

2019年度 製品募集要項

 食の3重丸

食の3重丸は、2019年度の認定で10年目を迎えます。

生活者のことを思い、原材料や製法にこだわり、手間暇かけて安心して美味しい製品を作られている日本全国の製造者の皆さまからのご応募をお待ちしております。

## 1) 募集内容

### ■ 応募対象

〔応募資格〕 : 食品製造者、食品販売者 (PB 製品可)

〔対象製品〕 : 2018 年 5 月末時点で既に製造・販売している製品であり、「申請時チェックリスト」「審査基準表」をご確認いただいた製品

※一回の申請につき、複数製品の応募が可能です。

〔対象品目〕 : もち・包装米飯・豆腐類・納豆・麺類・煮豆類・調味料・穀粉・ジャム・はちみつ・飲料・食用油・こんにゃく・梅干し・農産物漬物・乾物

詳細は別表①「対象品目および審査用サンプル量」をご参照ください。

### ■ 応募期間

2018 年 3 月 12 日(月) 10 時 ~ ~~2018 年 5 月 31 日(木)~~ **6 月 29 日(金)17 時** まで

※上記は WEB サイトからの「製品申請」の受付期間です。

## 2) 応募について

### ■ 応募方法

#### ① 申請手続き

〔事業所登録・製品申請〕

「食の3重丸」WEBサイト、「製品申請フォーム」よりご応募ください。

- ・WEB サイト 2019 年製品申請「事業所登録」により、メール認証をしてください。
- ・「登録」のボタンをクリックすると、申請手続き用の URL が記載されたメールが届きます。
- ・メールに記載の URL より、ID、パスワードでログインし、申請フォームに申請情報をご登録ください。(IDは、ご登録いただいたメールアドレスです)

#### ② 誓約書の提出

- ・①の新規申請完了のメールに記載の URL より、誓約書をダウンロードし、必要事項をご記入(代表者押印必要)の上、原本を郵送してください。

※食の3重丸 WEB サイト [2019 年製品申請] [誓約書 (PDF)] から出力いただけます。

- ・誓約書の最終〆切は 2018 年 ~~6 月 10 日~~ **7 月 10 日** となります。

誓約書送付先 :

食の3重丸 企業窓口 (株式会社ネットワーク創研)

### ③ 応募費用の支払い

- ・申請受付完了後、請求書を発行させていただきますので、請求書に指定された期日までに指定口座へお振込みをお願いします。

[応募費用]

1 製品：7,000 円 2 製品：12,000 円 3 製品以上一律：15,000 円（消費税込）

[内訳]

- ・申請に対して「審査料」  
1 製品：2,000 円 2 製品：4,000 円 3 製品以上一律：6,000 円（消費税込）
- ・認定に対して「登録料」  
1 製品：5,000 円 2 製品：8,000 円 3 製品以上一律：9,000 円（消費税込）

※審査基準を満たさず認定されなかった製品につきましては、登録料のみご返金いたします。  
※ご入金いただいた費用は上記の場合を除き、如何なる場合も返金はできませんのでご了承ください。

### ④ サンプルの送付

- ・保存方法によって、送付方法が異なります。
- ・サンプル必要量は、別表①「対象品目および審査サンプル量について」をご確認ください。

#### (A) 理化学検査用サンプル送付

申請受付完了後、早急に理化学検査用サンプルを送付ください。

サンプルの送付先：

「食の3重丸」認定審査部

〒641-0014 和歌山県和歌山市毛見996-2 TEL. 073-499-4736

#### (B) 食味審査用サンプルの送付

##### 【常温保存の製品】

食味審査用サンプルも理化学検査用サンプルと合わせて一括で送付ください。

##### 【要冷蔵の製品】

6月に予定している食味審査用に、各審査会場へ製品サンプルを送付ください。  
送付先については別途ご案内をいたします。

## 3) 審査について

### ■ 審査基準

「日本産」、「安心」、「美味しさ」の3つ項目において独自の基準を設けております。

#### 「日本産」

- ・ 主原料は100%日本産であること
- ・ 副原材料も原則100%日本産であること
- ・ 日本国内で製造していること

#### 「安心」

- ・ 製造段階で環境に配慮して環境負荷が少ないこと
- ・ 残留農薬基準を満たすこと
- ・ 放射能基準を満たすこと
- ・ 加工助剤を含む食品添加物を使用していないこと〔但し、食品製造上不可欠なもの（別表②審査基準表に記載）を除く〕
- ・ 遺伝子組換え作物を使用していないこと

#### 「美味しさ」

- ・ 地域性など様々な嗜好を考慮した上で、生活者が購入する際の指標となる「美味しさ」が確認できること

※品目毎の基準の詳細は、別表②「審査基準表」をご参照ください。

別表②「審査基準表」と「申請時チェックリスト」を、ご確認の上ご応募ください。

### ■ 審査方法

#### ① 書類審査

ご応募いただいた申請情報が、審査基準を満たしているかを判定します。（申請情報の確認のため、電話やメール等で問い合わせさせていただくことがあります）

#### ② 理化学審査

お送りいただいた製品サンプルを、外部の専門検査機関で残留農薬検査・放射能検査を行い、「食の3重丸」独自の基準を満たしているかを判定します。

#### ③ 食味審査

地域性など様々な嗜好を考慮した上で、生活者が購入する際の指標となる「美味しさ」を確認します

上記の結果をもとに総合判定を行い、審査基準を満たした製品を「食の3重丸認定製品」として内定いたします。

※内定・認定後でも、申請情報の確認を行う意味で、抜き打ちで製造現場を訪問し、書類チェックおよび施設確認する実地検査や、販売されている製品を無作為に抜き取り、理化学検査を行っております。申請内容と差異が生じた場合には、内定・認定を取り消すこともありますので、予めご了承ください。

#### 4) 判定および登録について

##### ■ 判定通知（内定通知）

総合判定の結果は9月初旬（予定）にメールで通知します。

##### ■ 製品情報の登録、追加登録

###### ①製品情報の登録

内定のお知らせメールが届きましたら、メールに記載の URL よりログインし、2018 年 9 月末までに申請フォームに WEB 用製品情報をご入力ください。

認定製品を広くお伝えするため、食の3重丸サイトでは「認定製品」の情報を公表しています。ご入力いただいた情報は、認定製品のこだわりや魅力としてそのまま掲載します。

※食の3重丸 WEB サイト [2019 年製品申請] [事業所ログイン] [WEB 用情報登録] からも製品情報を入力いただけます。

###### ②追加登録（容量違いの製品登録）

内定製品の容量違いの製品についても、追加登録により認定製品とすることができます。食の3重丸 WEB サイト [2019 年製品申請] [事業所ログイン] よりログインし、申請フォームに、容量違いの製品情報をご入力ください。

#### 5) 認定について

##### ■ 認定通知

2018 年 10 月初旬（予定）に「認定証」を送付いたします

##### ■ 認定発表

2019 年 1 月初旬（予定）

「食の3重丸」WEB サイトおよびメディアにて 2019 年認定製品の発表を行います。

##### ■ 認定の有効期間

2019 年 1 月 1 日～2019 年 12 月 31 日

- ・有効期間中、認定製品として紹介をしていきます。
- ・有効期間中、認定製品に「食の3重丸認定マーク」を付けることが可能です。

#### 6) スケジュール

1. 応募（申請手続き） : 2018 年 3 月 12 日 10 時 ～ 2018 年 ~~5月31日~~ 6月29日 17 時
2. 誓約書の提出 : 2018 年 ~~6月10日~~ 7月10日 まで
3. 応募費用の支払い : 請求書記載の支払い期限まで

4. サンプルの送付 : 理化学検査用サンプル送付  
: 食味審査用サンプル送付〔指定場所又は審査会場(3ヶ所)へ〕
5. 判定通知 (内定通知) : 2018年9月初旬(予定)
6. 製品情報の登録、追加登録 : 2018年9月30日まで
7. 認定通知 : 2018年10月初旬(予定)
8. 認定発表 : 2019年1月初旬(予定)

申請の前に

## 申請時チェックリスト

審査の対象とならない製品が応募されるケースがありますので、申請前に以下の項目についてご確認をお願いします。

なおご不明なところ、判断に迷うところがあれば、企業窓口（TEL：03-6268-9603）まで気軽にお問い合わせください。

1、応募製品は審査基準に記載の「対象品目」に該当しますか？

Yes	No
-----	----

2、応募製品に使用している原材料は審査基準に記載のものだけですか？

Yes	No
-----	----

3、応募製品に使用する国産原材料は産地を証明できる資料がありますか？

Yes	No
-----	----

4、応募製品の原材料として、遺伝子組み換え食品（作物）や  
遺伝子組換え飼料で生産した鶏卵は使用していませんか？

Yes	No
-----	----

5、応募製品の原材料として、たんぱく加水分解物・エキス類等は使用していませんか？

Yes	No
-----	----

6、応募製品の原材料として、異性化糖、水飴、還元水飴、各種甘味料等は  
使用していませんか？

Yes	No
-----	----

7、応募製品の原材料として、食品添加物を使用していない。  
もしくは食品添加物を使用している場合、  
審査基準表で認めている以外の食品添加物を使用していませんか？

Yes	No
-----	----

8、応募製品を製造する際に、加工助剤を使用していない。  
もしくは加工助剤を使用している場合、  
審査基準表で認めている以外の加工助剤を使用していませんか？

Yes	No
-----	----

**以上の項目について、すべて「Yes」であることを確認のうえご応募ください。**

別表① 対象品目及び審査サンプル量について

カテゴリー	品 目	理化学検査サンプル量 (残留農薬・放射性物質)	食味審査サンプル量/1会場 ×3会場 (東京、大阪、名古屋)
もち	もち	200g以上 × 2個口	10個以上
	混ぜもち		10個以上
包装米飯	無菌化包装米飯		350g以上
	レトルト米飯		350g以上
豆腐類	豆腐		500g以上
	油揚げ		200g以上
	湯葉		生湯葉:300g以上、乾燥湯葉:150g以上
	豆乳		1000ml以上
納豆	納豆		200g以上
	乾燥納豆		200g以上
	寺納豆(浜納豆)		200g以上
麺類	うどん、ひやむぎ、そうめん		200g以上
	和そば		2人前
煮豆類	煮豆		200g以上
	蒸し豆		200g以上
	茹で豆		200g以上
調味料	みそ		300g以上
	しょうゆ		150g以上
	お酢		150g以上
	ソース		150g以上
	ケチャップ		150g以上
	トマトソース		150g以上
	マヨネーズ		150g以上
	ぼん酢しょうゆ		150g以上
みりん	150g以上		
穀粉	米粉(白玉粉、たんご粉、上新粉を含む)		300g以上
	小麦粉(全粒粉、強力粉、中力粉、薄力粉)		300g以上
	葛粉		300g以上
	きな粉(大豆)	200g以上	
こんにやく	こんにやく	400g以上	
ジャム・はちみつ	果実ジャム	200g以上	
	果実ソース	200g以上	
	野菜ジャム	200g以上	
	はちみつ	200g以上	
飲料	果実ジュース	1000ml以上	
	野菜ジュース	1000ml以上	
	果実・野菜ミックスジュース	1000ml以上	
	果実ミックスジュース	1000ml以上	
食用油	ごま油	100g以上	
	こめ油	100g以上	
	なたね油	100g以上	
	エゴマ油	100g以上	
	オリーブ油	100g以上	
梅干し	梅干し・梅漬け	10粒以上	
	調理梅干し・調理梅漬け	10粒以上	
	梅肉・練梅等	300g以上	
農産物漬物	粕漬け	300g以上	
	糠漬け	300g以上	
	しょうゆ漬け	300g以上	
	塩漬け	300g以上	
	酢漬け	300g以上	
乾物	豆類(大豆、黒豆、えんどう豆)	50g以上	
	干し椎茸	30g以上	
	凍り豆腐(別称:こうや豆腐、凍み豆腐)	40g以上	
	切り干し大根	40g以上	
	ごま(胡麻)	30g以上	
	えごま(荳)	30g以上	

※食味審査用サンプルについて  
 食味審査会の実施にあわせ、送付いただく食味審査用サンプル量が少し変動することがあります。  
 送付先、サンプル量につきまして、申請受付完了後ご連絡いたします。

別表② 審査基準&lt;2019年度&gt;

対象品目							
カテゴリー	品目	①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
もち	もち	・原料は国産の米のみに限ること。	・不使用	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかる排水が適法に処理されていること。	・食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の cadmium 濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
	混ぜもち	・原料米が国産であること。 ・使用する具材等もすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の cadmium 濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
	包装米飯	・原料米が国産であること。 ・使用する具材等もすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ・みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の cadmium 濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
	レトルト米飯(おかゆを含む)	・原料米が国産であること。 ・使用する具材等もすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ・みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の cadmium 濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
豆腐類	豆腐	・原料は国産大豆のみに限ること。	・凝固剤として以下のみ使用可 塩化カルシウム、塩化マグネシウム 粗製海水塩化マグネシウム(にがり)				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	油揚げ	・原料の大豆が国産であること。 ・使用する揚げ油の産地は問わない。ただし採油原料は遺伝子組み換え作物でないこと。	・凝固剤として以下のみ使用可 塩化カルシウム、塩化マグネシウム 粗製海水塩化マグネシウム(にがり) ・揚げ油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	湯葉	・原料は国産大豆のみに限ること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	豆乳(無調整豆乳)	・原料は国産大豆のみに限ること。 ・成分は無調整であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
納豆	納豆	・原料の大豆が国産であること。 ・原料は大豆と納豆菌のみに限ること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	乾燥納豆	・原料の大豆が国産であること。 ・原料は大豆と納豆菌のみに限ること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	寺納豆(浜納豆)	・原料の大豆が国産であること。 ・大豆以外の原料(食塩を除く)もすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
麺類	うどん、ひやむぎ、そうめん	・使用する小麦(または小麦粉)、また打ち粉も100%国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	和そば	・原料のそば粉及び小麦粉、その他(山芋、ごま、野菜など)が国産であること。 ・打ち粉は国産のそば粉に限ること。 ・原料のうちそば粉の配合割合は50%以上であること。 ・具材が付属する場合は、国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。

別表② 審査基準<2019年度>

対象品目							
カテゴリー	品目	①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
煮豆等	煮豆	・原料の豆及び具材等(砂糖及び食塩を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ・みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかる排水が適法に処理されていること。	・食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	蒸し豆	・原料は国産の豆に限ること。 ・豆以外の原料(食塩を除く)もすべて国産であること。 ・使用する調味料(醸造酢等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	茹で豆	・原料の豆が国産であること。 ・豆以外の原料(食塩を除く)もすべて国産であること。 ・使用する調味料(醸造酢等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
調味料	みそ	・原料(食塩を除く)は大豆、米及び麦類等がすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	しょうゆ	・原料(食塩を除く)は大豆、米及び麦類に限りすべて国産であること。	・不使用 ・濾過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ペントナイト、パーライト、カオリン、タルクは使用可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	酢	・原料(食塩及び砂糖を除く)がすべて国産であること。	・不使用 ・濾過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ペントナイト、パーライト、カオリン、タルクは使用可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	ソース	・原料(食塩、砂糖及び香辛料(抽出物不可)を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(醸造酢等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	ケチャップ	・原料(食塩、砂糖及び香辛料(抽出物不可)を除く)がすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	トマトソース	・原料(食塩、砂糖及び香辛料(抽出物不可)を除く)がすべて国産であること。 ・使用する食用油の産地は問わない。ただし採油原料は遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用 ・食用油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	マヨネーズ	・原料の卵は国産で、採卵鶏の飼育に遺伝子組換え飼料を使用していないものであること。 ・その他の原材料(食塩、砂糖及び香辛料(抽出物不可)を除く)がすべて国産であること。 ・使用する食用油の産地は問わない。ただし採油原料は遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用 ・食用油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	ぼん酢しょうゆ	・原料(食塩及び砂糖を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ・みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
みりん	・原料はもち米、米麴及び本格焼酎(単式蒸留焼酎)に限りすべて国産であること。	・不使用 ・濾過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ペントナイト、パーライト、カオリン、タルク、タンニン(抽出物)は使用可	・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。				

別表② 審査基準&lt;2019年度&gt;

対象品目		①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
穀粉	米粉(白玉粉、だんご粉、上新粉を含む)	・米粉に使用する原料米は100%国産であること。	・不使用	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかる排水が適法に処理されていること。	・食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の cadmium 濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
	小麦粉(全粒粉、強力粉、中力粉、薄力粉)	・使用する小麦または大麦は100%国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	葛粉	・使用する葛は100%国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	きな粉	・原料は国産大豆のみに限ること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
ジャム・はちみつ	果実ジャム	・原料は果実等、砂糖、はちみつ、かんきつ類の果汁(含有率が4%以下である場合に限る)に限りすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	果実ソース	・原料は果実等、砂糖、はちみつ、かんきつ類の果汁(含有率が4%以下である場合に限る)に限りすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	野菜ジャム	・原料は野菜・果実等、砂糖、はちみつ、かんきつ類の果汁(含有率が4%以下である場合に限る)に限りすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	はちみつ	・蜜源植物は日本国内のものに限り、何ものも添加していないこと。 ・対象品目の区分は「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」第2条に定義するところによる。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
飲料	果実ジュース(ストレート)	・原料は国産果実の搾汁のみに限ること。 ・濃縮還元でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・厚生労働省が定める清涼飲料水の規格基準に適合していること。
	野菜ジュース(ストレート)	・原料は国産野菜の搾汁のみに限ること。 ・濃縮還元でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・厚生労働省が定める清涼飲料水の規格基準に適合していること。
	果実・野菜ミックスジュース(ストレート)	・原料は国産果実及び国産野菜の搾汁のみに限ること。 ・濃縮還元でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・厚生労働省が定める清涼飲料水の規格基準に適合していること。
	果実ミックスジュース(ストレート)	・原料は国産果実の搾汁のみに限ること。 ・濃縮還元でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・厚生労働省が定める清涼飲料水の規格基準に適合していること。

## 別表② 審査基準&lt;2019年度&gt;

【4/5】

対象品目		①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
食用油	ごま油	・国産の採油原料植物(胡麻)から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかる排水が適法に処理されていること。	・食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	こめ油	・国産の採油原料植物(米)から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	なたね油	・国産の採油原料植物(菜種)から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	エゴマ油	・国産の採油原料植物(エゴマ)から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	オリーブ油	・国産の採油原料植物(オリーブ)から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
こんにゃく	こんにゃく	・原料のこんにゃく芋が国産であること。 ・副原料(青のり等)もすべて国産であること。	・凝固剤として以下のみ使用可 貝殻焼成カルシウム、水酸化カルシウム、石灰、卵殻焼成カルシウム				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
梅干し	梅干し・梅漬 け	・原料(食塩を除く)は梅のみ、または梅と赤紫蘇及び醸造酢に限り、すべて国産であること。 ・使用する醸造酢の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	調味梅干し・ 調味梅漬 け	・原料(食塩及び砂糖を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ・みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	梅肉・練梅等	・原料(食塩及び砂糖を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ・みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。

別表② 審査基準&lt;2019年度&gt;

対象品目							
カテゴリー	品目	①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
農産物漬物	粕漬け	・原料(食塩、砂糖及び香辛料(抽出物不可)を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ・みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかる排水が適法に処理されていること。	・食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	糠漬け	・原料(食塩、砂糖及び香辛料(抽出物不可)を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ・みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	しょうゆ漬け	・原料(食塩、砂糖及び香辛料(抽出物不可)を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ・みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	塩漬け	・原料(食塩、砂糖及び香辛料(抽出物不可)を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(醸造酢等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	酢漬け	・原料(食塩、砂糖及び香辛料(抽出物不可)を除く)がすべて国産であること。 ・使用する調味料(醸造酢等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
乾物	豆類(大豆、黒豆、えんどう豆)	・使用する原料が100%国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	干し椎茸	・使用する原料が100%国産かつ原木栽培であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	凍豆腐(別称:こうや豆腐、凍み豆腐)	・使用する原料の大豆が100%国産であること。	・原料となる豆腐の凝固剤として以下のみ使用可 塩化カルシウム、塩化マグネシウム 粗製海水塩化マグネシウム(にがり)				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	切り干し大根	・使用する原料が100%国産で天日干しされたものであること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	ごま(胡麻)	・使用する原料が100%国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	えごま(荳)	・使用する原料が100%国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。

## 【原材料に関する共通基準】

- ① 遺伝子組み換えを行った農産物ならびにその加工食品を原料及び食品添加物として使用することはできません。また、採卵鶏の飼育に遺伝子組換え飼料を用いて生産された鶏卵を原料として使用することはできません。
- ② たんぱく加水分解物、エキス類は原料として使用できません。
- ③ 砂糖は、サトウキビまたはテンサイ(砂糖大根)を原料とするものに限り、異性化糖、水飴、還元水飴、各種甘味料等は使用できません。なお、果実ジャム、果実ソース、野菜ジャムの3品目については砂糖の原産地を国産に限りません。その他の品目では砂糖の原産地を問いません。
- ④ 食塩の原産地は問いません。
- ⑤ 審査基準に記載があるものを除き、加工助剤として使用するものを含む食品添加物は使用できません。
- ⑥ 使用する調味料の主原料の産地は問いません。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。