

審査基準 〈2027年度〉

【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
 - ・食塩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、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、原料のデンプン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。（調味料のカテゴリーを除く）
 - ・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。（食用油のカテゴリーを除く）
 - ・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（畜肉・乳製品）を含むもの
 - ・たんばく加水分解物、エキス類
 - ・異性化糖、還元水飴、各種甘味料等使用する副原料（調味料等）
 - ・食品添加物（人工的に加工された食品素材や製造行程で使用する加工助剤を含む）
 - ※個別基準に記載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. 残留農薬検査について、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
6. 放射能検査について、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
 ※主原料がきのこと類の場合、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。
7. 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。
8. 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排水	⑤リサイクル	⑥食品安全性
もち	もち	原料（米及び具材等）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。	不使用	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかると他の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。
包装米飯	無菌化包装米飯、レトルト米飯（おかゆを含む）	原料（米及び具材等）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。	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。 ・製品の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。
豆腐類	豆腐	原料は国産大豆のみに限ること。	不使用 ただし、以下のみ使用可 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） ※食品に準ずるもの以外の消泡剤は使用不可				・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。
	油揚げ	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。	不使用 ただし、以下のみ使用可 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 ※食品に準ずるもの以外の消泡剤は使用不可				・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。
	湯葉	原料は国産大豆のみに限ること。	不使用 ※食品に準ずるもの以外の消泡剤は使用不可				・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。
	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 ※食品に準ずるもの以外の消泡剤は使用不可				・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。
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の量が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。 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。	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（浜納豆）	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。	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。

【個別基準】

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排水	⑤リサイクル	⑥食品安全性
麺類	麺	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（採油原料）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	・製造場所は日本国内であること。		・食品その他の廃棄物の減量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。（米粉類の場合は以下を加える） ・製品の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。
	和そば	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、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				<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。
	パスタ	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。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	<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。（米粉パスタの場合は以下を加える） ・製品の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。 				
煮豆類	煮豆	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			<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。 	
	蒸し豆、茹で豆	原料は国産の豆に限ること。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、遺伝子組換え作物でないこと。	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。 	
調味料	みそ	原料の大豆、米及び麦類等がすべて国産であること。	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。 	
	しょうゆ	原料は大豆、米及び麦類に限り、すべて国産であること。	不使用 ただし、以下のみ使用可 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、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース			<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。 	
	酢	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、以下のみ使用可 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、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース			<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。 	
	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（採油原料）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			<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。 	
	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			<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。 	
	マヨネーズ	使用する食酢は、本審査基準の酢に適合すること。卵は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。使用する調味料（砂糖等の主原料）、及び食用油（採油原料）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			<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。 	
	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 ただし、以下のみ使用可 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）、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース			<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。 	
	砂糖	原料は国産のサトウキビ、甜菜に限る。	不使用 ただし、以下のみ使用可 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）			<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。 	
	塩	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			<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】

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リサイクル	⑥食品安全性		
<p>カテゴリー</p> <p>調味料</p> <p>その他の発酵調味料</p> <p>原料が全て国産であること。</p>	<p>不使用 ただし、以下のみ使用可 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、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース</p>	<p>・製造場所は日本国内であること。</p>	<p>・製造にかかると排水が適法に処理されていること。</p>	<p>・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。</p>	<p>・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。 (米が主原料の場合は以下を加える) ・製品の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。</p>		
<p>ドレッシング</p> <p>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材料） 使用する調味料（しょうゆ、砂糖、酢等の主原料）、及び食用油（採油原料）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。</p>	<p>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</p>					<p>・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。</p>	
<p>その他の調味料</p> <p>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材料） 使用する調味料（しょうゆ、砂糖、酢等の主原料）、及び食用油（採油原料）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。</p>	<p>不使用 ただし、以下のみ使用可 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、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース 副原料として使用する食用油の酸化防止剤として、ビタミンE</p>						<p>・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。</p>
<p>穀粉</p> <p>米粉</p> <p>使用する原料米が国産であること。</p>	<p>不使用</p>						
<p>小麦粉</p> <p>使用する小麦または大麦が国産であること。</p>	<p>不使用</p>	<p>・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。</p>					
<p>米、麦以外の粉類</p> <p>原料は国産のみに限ること。</p>	<p>不使用</p>	<p>・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。</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（採油原料）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。</p>	<p>不使用 ただし、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、また、食用油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可</p>	<p>・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。</p>					
<p>ジャム類・はちみつ</p> <p>野菜・果実等ジャム類</p> <p>原料は野菜・果実等、砂糖が、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。</p>	<p>不使用</p>	<p>・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。 (米が主原料の場合は以下を加える) ・製品の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。</p>					
<p>はちみつ類及び農産物のはちみつ漬け</p> <p>はちみつ類及びはちみつ漬けに使用するはちみつの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。 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。</p>	<p>不使用</p>	<p>・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。 ・動物用医薬品を検出ししないこと。</p>					
<p>飲料</p> <p>果実・野菜ジュース</p> <p>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）</p>	<p>不使用</p>	<p>・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。</p>					
<p>果実・野菜清涼飲料</p> <p>原料がすべて国産であること。 使用する酢は、酢の個別基準に準じたものであること。 使用するはちみつは、はちみつの個別基準に準じたものであること。 使用する果実・野菜等の搾汁は濃縮還元でないこと。 使用する砂糖の原産地は問わない。ただし遺伝子組換え作物でないこと。</p>	<p>不使用 ただし、以下のみ使用可 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、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース</p>	<p>・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。</p>					
<p>その他の飲料</p> <p>原料（野菜、果実、穀物等）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。</p>	<p>不使用 ただし、以下のみ使用可 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、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース</p>	<p>・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。 ・アルコール度数は1%以下であること (米が主原料の場合は以下を加える) ・製品の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。</p>					

【個別基準】

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剂等）	③製造場所	④排水	⑤リサイクル	⑥食品安全性
食用油	食用油	国産の採油原料植物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。	・製造にかかると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。
	オリーブ油	国産のオリーブから圧搾法で搾油したものであること。	不使用 ※ヘキサン、シリコ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。
	その他の油	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。 その他の原材料も全て国産であること。 香りの原料（ドライハーブや香辛料等）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。	不使用 ※ヘキサン、シリコ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（生芋）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。	不使用 ただし、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。			
農産物漬物	梅干し・梅漬け	原料がすべて国産であること。（漬け原材料となる糠や粕を含む） 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。	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。			
	漬物	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（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。	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。 ただし、きのこ類を主原料とした製品については、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。			
菓子類	米菓	原料（もち米、うるち米）が国産であること。 副原料（ごま、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（採油原料）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、重曹のみ使用可	・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の量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の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。			
	あめ・打菓子	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（麦芽糖を含む）については使用可。	不使用 ただし、重曹のみ使用可	・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の量が10ベクレル/kg以下であること。			
	揚げ菓子	原料が国産であること。 副原料（ごま、落花生等）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（採油原料）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、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	・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。 （米が主原料の場合は以下を加える） ・製品の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。			
	その他の菓子類 （豆菓子、餅菓子、餡、砂糖漬け菓子、水菓子、蒸菓子、焼菓子、グラノーラ等）	原料がすべて国産であること。 使用する調味料等及び食用油の産地は問わない（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 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	・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。 （米が主原料の場合は以下を加える） ・製品の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。			
乾物	干し椎茸	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。	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3ベクレル/kg以下であること。			
	干しきのこ （干し椎茸以外）	原料が国産であること。 栽培に使用する原木または菌床の材料が国産であること。	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3ベクレル/kg以下であること。			
	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	原料の大豆が国産であること。	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、粗製海水塩化マグネシウム（にがり） ※食品に準ずるもの以外の消泡剤は使用不可	・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。			

【個別基準】

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排水	⑤リサイクル	⑥食品安全性
乾物	麩	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（採油原料）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、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	・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。
	はるさめ・葛きり	原料が国産であること。	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。
	農産物粉末	原料が国産であること。	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。 ただし、きのご類を主原料とした製品については、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。
	その他の乾燥野菜・果実等	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。	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。
	魚介・海藻類粉末	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。	不使用				・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。 （農産物を含む場合） ・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。 ただし、きのご類を主原料とした製品については、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。
農産物加工品	野菜・山菜等水煮	原料が国産であること。	不使用 ただし、重曹のみ使用可	・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。 ただし、きのご類を主原料とした製品については、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。
	冷凍野菜・果物	原料が国産であること。	不使用 ただし、重曹のみ使用可				・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の量が10ベクレル/kg以下であること。 ただし、きのご類を主原料とした製品については、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。
	佃煮	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				・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。 ただし、きのご類を主原料とした製品については、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。
	ごま豆腐等	原料が国産であること。 使用する調味料（砂糖等の主原料）及びでんぷん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。	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。
	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。 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。	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。
	薬味・調味料	原料が国産であること。	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。
	ふりかけ	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。	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・果物等ピューレ・ペースト類	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）	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・果実等の搾り汁	原料が国産であること。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				・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。
	ベビーフード	ベビーフード	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材料） 原料がすべて国産であること。 使用する調味料（しょうゆ、麦芽糖を含む砂糖等の主原料、及び食用油の採油原料）の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 ジュース等の場合、本審査基準の飲料に適合すること。				不使用 ただし、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、また、食用油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可