

# 食の3重丸

審査基準  
—イラスト版—



SHOKU-NO SANJUMARU

## 共通基準 1

申請する製品の主原料について



原料（主原料）



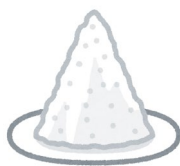
国産に限ります

## 共通基準2

申請する製品の副原料（調味料等）について

### A：砂糖と塩について

#### ① 塩について



原産地は問いません

#### ② 砂糖等について

##### a：砂糖



甜菜（砂糖大根）・さとうきび  
を使用したものに限る

※遺伝子組換え作物でないもの



##### b：水飴・麦芽糖



原料の「でんぷん」が  
遺伝子組換え作物でないもの

但し、下記の品目については各個別基準をご確認ください

ジャム類、あめ・打菓子



砂糖の原料原産地は国内に限ります

## B：調味料と加工に使う食用油について

### ① 製品の味付けに使う調味料について



例えば…  
「煮豆」「佃煮」などを申請する場合



原料

全て国産



使う調味料



調味料の主原料の原産地は  
問いません。  
但し、遺伝子組換え作物不使用の  
ものに限りませ



但し、下記の品目については、カテゴリー「調味料」の各個別基準をご確認ください  
・ ぽん酢醤油 ・ しょうゆ加工品 ・ ドレッシング ・ マヨネーズ

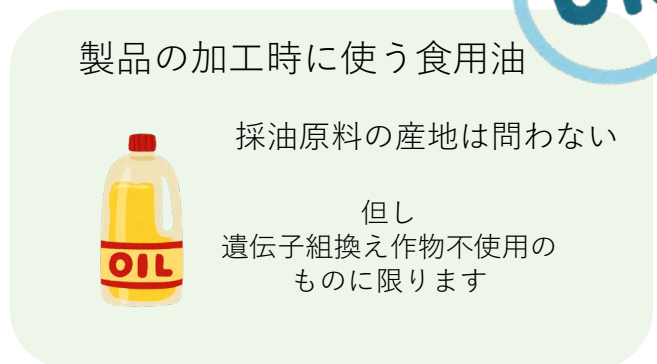
### ② 製品の加工に使う食用油について

例えば…  
揚げ米菓、野菜チップ、かりんとう、芋ケンピ、ドレッシング等を申請する場合



原料

全て国産



製品の加工時に使う食用油

採油原料の産地は問わない  
但し  
遺伝子組換え作物不使用の  
ものに限りませ



## C：香辛料について

### ① 香辛料について



香辛料



原産地は問いません



使用可

### ② 香辛料の抽出物



香辛料



抽出物



使用不可

### 共通基準3

申請する製品の原料に使用できないもの

#### ① 遺伝子組換え原料



遺伝子組み換えの原料を使用した製品



遺伝子組み換えの加工食品を使用した製品

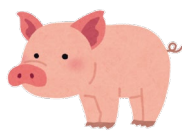
#### ② 遺伝子組換え飼料



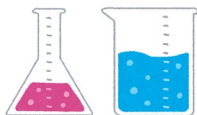
遺伝子組み換え飼料で育てられた  
鶏の卵を含む製品



#### ③ 畜肉、乳製品を含む製品



#### ④ たんぱく加水分解物、エキス類を含む製品



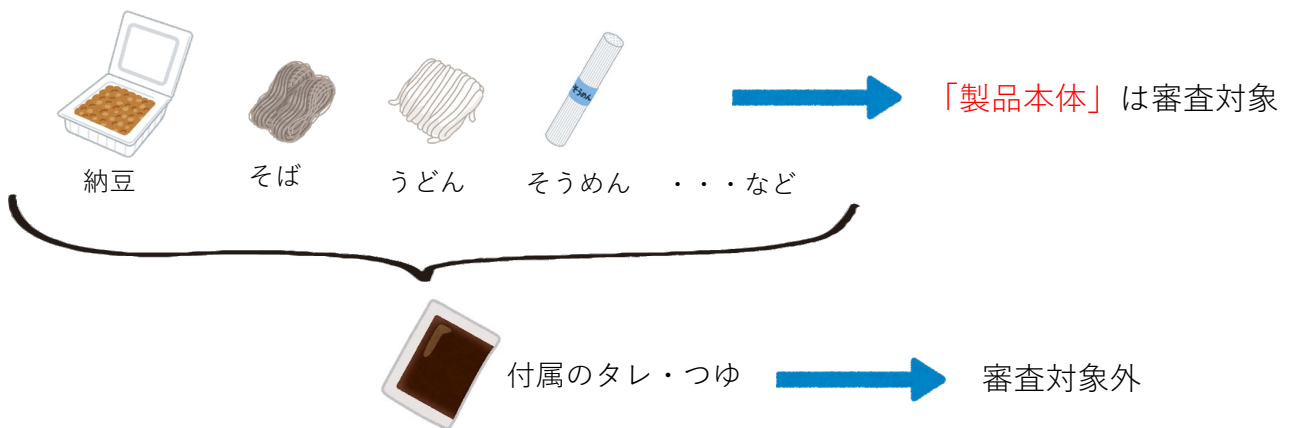
#### ⑤ 異性化糖、還元水飴、各種甘味料等使用する副原料（調味料）



#### ⑥ 食品添加物（製造工程で使用する加工助剤も含みます） 但し、個別基準に記載があるもののみ使用可

## 共通基準4

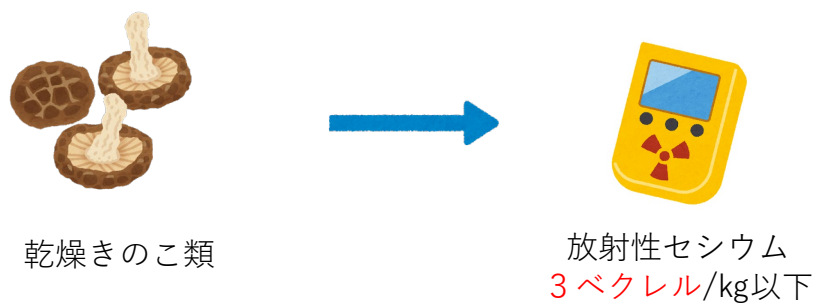
## 製品に付属するタレ、つゆ、ソース等について



## 共通基準5

## 放射能検査について

主原料がきのこ類の場合



ベビーフードの場合



## 共通基準6

米を主原料とする製品（米の使用割合が多いもの）



カドミウム濃度が食品衛生法の定める**基準値以下**

## 共通基準7

個別基準に規定されていない原料

【申請製品の原材料に関する共通基準】に準じて判断します。

## 個別基準

各カテゴリー・品目毎に基準を示しています。

番号	カテゴリー
1	もち
2	包装米飯
3	豆腐類
4	納豆
5	麺類
6	煮豆類
7	調味料
8	穀粉
9	ジャム・はちみつ
10	飲料
11	食用油
12	こんにゃく
13	農産物漬物
14	和菓子
15	乾物
16	農産物加工品
17	ベビーフード




## 個別基準

### 1. カテゴリー：もち

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ カドミウム濃度  
食品衛生法の定める基準値以下であること
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下


品目	原材料 (原料)	その他の原材料	食品添加物及び 加工助剤等
 もち	すべて国産 (米・具材)	打ち粉の産地は問わない (遺伝子組換え作物でない)	不使用

## 個別基準

### 2. カテゴリー：包装米飯

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ カドミウム濃度  
食品衛生法の定める基準値以下であること
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	その他の原材料	食品添加物及び 加工助剤等
 無菌化包装米飯・ レトルト米飯 (おかゆを含む)	すべて国産 (米・具材)	使用する調味料の 産地は問わない (遺伝子組換え作物でない)	不使用

## 個別基準

### 3. カテゴリー：豆腐類

下記の品目についての食品の安全性は、

・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下

・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び加工助剤等		
 豆腐	国産に限る	消泡剤 不使用	不使用 但し、 ・ 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) のみ使用可	
 油揚げ	国産に限る	消泡剤 不使用	不使用 但し、 ・ 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) のみ使用可	食用油の酸化防止 剤として のみビタミンE 使用可 (共通基準2-B-②)
 湯葉	国産に限る	消泡剤 不使用		
 豆乳 (無調整豆乳)	国産に限る ※成分無調整	消泡剤 不使用		




下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	大豆以外の原料	その他
 納豆	国産に限る	納豆菌	
 乾燥納豆	国産に限る	納豆菌	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  食用油の酸化防止剤として のみビタミンE 使用可 (共通基準2-B-②)
 寺納豆 (浜納豆)	国産に限る	国産で あること	使用する調味料の 産地は問わない (遺伝子組換え作物でない)  

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以上
- ・ カドミウム濃度  
米粉製品の麺およびパスタ（和そばを除く）は食品衛生法が定める基準の半分以上
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	その他の原料	食品添加物及び 加工助剤等
 麺	国産に限る (小麦・小麦粉・米粉等)	使用する打ち粉（でんぷん等）や食用油（採油原料）の産地は問わない (遺伝子組換え作物不可)	不使用 但し、食用油の酸化防止剤としてのみ ビタミンE使用可
 和そば	国産に限る (そば粉・小麦粉・その他) そば粉の配合率50%以上	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産地は問わない (遺伝子組換え作物不可)	不使用
 パスタ	国産に限る (小麦・米粉等) ※小麦グルテン含む	使用する打ち粉（でんぷん等）や食用油（採油原料）の産地は問わない (遺伝子組換え作物不可)	不使用 但し、食用油の酸化防止剤としてのみ ビタミンE使用可

下記の品目についての食品の安全性は、

・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下

・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	調味料	食品添加物及び 加工助剤等
 煮豆	すべて国産 (豆、具材)	使用する調味料の 産地は問わない (遺伝子組換え作物でない) 	重曹のみ 使用可
 蒸し豆 茹で豆	国産の豆に限る	使用する調味料 (醸造酢等) の産地は問わない (遺伝子組換え作物でない)  ※共通基準 2-B-①	不使用

下記の品目についての食品の安全性は、

・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下

・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 <p>みそ</p>	<p>国産に限る (大豆、米、麦類等)</p>	<p>不使用</p>
 <p>醤油</p>	<p>大豆、米及び麦類に 限り全て国産</p>	<p>不使用 但し、ろ過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト、パーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末および微細繊維状セルロースは使用可</p>
 <p>酢</p>	<p>国産に限る (穀物、果実、野菜、 その他農産物)</p>	<p>不使用 但し、ろ過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト、パーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末および微細繊維状セルロースは使用可</p>

# 個別基準

## 7. カテゴリー：調味料

下記の品目についての食品の安全性は、

・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下


・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	調味料	食品添加物及び 加工助剤等
  ソース	全て国産	使用する調味料及び 食用油、香辛料の産地は 問わない (遺伝子組換え作物でない) 香辛料の抽出物は不可  	不使用  但し、 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使用可
  ケチャップ	全て国産	使用する調味料、香辛料 の産地は問わない (遺伝子組換え作物でない) 香辛料の抽出物は不可  	不使用
  マヨネーズ	全て国産  使用する卵は 遺伝子組換え飼料 を使用していない こと。 (共通基準3-②)	使用する調味料及び 食用油、香辛料の産地は 問わない (遺伝子組換え作物でない) 香辛料の抽出物は不可  	不使用  但し、食用油の 酸化防止剤として のみビタミンE使用可

下記の品目についての食品の安全性は、

・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下

・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 みりん	全て国産 もち米・米麴・本格焼酎(単式 蒸留焼酎)	不使用  但し、濾過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト、パーライト、カオリン、タルク、タンニン（抽出物）、活性炭、粉末および微細繊維状セルロースは使用可
 砂糖	国産に限る (サトウキビ、甜菜に限る)	不使用  但し、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）のみ使用可
 塩	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

## 7. カテゴリー：調味料

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下
- ・カドミウム濃度  
米が主原料の場合は食品衛生法が定める基準の半分以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 その他の発酵調味料 (魚醤、塩麹、醤油麹等)	全て国産	不使用  但し、ろ過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト、パーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末および微細繊維状セルロースは使用可

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	調味料	食品添加物及び 加工助剤等
 ドレッシング	本審査基準に記載の品目を主原料（製品中、最も多い材用）とする場合はその品目の個別基準に適合すること	使用する調味料及び食用油、香辛料の産地は問わない （遺伝子組換え作物でない） 香辛料の抽出物は不可	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
 その他の調味料	本審査基準に記載の品目を主原料（製品中、最も多い材用）とする場合はその品目の個別基準に適合すること。  調味料及び食物油以外に使用する原料（食塩除く）は全て国産	使用する調味料、香辛料の産地は問わない （遺伝子組換え作物でない） 香辛料の抽出物は不可	不使用  但し、濾過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト、パーライト、カオリン、タルク、タンニン（抽出物）、活性炭、粉末および微細繊維状セルロースは使用可

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ カドミウム濃度  
米粉製品は食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 <p>米粉・小麦粉</p>	<p>国産に限る</p>	<p>不使用</p>
 <p>米、麦以外の粉類 (葛粉、きなこ、 片栗粉など)</p>	<p>国産に限る</p>	<p>不使用</p>
 <p>ミックス粉</p>	<p>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)、食用油の産地は問 わない (遺伝子組換え作物でない)</p>	<p>不使用 但し、 アルミニウムフリーかつ コーンスターチが遺伝子組換えでない ベーキングパウダー 食用油の酸化防止剤として ビタミンEのみ使用可</p>

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ カドミウム濃度  
米が主原料の場合は食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ はちみつは動物性医薬品を検出しないこと
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 <p>野菜・果実等ジャム類 食べる甘酒</p>	<p>すべて国産 (砂糖の原料原産地も国産) 異性化糖・還元水飴・ 各種甘味料等は使用できません</p>	<p>不使用</p>
 <p>はちみつ類及び 農産物のはちみつ漬け</p>	<p>蜜源は国内に限り、何ものも 添加していないこと。 使用する農産物は全て国産 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。</p>	<p>不使用</p>

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ カドミウム濃度  
米が主原料の場合は食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	その他の原材料	食品添加物及び 加工助剤等
 果実・野菜 ジュース	すべて国産 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 (直接加熱による濃縮は不可)		不使用
 果実・野菜 清涼飲料 (飲むお酢)	すべて国産 搾汁は濃縮還元 でないこと	使用する酢・はちみつは 個別基準に準ずる 使用する砂糖の原産地は 問わない (遺伝子組換え作物でない)	不使用 但し、濾過助剤と して、珪藻土、二 酸化ケイ素、ベン トナイト、パーラ イト、カオリン、 タルク、活性炭、 粉末および微細織 維状セルロースは 使用可
 その他の 飲料 (甘酒等)	すべて国産	使用する調味料、香辛料 の産地は問わない (遺伝子組換え作物でない) 香辛料の抽出物は不可	不使用 但し、濾過助剤と して、珪藻土、二 酸化ケイ素、ベン トナイト、パーラ イト、カオリン、 タルク、活性炭、 粉末および微細織 維状セルロースは 使用可

## 個別基準

### 11. カテゴリー：食用油

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下


品目	原材料 (原料)	搾油方法	食品添加物及び 加工助剤等
 食用油	すべて国産 採油植物 (ごま油、こめ油、なたね油、 えごま油、亜麻仁油等の原料植物等)	圧搾法 湯洗い精製	不使用 (ヘキサン、シリ コーン樹脂等は使 用不可)
 オリーブ油	国産に限る	圧搾法	不使用 (ヘキサン、シリ コーン樹脂等は使 用不可)
 その他の油	すべて国産 香りの原料 (ハーブや香辛料等) も 国産。抽出したハーブオイルや香 辛料は使用不可	食用油の個別基準 に準ずる	不使用 (ヘキサン、シリ コーン樹脂等は使 用不可)

## 個別基準

### 12. カテゴリー：こんにゃく

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 こんにゃく	全て国産 (原料のこんにゃく芋、 副原料の青のり等)	不使用 但し、凝固剤として 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は使用可

下記の品目についての食品の安全性は、

・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下

・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	調味料	食品添加物及 び 加工助剤等
 梅干し・梅漬け	すべて国産	使用する調味料の 産地は問わない (遺伝子組換え作物でない)	不使用
 漬物	すべて国産	香辛料の産地は問わない (抽出物不可) 使用する調味料の 産地は問わない (遺伝子組換え作物でない)	不使用

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ カドミウム濃度  
米が主原料の場合は食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	調味料	食品添加物及 び 加工助剤等
 米菓	すべて国産 ※副原料も国産 (ごま、豆等)	使用する調味料及び 食用油の産地は 問わない (遺伝子組換え作物でない)	不使用 但し、重曹の み使用可
 あめ・打菓子	すべて国産 砂糖の原料原産地 は国内であること	使用する調味料の 産地は問わない (遺伝子組換え作物でない) 原料のでんぷんが遺伝子 組換え作物でないことが 証明できる水飴(麦芽糖 を含む)は使用可	不使用 但し、重曹の み使用可
 揚げ菓子	すべて国産 ※副原料も国産 (ごま、豆等)	使用する調味料及び 食用油の産地は 問わない (遺伝子組換え作物でない)	不使用 但し、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
 その他の和菓子	すべて国産	使用する調味料の 産地は問わない (遺伝子組換え作物でない) 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	不使用 但し、重曹の み使用可

下記の品目についての食品の安全性は、

・残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下

・放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下  
但し、干し椎茸、干しきのこ、きのこ類を  
主原料とした製品は3ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 干し椎茸	国産に限る 栽培に使用する原木が 国産であること	不使用
 干しきのこ (干し椎茸以外)	国産に限る 栽培に使用する原木又は 菌床の材料が国産であること	不使用
 かんぴょう、 切り干し大根	原料が国産で 天日干しされたもの	不使用
 凍り豆腐	国産に限る	不使用 但し、 原料となる豆腐の凝固剤として、 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)は使用可 ※消泡剤は使用不可
 麩	国産に限る (小麦、小麦グルテン、餅粉、山芋等) 油麩に使用する食用油等の 産地は問わない。 (遺伝子組換え作物でない)	不使用 但し、油麩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



下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬 食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムの量 10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 <p>はるさめ 葛きり</p>	<p>国産に限る</p>	<p>不使用</p>
 <p>農産物粉末</p>	<p>国産に限る</p>	<p>不使用</p>
 <p>その他の乾燥野菜 果実等</p>	<p>国産に限る 砂糖等、調味料は不使用 植物油等は不使用</p>	<p>不使用</p>
 <p>魚介 海藻類粉末</p>	<p>すべて国産（魚介類・椎茸等） 海産物の水揚げ地、養殖地は国内 たんぱく加水分解物、エキス類等は不使用</p>	<p>不使用</p>

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 野菜・山菜等水煮	国産に限る	不使用 但し、重曹のみ使用可
 冷凍野菜・果物	国産に限る	不使用 但し、重曹のみ使用可
 佃煮	すべて国産 使用する調味料（砂糖、みりん、しょうゆ等）の調味料の産地は問わない。 （遺伝子組換え作物でない）	不使用 但し、重曹のみ使用可
 ごま豆腐等	すべて国産 使用する調味料（砂糖等）の調味料の産地は問わない。 （遺伝子組換え作物でない）	不使用
 なめ味噌	主原料として使用する味噌は、本審査基準のみそに適合すること。 使用する調味料（砂糖、みりん、しょうゆ等）の産地は問わない。 （遺伝子組換え作物でない） 調味料以外の原料はすべて国産	不使用


下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬  
食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムの量10ベクレル/kg以下

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 薬味・調味料	国産に限る	不使用
 ふりかけ	国産に限る 使用する調味料（砂糖、しょうゆ等）の 調味料の産地は問わない。 （遺伝子組換え作物でない）	不使用
 野菜・果物等 ピューレペースト類	国産に限る （冷凍製品は「冷凍野菜・果物」にて申請）	不使用
 野菜・果実等の 搾り汁	国産に限る（搾汁のみに限る） 使用する果実・野菜等の搾汁は 濃縮還元でないこと	不使用

下記の品目についての食品の安全性は、

- ・ 残留農薬検出値が食品衛生法が定める基準の半分以下
- ・ 放射性セシウムは不検出（検出限界値3ベクレル/kg）
- ・ 主原料が「米」の場合はカドミウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下
- ・ ジュースの場合、厚生労働省が定める清涼飲料水の規格基準に適合の事

品目	原材料 (原料)	食品添加物及び 加工助剤等
 <p>ベビーフード</p>	<p>すべて国産</p> <p>本審査基準に記載の品目を主原料（製品中最も多く使用の原材料）とする場合は、その品目の個別基準に適合すること。</p> <p>使用する調味料（醤油、麦芽糖を含む砂糖等、食用油）の産地は問わない。（遺伝子組換え作物でない）</p> <p>ジュース等の場合は、本審査基準に適合すること。</p>	<p>不使用</p> <p>但し、重曹、アルミニウムフリーかつコーンスターチが遺伝子組換えでないベーキングパウダー、食用油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可</p>