

加工食品

- ・最終加工・調整を出店者が行い、原則として出店者の加工所で製造されたもの。
- ・原材料が提示でき、有機栽培品あるいは同等品であり、高知県産あるいは出店者の地域産が望ましいが、入手困難な場合は国産原料であること。
 - ＊製造工程が明らかで無添加を原則とする。但し、製造上必要と認められる食品添加物は別記基準に基づき使用することを認める。
- ＊原材料が主に国内で生産されていないもの（コーヒー、チョコレート等）について上記の例外とするが、フェアトレード等に配慮がされていること。

農畜水産品

- ・農産品に関しては有機 JAS 認証や有機的農法、栽培期間無農薬・無化学肥料などであり、いずれも栽培履歴を添付する。＊有機 JAS 規格内の農薬は使用可能。
- ・畜産品に関してはホルモン剤、抗生物質を頼らない飼育であり、可能な限り飼料を公開する。
- ・水産品に関しては天然物あるいは養殖の場合はホルモン剤、抗生物質を頼らない飼育であり、可能な限り飼料を公開する。

せっけん・化粧品・雑貨

- ・合成洗剤は取り扱わない。
- ・蛍光増白剤、リン酸塩、ゼオライト、エデト酸塩を含むものは取り扱わない。
- ・化粧品については、成分が 100%表示され、指定成分は最小限に抑えられていること。
- ・家庭内の農薬を排除するという観点から、化学合成された抗菌剤・防虫剤を施したものは取り扱わない。
- ・製品の原材料、または容器に塩化ビニールを使用しているものは取り扱わない。
- ・可能な限り自然素材のもの、環境負荷の小さい環境保全型のものを取り扱う。

共通する注意点

- ・遺伝子組み換え及びゲノム編集されていないこと。
- ・環境ホルモンについて注意がなされていること。
- ・放射線照射食品が混入されていないこと
- ・製造工程、流通過程が明らかであること
- ・「異物混入防止」「衛生管理」など品質管理がされていること。
- ・包材が過剰ではなく、製造や流通において人体や環境に悪影響を及ぼさないこと
- ・化学物質汚染について検査あるいは確認がなされている。（放射能汚染等）
- ・すべての製造工程において環境、人権、生物多様性、地域持続性などに十分な配慮がなされていること。

検討の手続きについて

- ・事務局にて判断を行う。不明な点がある場合は個別に聞き取りを行う。

別記基準 【食品への不使用添加物】

合成保存料	ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、パラオキシ安息香酸
着色料	赤色 104 号、赤色 106 号、赤色 2 号、コチニール、赤色 40 号、黄色 4 号、黄色 5 号
甘味料	サッカリン、アスパルテーム
発色剤	亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム
酸化防止剤	ブチルヒドロキシアニソール（BHA）
品質保持剤	プロピレングリコール
品質改良剤	リン酸塩、リン酸Na、ポリリン酸Na、メタリン酸Na、ピロリン酸Na
調味料	アミノ酸等（グルタミン酸ナトリウム）

＊コープ自然派内部規定および高知オーガニックマーケットガイドライン等々を参考にしております。

Caocao 運用基準 ポスティ商品基準 2011 年 2 月 22 日提案・承認 新「商品取り扱い基準」