

## 1. 食品中の化学物質（食品添加物、農薬、動物用医薬品）についての考え方

### （1）食品のリスクを評価し、管理する社会的仕組みが整備されました。

- ①生協は自らが安全な食品を供給するというにとどまらず、「食品の安全」のために社会のしくみを変えることが重要と考え、全国の生協と力を合わせて消費者の立場に立った食品安全行政の実現にとりくんできました。
- ②そのとりくみが実り、2003年に食品安全基本法が制定されました。食品安全基本法は1)国民の健康が保護されることが最も重要であるという基本認識の下に、2)食品供給の行程の各段階において、3)国際的な動向および国民の意見に配慮しつつ科学的な知見に基づき、食品の安全性の確保の為に必要な措置が講じられることを基本理念としており、国や地方公共団体、食品関連事業者の責務と消費者の役割が示されています。
- ③食品安全基本法により、リスク評価機関として食品安全委員会が設置され、国としてのリスク分析の体制が整備されました。
- ④食品に意図して使う化学物質（食品添加物や残留農薬、動物用医薬品）の国の基準は、食品安全委員会の科学的で客観的な評価を基に作られています。その基準を基に厚生労働省と農林水産省がリスク管理を行っています。

### （2）食品中の化学物質（食品添加物や残留農薬、動物医薬品）の評価・基準は、国の基準に基づきます。

- ①現在、国が管理する食品添加物の中で、食品の安全を理由に使用すべきでない食品添加物はありません。また、農薬や動物用医薬品に関しても、正しく使用されていれば、食品にはほとんど残留しないか、健康に影響しない量に抑えられています。
- ②国の基準の中で製造・流通している限りにおいて、食品に意図的に使用されている化学物質における「健康被害リスク」は無視できるレベルと考えます。

### （3）生協は、商品の安全提供に最大限の努力を行っています。

「食品のリスクに100%安全はない」ということと「安全は基準だけで担保できるものではない」と考えます。

いずみ・わかやま市民生協では2009年より、総合的な食品の安全確保のしくみ「食品安全プログラム」の運用をはじめました。「食品安全プログラム」は、従来の「品質管理」だけでなく「フードディフェンス（防御）」という視点もあわせ持った総合的な安全管理のプログラムです。農場・工場から流通、販売・お届けまで、すべての工程でリスク管理を行い、利用者への安全な商品提供に努めています。

## 2. 食品添加物の管理基準

### （1）コープ商品（日本生協連開発商品）

日本生協連が定める「食品添加物基準」により開発される商品です。食品添加物の運用や管理は日本生協連が基準に従って責任を持って行います。

#### 1) 日本生協連の食品添加物の考え方

日本生協連は専門家と日本生協連からなる「食品添加物研究会」を設置して、独自に食品添加物の評価を実施しました。リスク評価の結果、日本生協連として自主的な管理が必要であり、かつ、管理可能な食品添加物を「不使用添加物」と「使用制限添加物」に分類しました。

## 2) 不使用添加物（別表 1）

コープ商品に意図的には使用しない食品添加物です。具体的には以下の条件のいずれかに当てはまる品目です。

- ① 遺伝毒性発癌物質と考えられる品目
- ② 指定添加物においては、一日摂取許容量（ADI）等が信頼できる機関などで設定されておらず、かつ、日本生協連としてそれを補うような十分な科学的データが入手できなかった品目
- ③ 既存添加物においては、ヒトの食経験に関する情報等も含め、安全性に関する判断のための科学的データが入手できず、かつ、成分規格等について懸念される情報が存在した品目

コープ商品に意図的に使用しないとは、商品仕様書や原材料規格書などで把握できる範囲において使用しないことをいいます（特に海外産原料に加工助剤として使用される場合などは、不使用であることの確認が実務上困難なこともあるため、可能な範囲で把握することとします）。

## 3) 使用制限添加物（別表 2）

### ① 定義

制限する内容を確認してコープ商品に使用する食品添加物をさします。具体的には、不使用添加物における 3 つの条件には該当しないが、懸念される問題点が指摘されており、使用制限をかけることが現実的に可能で、それによりリスク低減が図られるもののことです。「懸念される問題点」とは例えば「不純物や代謝物に安全上の問題がある」、「純度など成分規格に不十分な点がある」、「国が評価していない新しいリスク要因が懸念される」などが該当します。

「制限する内容を確認して使用する」とは、品目ごとの評価に応じて、「使用できる食品の対象範囲の制限」または「使用量または残留量の制限」または「成分規格の指定」の三つの対応のうち、一つまたは複数の対応を行うことをいいます。

### ② 使用制限の内容

日本生協連の今後の運用の中で確定していきます。

## 4) 管理基準

- ① 日本生協連が「食品添加物基準」に基づいて管理します。
- ② 日本生協連がコープ商品開発時、初回製造時等の検査により仕様内容を確認します。

## (2) スマイルコープ商品（いずみ・わかやまオリジナル商品）

いずみ・わかやまが主体となって開発するコープ商品です。

### 1) いずみ・わかやまの食品添加物の考え方

いずみ・わかやまでは、前述の「食品中の化学物質についての考え方」を基本とします。コープ商品は組合員のくらしに役立ち、より良くするために開発された商品です。色々なリスク管理や品質管理に最大限努力を行い、組合員の信頼に応えていかなければなりません。また、食品添加物の使用や運用管理について責任を持ちます。

- ① 食品添加物の使用に関しては、日本生協連の「食品添加物基準」に準じます。
- ② 新規事前、初回企画時にコープ・ラボ（商品検査センター）で検査を実施します。

## (3) 一般商品（NB 商品）

- ① 一般商品については、食品添加物に関する独自の基準を持ちません。

②食品衛生法で認められている食品添加物を使った商品に制限は設けません。

<別表1 不使用添加物>

No.	名称	区分	主な用途
1	臭素酸カリウム	指定	製造用剤（小麦粉処理剤）*
2	食用赤色 104 号	指定	着色料
3	食用赤色 105 号	指定	着色料
4	デヒドロ酢酸ナトリウム	指定	着色料
5	パラオキシ安息香酸イソブチル	指定	保存料
6	パラオキシ安息香酸イソプロピル	指定	保存料
7	パラオキシ安息香酸ブチル	指定	保存料
8	パラオキシ安息香酸プロピル	指定	保存料
9	グレープフルーツ種子抽出物	既存	製造用剤
10	骨炭色素	既存	着色料
11	単糖・アミノ酸複合物	既存	酸化防止剤
12	ヘゴ・イチョウ抽出物	既存	酸化防止剤

<別表2 使用制限添加物>

No.	名称	区分	主な用途
1	安息香酸	指定	保存料
2	安息香酸ナトリウム	指定	保存料
3	イマザリル	指定	防かび剤
4	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	指定	酸化防止剤
5	オルトフェニルフェノール及び オルトフェニルフェノールナトリウム	指定	防かび剤
6	過酸化ベンゾイル	指定	製造用剤（小麦粉処理剤）
7	食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
8	食用赤色 106 号	指定	着色料
9	食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
10	食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
11	食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ	指定	着色料
12	チアベンダゾール	指定	防かび剤
13	二酸化チタン	指定	着色料
14	ポリソルベート 20	指定	乳化剤
15	ポリソルベート 60	指定	乳化剤
16	ポリソルベート 65	指定	乳化剤
17	ポリソルベート 80	指定	乳化剤
18	ウェランガム	既存	増粘安定剤
19	アルミニウム	既存	着色料
20	エレミ樹脂	既存	増粘安定剤
21	カラギナン	既存	増粘安定剤
22	カンゾウ抽出物	既存	甘味料
23	カンゾウ末	一般 飲食物	甘味料
24	グアヤク脂	既存	酸化防止剤
25	α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	既存	甘味料
26	酵素分解カンゾウ	既存	甘味料
27	酵素分解リンゴ抽出物	既存	酸化防止剤
28	サイリウムシードガム	既存	増粘安定剤
29	植物炭末色素	既存	着色料

30	ステビア抽出物	既存	甘味料
31	ステビア末	既存	甘味料
32	ツヤプリシン（抽出物）	既存	保存料
33	ファーセララン	既存	増粘安定剤
34	ブドウ種子抽出物	既存	酸化防止剤
35	ブラジルカンゾウ抽出物	既存	甘味料
36	ペクチン分解物	既存	保存料
37	ε-ポリリシン	既存	保存料
38	マスチック	既存	ガムベース
39	ラック色素	既存	着色料
40	L-ラムノース	既存	甘味料
41	レバン	既存	増粘安定剤
42	ログウッド色素	既存	着色帳