

2023 年度 製品募集要項



食の3重丸



食の3重丸

2023年度 製品募集について

応募にあたって

3つの審査方針「日本産」「安心」「美味しさ」により審査し、安心して良質な製品であると認定・推奨します。
原材料や製法にこだわり、食づくりを行われている、日本全国の製造者の皆様からのご応募をお待ちしております。

応募対象

[応募資格]

食品製造者、食品販売者（P B製品可）

[対象品目]

17 カテゴリー64品目です。

P.2 別表①「対象品目」をご確認ください。

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、農作物漬物、和菓子、乾物、農産物加工品、ベビーフード

※申請するカテゴリーや品目をご不明な際は、事務局にお問合せください。

[対象製品]

食の3重丸は製品に対して認定致します。

2022年6月末時点で製造・販売しており、**要項裏表紙の「申請時チェックリスト」とP.6～別表②「審査基準」をご確認いただいた製品**

※1回の応募につき、複数製品の応募が可能です。

審査基準

3つの審査方針「日本産」「安心」「美味しさ」において独自の審査基準を設けています。（P.6～別表②）WEBサイトにイラスト版を公開しています。

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

- ・理化学検査により残留農薬基準、放射能基準等の食品安全性を確認できたものであること
- ・食品添加物、化学調味料、遺伝子組み換え作物等は基本的に使用していないこと
- ・製造段階で環境に配慮して、環境負荷の少ない製品であること

美味しさ

- ・地域性などの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ための「美味しさ」が確認できること

※審査基準ではありませんが、ゲノム編集を用いた作物等を原料として使用しないことを推奨しています。

応募期間

2022年3月1日（火）～2022年6月15日（水）

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（いずれも消費税込）

申請受付完了後、応募費用の請求書をお送りします。

請求書記載の支払い期限（**請求書発行後2週間**）までに指定口座にお振込みください。

※ご入金いただいた費用は、いかなる場合も返金はできませんのでご了承ください。

別表① 対象品目

| カテゴリー | 品目 | 具体例 |
|-------------|--|---|
| もち | | もち(丸餅、角餅、のし餅)、ヨモギもち、豆餅等 ※餅菓子ではないもの |
| 包装米飯 | 無菌化包装米飯、レトルト米飯 | ご飯、おかゆ、おこわ、赤飯、おにぎり等 |
| 豆腐類 | 豆腐 | |
| | 油揚げ | 薄あげ、厚揚げ等 |
| | 湯葉 | 生湯葉、干し湯葉等 |
| | 豆乳(無調整豆乳) | |
| 納豆 | 納豆 | |
| | 乾燥納豆 | |
| | 寺納豆(浜納豆) | |
| 麺類 | 麺 | うどん、ひやむぎ、そうめん、平打麺等 |
| | 和そば | |
| | パスタ | パスタ、マカロニ、ラザニア等 |
| 煮豆類 | 煮豆 | |
| | 蒸し豆、茹で豆 | 蒸し大豆、小豆水煮等 |
| 調味料 | みそ | |
| | しょうゆ | |
| | 酢 | 穀物酢(米酢・黒酢)、果実酢(りんご酢・柿酢・ワインビネガー)等 |
| | ソース | トマトソース、フルーツソース、ウスターソース等 |
| | ケチャップ | |
| | マヨネーズ | |
| | みりん | |
| | 砂糖 | 黒糖、黒砂糖、和三盆、ビート糖 |
| | 塩 | 天日塩、平釜塩、藻塩 |
| | その他発酵調味料 | 魚醤、醬(ひしお)、塩麹、醤油麹、等 |
| ドレッシング | 各種ドレッシング、豆乳マヨネーズ、大豆マヨネーズ等 | |
| その他の調味料 | ぼん酢しょうゆ、だし醤油、割り下、卵かけご飯用醤油、めんつゆ、白だし、オイスター醤油、寿司酢、食べるラー油等 | |
| 穀粉 | 米粉 | 白玉粉、だんご粉、上新粉等 |
| | 小麦粉 | 全粒粉、強力粉、中力粉、薄力粉、大麦粉、麦こがし(はったい粉)等 |
| | 米、麦以外の粉類 | 葛粉、きな粉、片栗粉、そば粉、わらび粉等 |
| | ミックス粉 | ケーキミックス、パンミックス、天ぷら粉、お好み焼き粉等 |
| ジャム はちみつ | 野菜・果実等ジャム類 | 野菜・果実等を使用したジャム、ソース、コンフィチュール、食べる甘酒等 |
| | はちみつ類及び農産物のはちみつ漬け | はちみつ、巣はちみつ、甘露はちみつ、及び農産物(レモン、ナッツ、生姜等)のはちみつ漬け |
| 飲料 | 果実・野菜ジュース | 果実・野菜のジュース、ミックスジュース、濃縮ジュース等 |
| | 果実・野菜清涼飲料 | 希釈タイプジュース、シロップ、飲むお酢等 |
| | その他の飲料 | 甘酒 |
| 食用油 | 食用油 | ごま油、こめ油、なたね油、えごま油、亜麻仁油等 |
| | オリーブ油 | |
| | その他の油 | フレーバーオイル、ラー油等 |
| こんにやく | こんにやく | 刺身こんにやく、しらたき、糸こんにやく、乾燥しらたき等 |
| 農産物漬物 | 梅干し・梅漬け | 梅干し・梅漬け、調味梅干し・調味梅漬け、梅肉・練梅等 |
| | 漬物 | 粕漬け、糠漬け、しょうゆ漬け、塩漬け、酢漬け、燻り漬け(いぶりがっこ)等 |
| 和菓子 | 米菓 | おかき、せんべい、あられ等 |
| | あめ・打菓子 | あめ、金平糖、落雁等 |
| | 揚げ菓子 | 揚げ米菓(揚げおかき等)、芋ケンピ、かりんとう、野菜チップス等 |
| | その他の和菓子 (豆菓子、餅菓子、餡、水菓子、砂糖漬け菓子、蒸菓子等) | 大豆やピーナッツ等の豆類を主原料とした菓子、炒り豆、きな粉棒、甘納豆、げんこつ飴等 / だんご、練りもち、大福、ちまき、桜餅、求肥等 / 小倉餡、白餡、うぐいす餡、栗餡、芋餡、ぜんざい、最中、しるこ、餡を使った菓子等 / 葛餅、ようかん、水ようかん、水もち、寒天、ところてん等 / ういろう、蒸し羊羹、かるかん、饅頭等 |
| | | |
| 乾物 | 干し椎茸 | 干し椎茸 |
| | 干しきのこ(干し椎茸以外) | 干しきくらげ等 |
| | かんぴょう、切り干し大根 | |
| | 凍豆腐 | こうや豆腐、凍み豆腐 |
| | 麩 | おつゆ麩、すきやき麩、車麩、油麩等 |
| | はるさめ・葛きり | |
| | 農産物粉末 その他の乾燥野菜・果実等 | 柚子・生姜・ワサビ・山椒等を加工および乾燥して粉末にしたもの 大豆、黒豆、小豆、えんどう豆、落花生、ごま、煎りごま、すりごま、切りごま、そばの実、柚子、生姜、山椒の実、乾燥ねぎ、薬味、野菜だし、干し芋、干し柿、ドライフルーツ等 |
| | 魚介・海藻類粉末 | 昆布やかつお等の粉末、またこれらを合わせた「だしパック(椎茸含む)」、粉寒天等 |
| 農産物加工品 | 野菜・山菜等水煮 | 里芋・ごぼう・山菜・たけのこ・山椒等の水煮 |
| | 冷凍野菜・果物 | |
| | 佃煮 | 椎茸、ふき等 |
| | ごま豆腐等 | |
| | なめ味噌 | 金山寺味噌、露味噌、ゆず味噌、ピーナッツ味噌等 |
| | 薬味・調味料 | 柚子胡椒、生七味唐辛子、七味等 |
| | ふりかけ | ゆかり等 |
| | 野菜・果物等ピューレ・ペースト類 野菜・果実等の搾り汁 | バジルペースト、トマトピューレ、練りごま、スプレッド等 柚子・レモン等の搾り汁 |
| ベビーフード | ベビーフード | おかゆ、おやつ、ジュース等(乳児対象製品) |

認定までの流れ

応募

1. 事業所登録・申請 2022年3月1日～2022年6月15日
2. 誓約書の提出 2022年7月10日まで
3. 応募費用の支払い
4. サンプルの送付 理化学検査用、食味審査用、(カタログ撮影用) ※それぞれのサンプルが必要です。

審査

1. 書類審査
2. 理化学検査 残留農薬検査・放射能検査等
3. 食味審査

判定および登録

1. 総合判定の結果通知 2022年9月初旬(予定) 認定の可否通知
2. WEB用製品情報の登録 2022年10月15日まで
3. 追加登録

認定

1. 認定証授与式 2022年10月末(予定)
2. 認定発表 2023年1月初旬(予定)「食の3重丸WEBサイトにて」
3. 認定有効期間 2023年1月1日～2023年12月31日

応募の手続き

1. 事業所登録・申請

食の3重丸WEBサイト[2023年度製品申請][製品申請入力ガイド]に添ってご登録・申請ください。

事業所仮登録後、届いたメールに記載のURLへアクセスすると事業所登録が完了です。

WEBサイト[事業所ログイン]または、[2023年度製品申請][事業所ログイン]から申請画面へログインし、製品申請を行ってください。

事前確認事項

対象品目(P.2)、申請時チェックリスト(裏表紙)、共通・個別の審査基準(P.6～)に応募製品が適合することをご確認の上ご応募ください。

申請前の準備

※下記1～8をお手元にご準備の上、ご申請(入力)下さい。

1. 製品の原材料が全て国内産であることを確認できる資料(納品書や産地証明書、etc.)
2. 製品の画像(カラー 正面写真) ※認定製品カタログ掲載用に使用します。
3. 製品ラベル(食品表示法に基づく一括表示 etc.)
4. 営業許可証・営業届出書(写し)

※2021年に営業許可業種の見直し・営業届出制度が創設されましたので、改めて許可業種の区分をご確認いただき、適宜ご対応ください。なお、業種(例：漬物、みそ、しょうゆ製造業等)については、経過措置として切替え期間が設けられています。詳しくは管轄の自治体にご確認ください。

5. 製品製造工程フローチャート
6. 商品規格書
7. 製造所(工場)見取り図
8. 製造所(工場)周辺地図

※上記2・3については、画像データ(jpg, png, gif, bmp)でご準備ください。

また2・3以外は、ファイル形式(jpg, png, gif, bmp, pdf)でご準備ください。

4～8については、A4サイズでお願いします。

2. 誓約書

WEB サイト[2023 年度製品申請][誓約書 (PDF)]から出力いただけます。

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。

※誓約書の最終メ切は 2022 年 7 月 10 日となります。

[誓約書送付先] 「食の 3 重丸」事務局
〒640-8341 和歌山市黒田二丁目 1 番 20 号
TEL：073-474-3099

3. 応募費用支払

※ご入金の確認後審査を行いますので、請求書の期日までのお振込みをお願いします。

4. サンプル送付

入金確認後、理化学検査用・食味審査用サンプル送付依頼のメールを送信します。

その内容に沿ってお送りください。

例) サンプル：製品〇〇（内容量 △g） □個
到着日：〇月〇日までに /〇月〇日必着

【送付方法】※常温保管可能な製品と要冷品では、異なります。

- ◇常温保管可能な製品について
下記 (A)・(B) をまとめて、**一括**でサンプルをお送りください。
- ◇要冷品について
下記 (A)・(B) を、**個別**にサンプルをお送りください。

(A) 理化学検査用サンプルの送付

[サンプル量]

残留農薬検査用：製品 200g 以上
放射能検査用：製品 200g 以上

※種を含むサンプルは、可食部分（種を含まない果肉）だけで 200g が必要となります。
（例：梅干し、干し柿等）

※サンプル量について、必要な数量をご提出できない場合は、ご相談ください。

[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：073-499-4751

(B) 食味審査用サンプルの送付

サンプルの必要量、送付先、到着日は、メールにてお知らせしますので、お送りください。

◆認定製品カタログ掲載用サンプルの送付

掲載用製品画像データ状況により、撮影用の製品サンプルの送付をお願いする場合があります。

審査

1. 書類審査

申請情報をもとに、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合せさせていただくことがあります。

2. 理化学検査

お送りいただいた製品サンプルについて、外部の専門検査機関で残留農薬・放射能、また必要に応じて、動物性医薬品、カドミウム濃度の検査を行い、独自の厳しい基準を満たしているか判定をします。
※場合によって、使用原料で検査を行う事があります。

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。

審査員：専門家と一般の方 審査会場：1カ所（毎年会場は変わります。）
※但し、「食味審査」については、コロナウィルスの感染状況により内容を変更する場合があります。
食味審査結果報告書は判定通知と共に送ります。
食味審査結果の評価コメントについては、外部に提示させて頂く場合があります。

以上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」として内定します。

※内定・認定後に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。

判定および登録

1. 総合判定の結果通知

総合判定の結果、認定の可否は9月初旬にメールで通知します。

2. 「WEB用製品情報」登録

認定された場合は、2022年10月15日（土）までに「食の3重丸」WEBサイト「認定製品」に掲載する製品情報等をご登録ください。
但し、期日までにweb入力が終了していない場合は認定を取消します。

3. 追加登録（内容量の異なる製品の登録）

認定された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[2023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、内容量違いの製品情報をご入力ください。

認定

1. 認定証授与式

2022年10月末（予定）
「認定証」を授与します。（不参加の場合は送付致します）
※コロナウィルスの感染状況により予定・内容を大幅に変更する場合があります。

2. 認定発表

2023年1月初旬（予定）に「食の3重丸」WEBサイトにて発表を行います。

3. 認定有効期間

2023年1月1日～2023年12月31日

その他

〔認定製品カタログについて〕

毎年度、認定製品カタログを制作しています。判定結果の通知後、カタログ制作に取り掛かります。
掲載情報については、「WEB用製品情報」をもとに作成させていただきます。

〔理化学検査報告書をご希望される場合〕

食の3重丸の認定では、検査結果報告書の発行はしておりませんが、ご希望の方にはお渡しします。
その際、応募費用とは別に下記費用が必要となりますので、申請時にお申し込みください。

※1製品につき残留農薬検査（28,000円） / 放射能検査（6,000円） / 動物用医薬品検査（30,000円）（いずれも消費税込）

審査基準 (2023年度) WEBサイトに審査基準(イラスト版)を公開しています。

【申請製品の原材料に関する共通基準】※1, 2, 3, については、産地証明書・商品規格書等の提出が必要です。

1. 主原料は国産に限ります。
2. 副原料(調味料等)について
 - 産地の原産地は問いません。
 - 砂糖については、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ます。産地は問いませんが、遺伝子組換え作物由来でないこととします。
 - 水飴・麦芽糖については、原料のテンプレが遺伝子組換え作物でないことが証明できるものは使用可とします。
 - ※「野菜・果実等ジャム類」、「あめ・打菓子」に使用する砂糖の原料原産地は国内に限る。
 - 調味料の主原料の原産地は問いませんが、遺伝子組換え作物でないこととします。(調味料のカチゴリーを除く)
 - 食用油の採油原料の産地は問いませんが、遺伝子組換え作物でないこととします。(食用油のカチゴリーを除く)
 - 香辛料の産地は問いませんが、抽出物は不可とします。
3. 原料として使用できないもの
 - 遺伝子組換えを行った農産物ならびにその加工食品、またはそれを含むもの
 - 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
 - 畜産物(猪肉・乳製品)を含むもの
 - たんぱく加水分解物、エキス類
 - 風性化糖、還元水飴、各種甘味料等使用する副原料(調味料等)について
 - 食品添加物(製造行程で使用する加工助剂を含む)について
 - ※個別基準に配置があるもののみ使用可とします。
4. 製品に付属するタレ、つゆ、ソース等は審査の対象外とします。
5. 放射能検査について
 - ※主原料がきのこ類の場合、製品に含まれる放射性セシウムの量は3ベクレル/kg以下、ベビーフードについては不検出であること。
6. 米を主原料とする製品(米の使用割合が多いもの)についてはカドミウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
7. 個別基準に規定されていない原料については、当基準【原材料に関する共通基準】に準じて判断します。

【個別基準】

| カチゴリー | 品目 | ①原材料(原料) | ②原材料(食品添加物及び加工助剤等) | ③製造場所 | ④排水 | ⑤マイクロ | ⑥食品安全性 |
|-------|-----------|---|--|---|---|---|--|
| もち | もち | <ul style="list-style-type: none"> - 原料(米及び糴材等)が国産であること。 - 使用する打ち粉(でんぷん等)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> - 不使用 | <ul style="list-style-type: none"> - 製造場所 - 製造場所は日本国内であること。 | <ul style="list-style-type: none"> - 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | <ul style="list-style-type: none"> - 食品その他の製造物の糴材および再生利用に取組んでいること。 | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 |
| 豆腐類 | 豆腐 | <ul style="list-style-type: none"> - 原料(米及び糴材等)が国産であること。 - 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、遺伝子組換え作物でないこと。 - 原料は国産大豆のみに限ること。 | <ul style="list-style-type: none"> - 不使用 - 以下のみ使用可 <ul style="list-style-type: none"> 凝固剤として、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) ※消泡剤は使用不可 | | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 |
| | 油揚げ | <ul style="list-style-type: none"> - 原料の大豆が国産であること。 - 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換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> - 不使用 - 以下のみ使用可 <ul style="list-style-type: none"> 凝固剤として、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)、また、食用油の酸化防止剤として、ビタミンE ※消泡剤は使用不可 | | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 |
| | 湯葉 | <ul style="list-style-type: none"> - 原料は国産大豆のみに限ること。 | <ul style="list-style-type: none"> - 不使用 ※消泡剤は使用不可 | | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 |
| | 豆乳(無調整豆乳) | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 | <ul style="list-style-type: none"> - 不使用 ※消泡剤は使用不可 | | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 |
| 納豆 | 納豆 | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 | <ul style="list-style-type: none"> - 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 |
| | 乾燥納豆 | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 - 油を使用して乾燥する場合、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換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> - 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 |
| | 寺納豆(豆納豆) | <ul style="list-style-type: none"> - 原料の大豆が国産であること。 - 大豆以外の原料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、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> - 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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。 |

【個別基準】

| 種類 | カテゴリー | 品目 | ①原材料(原料) | ②原材料(食品添加物及び加工助剤等) | ③製造場所 | ④検本 | ⑤パッケージ | ⑥食品安全性 |
|-----|-------|--|--|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|---|--------|
| 和そば | 和そば | 原料の小麦または小麦粉、米粉等が国産であること。 使用する打ち粉(でんぷん等)や食用油(菜油原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | 不使用 ただし、食用油の酸化防止剤として、ビタミンEのみ使用可 | 製造場所 所は日本国内であること。 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 食品その他の農薬の残留および重曹の残留を生じないこと。 | 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上以下であること。 製品に含まれる放射性セシウム(米粉類の場合は以下を加える) 製品のガンミウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。 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。 | |
| | | 原料のそば粉及び小麦粉、その他(山芋、ごま、野菜等)が国産であること。 原料のうちそば粉の配合割合は50%以上であること。 使用する打ち粉(そば粉、小麦粉)は国産に限る。でんぷんを使用する場合は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | 不使用 ただし、重曹のみ使用可 | | | | | |
| 煮豆類 | 煮豆 | 原料の小麦(小麦グルテンを含む)、米粉等が国産であること。 使用する打ち粉(でんぷん等)や食用油(菜油原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | 不使用 ただし、食用油の酸化防止剤として、ビタミンEのみ使用可 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 食品その他の農薬の残留および重曹の残留を生じないこと。 | 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上以下であること。 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。 | |
| | | 原料の豆及び具材等がすべて国産であること。 使用する調味料(砂糖、しょうゆ、みりん等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | 不使用 ただし、重曹のみ使用可 | | | | | |
| 調味料 | みそ | 原料は大豆、米及び麦類等がすべて国産であること。 | 不使用 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 食品その他の農薬の残留および重曹の残留を生じないこと。 | 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上以下であること。 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。 | |
| | | 原料は大豆、米及び麦類に限る。すべて国産であること。 | 不使用 | | | | | |
| 調味料 | しょうゆ | 原料(穀物、果実、野菜、その他の農産物)が国産であること。 ※醸造アルコールは使用できません。 | 不使用 ただし、以下の使用可 濾過助剤として、遊離土、二酸化ケイ素、ペントナイト、パーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 食品その他の農薬の残留および重曹の残留を生じないこと。 | 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上以下であること。 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。 | |
| | | 原料(穀物、果実、野菜、その他の農産物)が国産であること。 醸造アルコールは使用できません。 | 不使用 ただし、以下の使用可 濾過助剤として、遊離土、二酸化ケイ素、ペントナイト、パーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース | | | | | |
| 調味料 | ソース | 原料がすべて国産であること。 香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 使用する調味料(砂糖、醸造酢等)の主原料、及び食用油(菜油原料)等の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | 不使用 ただし、トマトソース等に使用する食用油の酸化防止剤として、ビタミンEのみ使用可 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 食品その他の農薬の残留および重曹の残留を生じないこと。 | 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上以下であること。 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。 | |
| | | 原料がすべて国産であること。 香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 使用する調味料(砂糖、醸造酢等)の主原料、及び食用油(菜油原料)等の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | 不使用 | | | | | |
| 調味料 | ケチャップ | 原料がすべて国産であること。 香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 使用する調味料(砂糖、醸造酢等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | 不使用 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 食品その他の農薬の残留および重曹の残留を生じないこと。 | 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上以下であること。 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。 | |
| | | 原料がすべて国産であること。 香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 使用する調味料(砂糖、醸造酢等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | 不使用 | | | | | |
| 調味料 | マヨネーズ | 使用する食酢は、本審査基準の許しに適合すること。 卵は殺菌処理の卵に遺伝子組換え飼料を使用していないこと。 使用する調味料(砂糖等)の主原料、及び食用油(菜油原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 その他の原料がすべて国産であること。 | 不使用 ただし、食用油の酸化防止剤として、ビタミンEのみ使用可 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 食品その他の農薬の残留および重曹の残留を生じないこと。 | 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上以下であること。 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。 | |
| | | 原料はもち米、米類及び本糖類(単式蒸留糖類)に限る。すべて国産であること。 | 不使用 | | | | | |
| 調味料 | 砂糖 | 原料は国産のサトウキビ、甜菜に限る。 | 不使用 ただし、以下の使用可 加工助剤として、水酸化カルシウム、石灰、二酸化炭素(炭酸ガス) | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 製造にかかわる排水が適法に処理されていること。 | 食品その他の農薬の残留および重曹の残留を生じないこと。 | 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上以下であること。 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。 | |
| | | 原料は日本近海の海水で、工程は天日、釜炊き、焼成、乾燥に限る。 | 不使用 | | | | | |

【個別基準】

| 品目 | ①原材料(原料) | ②原材料(食品添加物及び加工助剤等) | ③製造場所 | ④検本 | ⑤パッケージ | ⑥食品安全性 |
|------------------|---|---|---|--|--|--|
| 調味料 カネゴリー | <ul style="list-style-type: none"> 原料が全て国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、以下のみ使用可 減速助剤として、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、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース | <ul style="list-style-type: none"> 製造場所 所は日本国内であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 検本 検本にかかると、水が濾過に処理されていること。 | <ul style="list-style-type: none"> 食品その他の成分の検本および重量分析に取組んでいること。 | <ul style="list-style-type: none"> 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(米が主原料の場合は以下を加える) ・製品のカタミウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。 ・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(米が主原料の場合は以下を加える) ・製品のカタミウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。 |
| トレンジグ | <ul style="list-style-type: none"> 本書基準に記載の品目を主原料(※)とする場合は、その品目の個別基準に適合すること。(※製品中、最も多く使われた原料) 使用する調味料(しょうゆ、砂糖、酢等の主原料)、及び食用油(深油原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 調味料及び食用油以外に使用する原料(食塩を除く)は、すべて国産であること。 香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、食用油の酸化防止剤として、ビタミンEのみ使用可 | | | | |
| その他の調味料 | <ul style="list-style-type: none"> 本書基準に記載の品目を主原料(※)とする場合は、その品目の個別基準に適合すること。(※製品中、最も多く使われた原料) 使用する調味料(しょうゆ、砂糖、酢等の主原料)、及び食用油(深油原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 調味料及び食用油以外に使用する原料(食塩を除く)は、すべて国産であること。 香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 ※たんぱく加水分解物、エキス類等は使用できません。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | |
| 穀粉 | <ul style="list-style-type: none"> 使用する原料が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | |
| 小麦粉 | <ul style="list-style-type: none"> 使用する小麦または大麦が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | |
| 米、麦以外の粉類 | <ul style="list-style-type: none"> 原料は国産のみに限ること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | |
| ミックス粉 | <ul style="list-style-type: none"> 原料(米、小麦または大麦、グルテン、穀粉等)が国産であること。 使用する砂糖(麦芽糖を含む)、食用油(深油原料)等の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、アルミニウムフリーかつココロンスターチが遺伝子組換えでないペーキングパウダー、また、食用油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可 | | | | |
| 野菜・果実等ジャム類 | <ul style="list-style-type: none"> 原料は野菜・果実等、砂糖が、すべて国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | |
| はちみつ類及び農産物のはちみつ類 | <ul style="list-style-type: none"> はちみつ類及びはちみつ類に使用するのはちみつの産産物は日本国内のものに限る。何ものも添加しないこと。 はちみつ類の区分は「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。 使用する農産物は国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | |
| 飲料 | <ul style="list-style-type: none"> 原料は国産果実及び野菜の搾汁のみに限ること。 濃縮還元でないこと。 濃縮方法は、真空蒸発・膜濃縮・凍結濃縮等であること。(直接加熱による濃縮は不可) | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | |
| 果実・野菜ジュース | <ul style="list-style-type: none"> 原料がすべて国産であること。 使用する酢は、酢の個別基準に適合したものであること。 使用するはちみつは、はちみつ類の産地は問わないこと。 使用する果実・野菜等の搾汁は濃縮還元でないこと。 使用する砂糖の産産物は問わない。ただし遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、以下のみ使用可 減速助剤として、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、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース | | | | |
| 果実・野菜清涼飲料 | <ul style="list-style-type: none"> 原料がすべて国産であること。 使用する酢は、酢の個別基準に適合したものであること。 使用するはちみつは、はちみつ類の産地は問わないこと。 使用する果実・野菜等の搾汁は濃縮還元でないこと。 使用する砂糖の産産物は問わない。ただし遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | |
| その他の飲料 | <ul style="list-style-type: none"> 原料(野菜、果実、動物等)がすべて国産であること。 使用する調味料(砂糖、みりん等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、以下のみ使用可 減速助剤として、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、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース | | | | |

【個別基準】

| カテゴリー | 食品 | 品目 | ①原材料(原料) | ②原材料(食品添加物及び加工助剤等) | ③製造場所 | ④検本 | ⑤パッケージ | ⑥食品安全性 |
|--------------|------------------------------------|------------------------------------|---|---|--|---|---|--------|
| 食用油 | 食用油 | 食用油 | <ul style="list-style-type: none"> ・国産の採油原料植物から圧搾法で搾油し精製したものであること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ※ヘキササン、シリコーン樹脂等は使用不可 | <ul style="list-style-type: none"> ・製造場所 所は日本国内であること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・食品その他の製品の検本に製造法に処理されていること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | |
| | オリブ油 | 食用油 | <ul style="list-style-type: none"> ・国産のオリブから圧搾法で搾油したものであること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ※ヘキササン、シリコーン樹脂等は使用不可 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | |
| こんにくやく | その他の油 | 食用油 | <ul style="list-style-type: none"> ・使用する食用油は、各食用油の個別基準に準じたものであること。 ・その他の原料(ドライハーブや香料等)が国産であること。 ・香料の原料(ドライハーブや香料等)が国産であること。 ・フルーツやハーブから抽出したオイルや香料等は使用不可。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ※ヘキササン、シリコーン樹脂等は使用不可 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | |
| | こんにくやく | こんにくやく | <ul style="list-style-type: none"> ・原料のこんにくやくがすべて国産であること。 ・副原料(青のり等)もすべて国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ただし、凝固剤として以下のみ使用可 頁蝟性成カルシウム、水酸化カルシウム、石灰、卵殻炭成カルシウム | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | |
| 農産物漬物 | 梅干し・梅漬け | 漬物 | <ul style="list-style-type: none"> ・原料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、砂糖等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | |
| | 漬物 | 漬物 | <ul style="list-style-type: none"> ・原料がすべて国産であること。 ・香料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 ・使用する調味料(しょうゆ、みりん、醸造酢、砂糖等)の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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については、含まれる放射性セシウムの量が3ベクレル/kg以下であること。 | |
| 和菓子 | 米菓 | 米菓 | <ul style="list-style-type: none"> ・原料(もち米、うるち米)が国産であること。 ・副原料(こま、豆等)もすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ、砂糖、みりん等の主原料)及び食用油(菜油、原料)等の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ただし、重曹のみ使用可 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | |
| | あめ・打菓子 | あめ・打菓子 | <ul style="list-style-type: none"> ・砂糖の原料原産地は国内であること。 ・原料がすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 ・原料のアンプルンが遺伝子組換え作物でないことが証明できる水飴(麦芽糖を旨む)については使用可。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ただし、重曹のみ使用可 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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 | 揚げ菓子 | 揚げ菓子 | <ul style="list-style-type: none"> ・原料が国産であること。 ・副原料(こま、菜花生等)も国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ、砂糖、みりん等の主原料)及び食用油(菜油、原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ただし、重曹及び食用油の酸化防止剤として、ビタミンEのみ使用可 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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は以下を加える (米が主原料の場合) ・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。 | |
| | その他の和菓子(豆菓子、餅菓子、飯、砂糖漬け菓子、水菓子、蒸菓子等) | その他の和菓子(豆菓子、餅菓子、飯、砂糖漬け菓子、水菓子、蒸菓子等) | <ul style="list-style-type: none"> ・原料がすべて国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ、砂糖、酢等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 ・卵を使用する場合、採卵鶏の飼育に遺伝子組換え飼料を使用していないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ただし、重曹のみ使用可 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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 | 干し椎茸 | <ul style="list-style-type: none"> ・原料が国産であること。 ・栽培に使用する原木が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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3ベクレル/kg以下であること。 | |
| かんぴょう、切り干し大根 | 干しきのこ(干し椎茸以外) | 干しきのこ(干し椎茸以外) | <ul style="list-style-type: none"> ・原料が国産であること。 ・栽培に使用する原木または製床の材料が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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3ベクレル/kg以下であること。 | |
| | かんぴょう、切り干し大根 | かんぴょう、切り干し大根 | <ul style="list-style-type: none"> ・原料が国産で天日干しされたものであること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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 | 凍豆腐 | 凍豆腐 | <ul style="list-style-type: none"> ・原料の大豆が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ただし、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、細菌海水塩化マグネシウム(にがり) ※消泡剤は使用不可 | | | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | |

| 【個別基準】 | 品目 | ①原材料(原料) | ②原材料(食品添加物及び加工助剤等) | ③製造場所 | ④検本 | ⑤パッケージ | ⑥食品安全性 |
|--------|------------------|--|---|--|---|--|---|
| 乾物 | カブゴリー | <ul style="list-style-type: none"> 原料(小麦、小麦グルテン、餅粉、山芋粉等)が国産であること。 油麩に使用する食用油(菜油原料)等の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用方法として、ピタミンEのみ使用可 | <ul style="list-style-type: none"> 製造場所等は日本国内であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 製造にかかわる検本が適法に処理されていること。 | <ul style="list-style-type: none"> 食品その他の原料の検本をおよび専ら利用に取っていること。 | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | はるさめ・蕎麦 | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | 農産物粉末 | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | その他の乾燥野菜・果実等 | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 砂糖等、調味料は不使用であること。 植物油等は不使用であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | 魚介・海藻類粉末 | <ul style="list-style-type: none"> 使用する原料(魚介類、椎茸等)がすべて国産であること。 海産物の水揚げ地、養殖地は国内であること。 たんばく加水分解物、エキス類等は不使用であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| 農産物加工品 | 野菜・山菜等水煮 | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | 冷凍野菜・果物 | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | 佃煮 | <ul style="list-style-type: none"> 原料がすべて国産であること。 使用する調味料(砂糖、しょうゆ、みりん等)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | ごま豆腐等 | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 使用する調味料(砂糖等)及びごまの原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | なめ味噌 | <ul style="list-style-type: none"> 主原料として使用する味噌は、本審査基準のみで適合すること。 その他使用する調味料(砂糖、しょうゆ、みりん等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 調味料以外の原料は国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | 薬味・調味料 | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | ふりかけ | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 使用する調味料(しょうゆ、砂糖等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | 野菜・果物等ピューレ・ペースト類 | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 (冷凍製品は「冷凍野菜・果物」にて申請してください) | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| | 野菜・果実等の搾り汁 | <ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 搾り汁のみに限る。 使用する野菜・果実等の搾り汁は濃縮凍結でないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 |
| ベビーフード | ベビーフード | <ul style="list-style-type: none"> 本審査基準に記載の品目を主原料(※)とする場合は、その品目の個別基準に適合すること。(※製品中、最も多く使われた原料) 原料がすべて国産であること。 使用する調味料(しょうゆ、砂糖等)の主原料、及び食用油の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 ジュース等の場合、本審査基準の飲料に適合すること。 | <ul style="list-style-type: none"> 不使用 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 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252の量が10ベクレル/kg以下であること。 (後述)除菌処理済 3ベクレル/kg (米が主原料の場合は以下を加える) 製品の放射性セシウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。(ジュースの場合は以下を加える) 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。 |

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、不明なところ、判断に迷うところがあれば、
 一般財団法人 雑賀技術研究所内 食の3重丸事務局 (073-474-3099) まで
 お気軽にお問合せください。

確認項目

| | | | |
|----|---|----|-----|
| 1 | 応募製品は「対象品目」(P.2別表①)に該当しますか？ | はい | いいえ |
| 2 | 応募製品に使用している原材料は審査基準表(P6別表②)に記載のものだけですか？ | はい | いいえ |
| 3 | 応募製品に使用する国産原材料の産地を証明できる資料がありますか？ | はい | いいえ |
| 4 | 応募製品の原材料として、遺伝子組換え食品(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？ | はい | いいえ |
| 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？ | はい | いいえ |
| 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？ (ただし、原料のデンプンが遺伝子組換え作物でないことが証明できる水飴・麦芽糖については使用可) | はい | いいえ |
| 7 | 製品に使用している調味料の主原料、また食用油の採油原料に、遺伝子組換え作物が使用されていませんか？ (本審査基準の対象品目(P2.別表①)を製品の主原料とする場合を除く)また、これを証明する資料がありますか？ | はい | いいえ |
| 8 | 香辛料の抽出物は使用していませんか？ | はい | いいえ |
| 9 | 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、P6別表②〔個別審査基準表〕で認めている以外の食品添加物を使用していませんか？ | はい | いいえ |
| 10 | 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、P6別表②〔個別審査基準表〕で認めている以外の加工助剤を使用していませんか？ | はい | いいえ |
| 11 | (審査基準ではありませんが)、ゲノム編集技術を用いた作物等を原料として使用していませんか？ | はい | いいえ |



以上の項目について、すべて「はい」であることをご確認のうえご応募ください。

問い合わせ先：

「食の3重丸」事務局

(一般財団法人 雑賀技術研究所内)

T e l : 073-474-3099

M a i l : inquiry@s3jumaru.jp

W e b : s3jumaru.jp

主催：一般財団法人 雑賀技術研究所

後援：フード・アクション・ニッポン推進本部

一般社団法人 日本生活習慣病予防協会、日本食糧新聞社