



第2回 食の安全・安心についての意見交換会開催レポート

目的 食の安全に関するリスクコミュニケーションの一環として、「現在の食生活における不安や生協への期待・要望」をお聞きし、今後の食品安全プログラムの政策課題を明らかにする目的で組合員との意見交換会を開催しました。

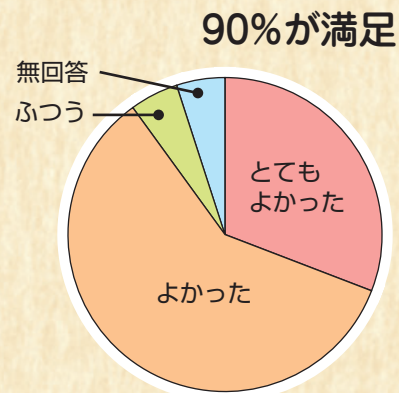
日時 2011年3月2日(水) サンスクエア堺 B棟第5会議室
2011年3月4日(金) クレオ大阪中央 研修室2
●10時～12時10分

「食品安全プログラム」ってなに？

2008年に起こった中国製餃子事件を契機に、従来の衛生・品質管理を中心とした基準・ルールに、フードディフェンス(食品防御)を追加した総合的な食品供給の安全対策として策定しました。「食品安全プログラム」にのっとり、情報の掲載や組合員コミュニケーションの企画を行っています。

参加者アンケートより

1. 今回の意見交換会に参加していかがでしたか？



2. 参加者の感想、食の安全の取り組みについて意見・要望

- 今回のような分散会形式だと多くの意見を聞くことができますし、一方的な説明ではなく納得ができます。
- 食生活全体をしっかりと学ぶ機会を持って欲しい。(バランスの良い食生活)
- 加工食品が増えているが、加工食品に頼り過ぎない食生活を考えたい。
- 少人数でざっくばらんに話しやすかった。
- マスコミの報道に流されず、正しい情報を元に自分自身で見極めることが大切。
- 学習会には参加できる人が限られているので、アピエだけでなく、機関誌、メールなどで情報発信を丁寧にしてほしい。

10人前後のグループにわかれて話し合いました。生産・製造～流通・販売～家庭での消費の過程、生協の仕組みや基準、食生活全般について様々な意見が出されました。



COOPマークのついていない商品の安全性は？

中国産は気になるけど、国産も本当に大丈夫？

コープのお店で置いている商品は検査しているの？

野菜の残留農薬が不安

開封後はどれくらいまで食べていいのか不安

最近、添加物の規制がゆるくなったのでは？

組合員さんの食の不安とコープの考え方について抜粋で紹介します！

輸入食品と国産品の安全性

私の不安 中国産は不安がある。国産も偽装していないか？

コープの考え方

輸入加工食品の残留農薬検査を継続しています。産地偽装の防止を目的にした検査をはじめました。

中国産餃子事件以後、輸入加工食品の安全性を確保するために、残留農薬検査を継続しておこなっています。また、COOP商品では現地製造工場の点検も強化してきました。産地偽装の防止を目的に、2011年度から商品検査センター「コープ・ラボ」で微量元素検査を開始しました。対象商品はたまねぎ、梅からスタートし、検査データの蓄積と対象品目の拡大をすすめます。



コープ商品と一般商品

私の不安 基準の違いはあるのか？一般商品が増えている。

コープの考え方

「食品の安全性に関する自主基準」、「商品政策」をもとに取り扱いを行っています。

いずみ市民生協の商品は、すべて「食品の安全性に関する自主基準」や「商品政策」にもとづいて取り扱っています。例えば、宅配事業の場合、商品案内に掲載するすべての食品は、商品仕様書をもとに使用添加物や原材料の確認を行っています。さらに、コープ商品では原材料の品質管理や製造工場の点検を定期的実施し、より厳しく安全性の確保に努めています。一般商品の品揃えについて、商品政策ではブランド配置の考え方を次のように説明しています。コープ商品とともにNB(一般ブランド)商品を配置・陳列します。

- ①NB商品はトップブランド(一般ブランド品のNo.1)を含む複数ブランド配置を基本とします。
 - ②NB商品や市場品についても品質管理を徹底します。
 - ③NB商品からコープ商品へ利用を切り替えていただくことを大切にします。
- 詳しくは、いずみ市民生協ホームページをご覧ください。
いずみ生協 自主基準 | いずみ生協 商品政策 | 検索

食品添加物の自主基準

私の不安 不要な食品添加物は使わないでほしい。使用添加物がわからず不安。

コープの考え方

総量規制の考え方は守りつつ、「リスクがゼロ」はないことを前提に、必要性や有用性を総合的に判断します。

いずみ市民生協では「食品の安全性に関する自主基準」をもとに、食品添加物の安全性について、今日的な科学的知見にもとづきリスク評価を行っています。《食品添加物使用上の考え方》
①安全性の評価にかかわらず、使用しなくてもいいものは可能な限り使用しない。
②使用する場合は、安全性、必要性、有用性を検討し、組合員にとって有益であると認めた場合とする。
③その際は、必要最小量の使用とすることを前提にすすめています。

上記の考え方をもとに商品の取り扱いを判断しています。商品案内では、上記自主基準で使用が認められた管理添加物について紙面表示しています(下記参照)。その他の添加物につきましては、組合員サービスセンターにお問い合わせください。

324番 日本ハム シャウエッセン 138g×2
お肉本来のおいしさが生きるあらびきまに仕上げました。(原料豚肉はカナダ、米国産)発色剤:亜硝酸塩使用。
1個あたり 199円 **398円**
賞味期限30日

PICK UP

トランス脂肪酸について、コープでは安全性をどう考えているの？

●トランス脂肪酸とは？

脂肪酸とは、食品の成分の一つである脂肪を構成している成分です。トランス脂肪酸は脂肪酸の一種で、マーガリン、菓子の一部、業務用の揚げ油などに含まれます。その他に牛肉や乳製品などにも含まれています。トランス脂肪酸は善玉コレステロールを減らし、悪玉コレステロールを増やすため、それ以外の脂肪酸とのバランスを欠いて多く摂取した場合は、心臓疾患などのリスクが高まると言われています。これが「トランス脂肪酸が体に悪い」と言われる理由です。トランス脂肪酸は体の中では他の脂肪酸と同じように吸収、代謝されるので、体に特別に蓄積しやすいということはありません。欧米諸国では食品への表示や含有量の規制が行われているケースがあります。一方、日本の食品安全委員会は、「日本人一日当たりのトランス脂肪酸摂取量は総エネルギー摂取量の1%未満。ただし、これらの推計は、国民健康・栄養調査の平均値を使用しているため、個人のバラツキを把握することは困難。脂質の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど、偏った食事をしている場合は平均値を大きく上回る可能性はある。従って、消費者の健康保証の観点から新たな知見を蓄積が必要。」との見解を出しています。

●コープのマーガリン類の含有量は？

日本生協連ではコープ商品のトランス脂肪酸低減をすすめてきました。ファットスプレッドの方がマーガリンよりも油脂が少ないため、トランス脂肪酸の含有量も少なくなっています。トランス脂肪酸がご心配という場合には、ファットスプレッドをお使いいただくことをお勧めいたします。(日本生協連 ホームページ 食品のQ&Aより抜粋)

2011年2月には消費者庁より「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」が出されました。今後、食品事業者に対して商品への含有量表示など情報公開のルール作りがすすめられていくことになります。トランス脂肪酸に関する詳しい情報は、日本生協連のホームページ「食品の安全」の中でまとめられています。

●日本生協連の考え方

日本生協連としても、現在、コレステロールの値が正常範囲内で、普通の食生活をおくっている方は、トランス脂肪酸について特に心配する必要はないと考えます。また、例えば、悪玉(LDL)コレステロール値が高めの方も、まずは喫煙や運動等も含めた生活習慣全体を見直すことが必要で、食生活の改善もその一部です。トランス脂肪酸は心臓疾患の危険性を増やすかもしれない一つの要因ではありますが、とにかくトランス脂肪酸さえ食生活から排除すればそれだけでよいということではありません。あまり報道されていないことですが、例えば米国の加工食品の表示では、トランス脂肪酸の量だけではなく、総脂肪、飽和脂肪酸(商品により不飽和脂肪酸)も表示されています。これは、トランス脂肪酸だけでなく、摂取する脂肪の総量や飽和脂肪酸の量も、健康上大きな問題になりえるからです。食事からの脂肪のとり方について「トランス脂肪酸を減らすことだけでなく、脂肪を適切な量とること、魚介類も含めたいろいろな食べ物からバランスよく脂肪をとること」をおすすめします。

分類	商品名	トランス脂肪酸	不飽和脂肪酸	飽和脂肪酸	測定年月
マーガリン	コーンソフト100マーガリン	11.3	63.1	14.9	2007年3月
	コーンソフト100(NON-GMO)マーガリン	12.7	64.8	13.8	2007年3月
	ケーキ用マーガリン	2.6	45.3	34.6	2010年11月
ファットスプレッド	コーンソフト	1.1	39.9	23.7	2009年2月
	コーンソフトハーフ	6.3	30.8	7	2007年3月
	コーンソフトバター風味	0.7	42.3	24.6	2009年2月
コーヒー用ポーション	NEWソフト	0.5	42.3	20.2	2009年2月
	べに花ソフト	5.9	60.3	9.4	2007年3月
	コーヒータイム	0.1	7.1	12.9	2007年12月
	コーヒーフレッシュ	0.5	10.8	10.2	2007年9月

● はトランス脂肪酸を低減した商品
※1:JAS規格では油脂含有率80%以上がマーガリン、80%未満がファットスプレッドとなっています。
※2:不飽和脂肪酸にはトランス脂肪酸が含まれます。

2011年度は、日常的な食の安全に関するコミュニケーション、意見交換会の開催についての広報を強化します。

日本生協連 食品の安全 検索