有の香味を有し、色沢が良好なもの 3 着色料を使用していないもの	
6	みりん	1 米・米麴原料で製造されたもの 2 液が清澄なもの 3 固有の色沢・香味を有し、浮遊物・沈殿物のないもの	

食品群 15 調味料及び香辛料類

食品名		購入安全基準	備考
7	ウ中濃 スタソース ソース・ ソース	1 カラメル・化学調味料等の食品添加物を使用していないもの 2 香味が良好なもの	
8	ケト チマト チップ	1 完全に密封され、真空保存及び外観が良好のもの 2 夾雑物のないもの 3 保存料・着色料を使用していないもの	
9	ピト ユマト レ	1 完全に密封され、真空保存及び外観が良好のもの 2 夾雑物のないもの 3 保存料・着色料を使用していないもの	
10	塩	1 色沢が良好で塊のないもの	
11	カ香 ・辛料 カレー 粉(他) プリ	1 乾燥品については乾燥が良好なもの 2 夾雑物のないもの 3 着色料を使用していないもの 4 香味が良好なもの	バジル・ターメリック等
12	マノ ンエ ネツ グ	1 酸化防止剤・保存料・化学調味料等を使用していないもの 2 乳化剤は既存添加物（天然添加物）を使用したもの 3 酸化分離していないもの	賞味期限が納品日から3か月以上のもの
13	その他調味料	1 完全に密封され、真空保存及び外観が良好なもの 2 夾雑物のないもの 3 保存料・着色料を使用していないもの	塩麴・ナンプラー・バルサミコ酢等

食品群 16 その他

食品名		購入安全基準	備考
1	その他 (全部に共通)	1 鮮度が良好なもの 2 薬品処理のされていないもの	
2	ウダー ベーキング パウダー	1 アルミを使用していないもの	
3	茶葉類	1 乾燥が良好なもの	
4	ココア	1 乾燥が良好なもの	
5	菓子類	1 食品添加物の使用が少ないもの	

《注釈》

(注1) 厚生労働省の冷凍食品規格基準 昭和34年厚生省告示370号

冷凍食品の規格基準は食品衛生法で定められている。規格基準における冷凍食品の種類は以下の四つになる。

- ①生食用冷凍鮮魚介類：生で食べる切り身、むき身にした魚介類などを冷凍したもの。
- ②無加熱摂取冷凍食品：食べる前に加熱する必要が無い製造、加工した食品。果物やケーキ等。
- ③加熱後摂取冷凍食品凍結直前加熱済：食べる前に加熱が必要なもので加熱調理後冷やされているもの。唐揚げ等。
- ④加熱後摂取冷凍食品凍結直前非加熱：食べる前に加熱が必要なもので加熱調理されずに冷凍されたもの。フライドポテト用ポテト等。

これらの冷凍食品は細菌数・大腸菌群・大腸菌・腸炎ビブリオ等の検査をすることが定められており、さらに加工基準・保存基準等も定められている。

(注2) 農産物規格規定1等級 農林水産省告示第797号

農産物の種類(米、小麦、大麦、大豆、小豆、いんげん、そば、澱粉)及び銘柄ごとに、その量目、荷造り及び包装並びに品位及び成分についての規格のこと(産地、品種、生産年度なども含む)で、等級はそれぞれ2等級までの物や特上から3等までの五つに分かれているものもある。

(注3) 「すだち」・「す」

「す」とは、本来は均質であるべきものの中にできた空間をいう。「すが立つ」「すができる」「すが入る」などのように用いる。

食材においては、大根や牛蒡などの根菜類、すいかなどの果実において、「す」ができることが多い。主に成長しすぎることが原因で、内部が割れて空間(亀裂)ができる。

「す」ができると見た目だけでなく、味や食感に変化が見られるため商品価値は著しく落ち、通常は出荷にはいたらない。

調理においては、豆腐を煮すぎた場合や、卵豆腐、茶碗蒸、プリン等の蒸し物を加熱しすぎた場合、加熱の方法が適当でなかった場合も「す」ができる。その状態をさして「すだちプリン」と言う。

(注4) 夾雑物(きょうざつぶつ)

あるものの中にまじっている余計なものという意味で、たとえば、豆類の場合は、豆類にまじっている植物の茎、さや、枝葉、その他雑草種子、石、泥砂、虫などのことをさす。

(注5) じんあい

ちりやほこり ごみ

(注6) 遺伝子組み換え

遺伝子組み換えとは、生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせることをいう。

従来品種改良は「掛け合わせ」の手法によって農作物の遺伝子を組み換えることにより行われてきた。それに対し、遺伝子組み換え技術では、生産者や消費者の求める性質を効率よくもたせることができる点、組み込む有用な遺伝子が種を超えていろいろな生物から得られる点が違う。例えば、味の良い品種に乾燥に強くなる遺伝子を組み込むことで、味が良く乾燥にも強い品種ができる。

日本で安全性が確認され、販売・流通が認められているのは、食品8作物（169品種）、添加物7種類（15品目）である。（平成24年3月現在）

主に流通している4種類の具体的な遺伝子組み換えと用途は、大豆（除草剤耐性・高オレイン酸含有）・食用油、なたね（除草剤耐性）・食用油、とうもろこし（害虫抵抗性・除草剤耐性）・液糖・水飴、わた（害虫抵抗性・除草剤耐性）・食用油（綿実油）である。これらの作物は、アメリカ、ブラジル、アルゼンチン、インド、カナダ等で作られている。

(注7) 厚生労働省乳等省令 厚生省令第52号

「乳等省令」とは、食品衛生法に基づく「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」のことで、牛乳・乳製品及びこれらを主原料とする食品について、その成分規格や表示の容量、製造方法の基準などについて定めたものである。

(注8) ポストハーベスト処理

ポスト（後）と、ハーベスト（収穫）で収穫後という意味で、収穫後農薬のことをさす。

日本の食料自給率が平成29年時点で38%と非常に低いため、食品の不足分を海外からの輸入に頼っているのが現状である。

輸入された食品が私たち消費者の手元に届くまでには、船舶や貨物機などによる輸送、輸入後も貯蔵庫にて保管されるなど、収穫からそれなりの時間を要することがある。また、特に熱帯地域を通過して船舶で輸送されてくる場合は、コンテナ内の温度も湿度も高くなる可能性がある。その輸送の間、病原菌や害虫による被害、腐敗、発芽、微生物による汚染などが起こり、商品としての価値がなくなってしまうように品質を保持する目的、および被害による供給量の低下・価格の高騰を防ぐ目的でポストハーベスト農薬が使用されている。

例えばスーパーで売られている輸入品のオレンジ、グレープフルーツ、レモンなどには

《防カビ剤として〇〇を使用しています》などの表記が見られることがある。〇〇には「オルトフェニルフェノール (OPP)」、「チアベンダゾール (TBZ)」、「イマザリル」、「ジフェニル」といったポストハーベスト農薬のいずれかが表記されている。これは表記を義務付けられているものであり、ポストハーベスト農薬を使用しているという証拠になる。

(注9) 容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準

容器包装詰加圧加熱殺菌食品とは、食品を気密性のある容器に入れ、密封した後、加圧加熱したものをいい、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。その成分規格のことを容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準という。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品中の微生物は、陰性でなければならないと定められており、製造基準についても定められている。

(注10) と畜場検査合格品 と畜場法 昭和28年8月1日法律第114号

と蓄検査とは、食用にするための家畜(牛・豚・馬・めん羊・山羊)を、と蓄場において1頭ずつ検査することをいい、検査の内容は「生体検査(微生物学、理化学、病理の精密検査など)」、「解体前検査」、「解体後検査」があり、獣医師の資格を持った「と蓄検査員」が行う。病気などにより、食用に適さないと判断された物は不合格とし安全な食肉のみ合格にする。

鶏は年に30万羽を超える羽数を処理する大規模食鳥処理場の場合、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥に関する法律」に基づき1羽ごとに獣医師である食鳥検査員による生体から内臓摘出後の検査を受けた上で食用に用いることが定められている。

(注11) 食品添加物の使用基準 厚生省告示第370号

食品衛生法第11条第1項に基づき、食品添加物にはその成分規格や使用基準が定められている。〔「食品、添加物等の規格基準(厚生省告示第370号)」〕

添加物そのものに有害な不純物が含まれていると、健康危害を引き起こす原因となる危険性がある。そこで、食品添加物の指定の際には、個別に成分規定が定められている。成分規格には、添加物の純度の他、製造する際に生じる副産物や有害なヒ素及び重金属の含有量の上限值などがあり、この成分規格に合わない添加物を使用したり、販売することはできない。成分規格は、指定添加物だけでなく、既存添加物についても必要に応じて定められている。

指定された食品添加物は、安全性試験や有効性評価の結果に基づいて、必要に応じて使用基準が定められている。

使用基準を定める場合は、まず、実験動物等を用いてある物質を何段階かの異なる投与量で毒性試験を行い、有害な影響が観察されなかった最大の投与量である無毒性量

(NOAEL) を求める。NOAEL を安全係数（動物における無毒性量に対してさらに安全性を考慮するために用いる係数）で割って、人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康への影響がないと推定される 1 日当たりの摂取量（一日摂取許容量（ADI））が求められる。

この ADI を基に、日本人の各食品の摂取量などを考慮した上で、使用対象食品や最大使用量が求められる。

したがって、使用基準の上限量を使用したとしても、ADI を十分下回る量しか摂取しないことになっている。

実際に使用される添加物の量は基準値より少ない場合が多く、その食品を食べて続けたとしても、安全性に問題はない。

(注 12) 残留農薬の基準 食品衛生法第 11 条

残留農薬とは、食物に残った農薬のことをいう。

食品衛生法では、農薬取締法で定義される農薬に加え飼料添加物や動物医薬品についても、その残留量が基準を超えてはならないと定められている。残留基準は厚生労働省薬事・食品衛生審議会の答申を受けて厚生労働大臣が定め（食品衛生法第 11 条）、別に定めのない限り、厚生労働大臣の定める残留基準は 0.01ppm とされており、これを一律基準と呼ぶ。

農薬の残留基準は作物の種類ごとに定められている。これは少量しか摂取しない作物と大量に摂取する作物とでは残留濃度が同じでも体内に取り込む量が異なることや、調理の仕方によって取り除かれる割合が異なることなどによる。残留基準を定めるには動物実験を行って一日摂取許容量を決定するなど多大な時間とコストがかかるため、あらゆる作物に残留基準をさだめることはできない。

(注 13) 栄養表示基準 平成 15 年厚生労働省告示第 176 号

栄養表示基準は平成 15 年に出された健康増進法第 31 条第 1 項の規定に基づく厚生労働省の告示で、生鮮食品を除く食品及び鶏卵への栄養表示を標準化することで、欠乏しがちな栄養を補い、過剰になりがちな栄養を抑え、バランスのとれた食生活を支援するための、工業規格である。