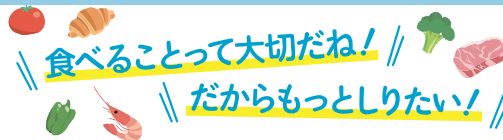


いずみ市民生協の

第12回 食の安全についての
「組合員コミュニケーション企画」開催報告

食品安全プログラムの組合員コミュニケーション企画

開催目的 2021年度の食の安全に関するいずみ市民生協のとくみ・対応報告を行い、組合員の率直な意見をいただき、次年度の食品安全プログラムをはじめとする施策に活かします。

開催日時 ●5月17日(火) 10:00~12:00 24名参加
●5月21日(土) 10:00~12:00 21名参加
今年度もオンラインでの開催となりました。

開催場所 堺東本部 生協ホールA

開催概要 ① 2021年度の食の安全に関する生協のとくみ報告
② 商品検査センター 検査室・検査内容紹介(ライブ配信)
③ たべる＊たいせつミュージアム リニューアル紹介(ライブ配信)
④ 事前質問に対する役員からの回答
⑤ 全体交流

2021年度の食の安全に関する
生協のとくみ報告

品質管理部 三吉部長報告

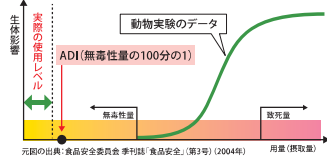
① 今日的な「食のリスク」の考え方について説明を行いました。最新の科学的知見を基にしたリスク評価、リスクアナリシス(リスク分析)の考え方について説明を行いました。

② いずみ市民生協独自のリスク管理の仕組みである「食品安全プログラム」について説明を行いました。

※食品安全プログラムは、12の管理プログラムから構成され、生産からお届け、その後まですべての工程を管理する仕組みです。

食品安全行政の整備…リスクアナリシスとは

健康に影響の出ない量、その量に収まる使用基準の決め方

商品検査センター 検査室・検査内容紹介
たべる＊たいせつミュージアム
リニューアル紹介(ライブ配信)

商品検査センター 白江センター長、ミュージアムスタッフ 島村報告

① 商品検査センターとカメラをつなぎ、普段見られない商品検査室の案内、検査内容について説明を行いました。



② 2022年3月にリニューアルしました「たべる＊たいせつミュージアム」について、紹介を行いました。

学習会
開催案内「持続可能な農業と農薬」
学習会のご案内

農薬は、安全で品質の良い農作物を安定的に生産するために必要な資材です。また、残留農薬は、健康影響がないように食品安全行政のもとでリスク管理されています。

しかし、ネットや週刊誌等には、農業に関する科学的根拠のない様々な情報が流れています。



農業についての基本的な情報

品質 衛生 管理報告



全体交流・質問と回答(事前個別質問含む) 久保専務理事報告

Q 生協のプライベートブランドは添加物、農薬等が少なくと思って購入した商品でも、結構不要な添加物が入っていたりするのでがっかりします。

A いずみ市民生協が誕生した1970年代は、大量生産・大量消費とともに多くの食品添加物が使われるようになり、安全性の問題で使用禁止になる添加物もありました。国やメーカーの情報提供にも問題があり、十分な情報が得られない中、「よくわからないものは避ける」というのが生協の方針で、食品添加物をできるだけ使わないコープ商品の開発と普及にとりくみました。2000年には、全国の生協と力を合わせ、食品添加物の規制や食品衛生法の改正、消費者の立場に立った食品安全行政の確立を国に求めてきました。そうしたとりくみの力で2003年に食品安全基本法が制定され、食品のリスクを評価し管理する仕組みが整備されました。こうして世の中の仕組みが大きく変わったものの、消費者の中での添加物に対するイメージは従来のままというケースが見られます。消費者庁の調査では「食品添加物不使用の方が安全、体にいい、美味しい」という回答が約6割を占めたことから、食品添加物の不使用表示が消費者に誤認を与えないよう今年3月に「無添加、不使用等表示に関するガイドライン」が出されたのも、そうした背景があったことです。現在、国が管理する食品添加物で、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。食品にリスクゼロはありません。例えば家庭にある醤油も1Lを一気に飲むと致死量に至る

といわれています。リスクがあるかないかではなく、どの程度の量を摂取するかでリスクの大きさが決まると考える必要があります。オランダ国立公衆衛生環境研究所が2006年に発表した食べ物のリスクの大きさは、1年間に失う健康な時間一人当たり「不健康な食事」で1週間以上、「お酒」1日、「食中毒」30分でした。食品添加物や残留農薬はリスクが小さすぎてランク外でした。ただし、「やはり添加物が気になる」という方に向けて、宅配事業ではナチュラルプランにて企画しています。

Q 残留農薬について知りたい

A 科学ジャーナリストのお話から
農薬はターゲットの病害虫や雑草などには防除効果を持ち、人やターゲット以外の生物にはなるべく影響が少なくが基本スタンスです。急性毒性の強い農薬は減っており、ターゲットになる病害虫以外の生物への影響、土壌や水等への影響については、農水省や環境省の審議会等で科学的検討や審査を行い、両省が使用を認め、使用方法や使用量などを決めていきます。使用方法や使用量決定に際しては、当然のことながら食品安全委員会のリスク評価も考慮し厚労省とも連携し「食べた場合の安全」にも問題が生じないようにしています。その結果、生産者が農薬を決められた通りに正しく使えば、残留基準を超えることはなく安全が守られます。

参加者の感想

食の安全について改めて考える機会を得て良かった。質問にも丁寧に答えてくださり、私達人間にもわかりやすく説明くださり勉強になった。生協商品の安全性を改めて確認しました。



検査センターの検査室内の機器も見ることができ、様々な検査内容を具体的に知ることができ、解説もわかりやすく勉強になりました。



食の安全に対する生協のとくみが分かりやすい説明で、とてもよかったです。安心感が増しました。



食品添加物に対する固定観念と偏見がだいぶ軽減しました。「正しく知ることの重要性」を感じました。生協が消費者に食の安全を届けることに専門の知識と技術をもって、こんなに真剣に取り組んでいることを知り、以前にも増して安心感と信頼感が深くなりました。



提供と意見交換を行います。

開催日時 8月3日(水) 10:00~12:00 受付/9:30~

会場 いずみ市民生協 堺東本部(南海高野線堺東駅 徒歩5分)
※会場参加とYouTubeライブ視聴をお選びいただけます。

申込締切 7月20日(水)

内容 1. 日本生協連 安全政策推進室室長 早川さんからの情報提供
① SDGsと食の安全
② ネオニコチノイド系農薬についての日本生協連の見解
2. いずみ市民生協商品検査センターの残留農薬検査

参加無料

申し込みは、こちらから



■会場参加の方は、備考欄に「会場参加」とお書きください。農業についてあなたが気になること等も備考欄にお書きください。
■7月21日(木)午前中 全員に、視聴用URLをメールします。13:00までに届かない場合は、件名に「農業学習会の件」とし、s-mihara@izumi.coopまでメールしていただくか、イベント申し込みダイヤル(0120-031-302)にお電話ください。



いずみ市民生協の品質衛生管理報告

4 月 度 報 告

※ひと月遅れとなります

食品安全プログラム 重点管理項目不適合

商品の調達からお届け、その後の対応など、すべての工程で品質管理や安全管理に必要な項目を明確にし、事故が起こる前の防止対策として重点管理項目を監視しています。不適合は4月度12件でした。不適合に関しては、管理基準の逸脱があった場合は処置を行い、必要に応じて同様の基準外が発生しないための本質的改善としての是正処置を行います。

重点管理項目		不適合件数
事故管理	金属・硬質プラスチック片の商品混入発生申告	2
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生	1
検査管理	食品衛生法違反(微生物)	0
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	2
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	1
	店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)	0
	アレルギー表示間違い	3
宅配商品	大量の不良品が配送された事案の発生	0
物流	ピック時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入	0
	カッターで箱開梱時に商品を破袋させる	0
	外気温上昇による品温異常	0
食品工場	商品苦情(食品工場起因の商品事故)	1
合計		12

※上記の項目は申告数であり、調査の結果で問題なしとなった数を含みます。

5 月 度 報 告

商品事故お申し出件数

5月度の商品事故お申し出件数は133件(前年比73.9%)でした。

その内、異物混入は47件(前年比77.0%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計47件 発生率3.7ppm)					におい味異常	容器・包装異常	変色	総合計
	虫	毛髪	金属	原料由来(骨など)	その他				
件数(件)	6	8	2	12	19	17	16	3	133
発生率ppm	0.5	0.6	0.2	1.0	1.5	1.3	1.3	0.2	10.6

※1ppm=1/100万

※集約件数は商品事故件数ではなく、お申し出をいただいた件数です。

※異物混入箇所は食品工場以外に家庭での混入なども含んでいます。

商品検査

組合員の商品に対する信頼にお応えするため、「コープ・ラボ」では生協が取り扱っている商品をさまざまな検査によってチェックしています。5月度の不適合は8件でした。前月から6件増加しました。

検査結果を取引先に報告し、食品事故の未然防止に努めていきます。

商品検査実績数

	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	合計
宅配	1,252	142	69	9	1,472
店舗	74	24	0	0	98
合計	1,326	166	69	9	1,570
不適合件数	8	0	0	0	8

検査結果の不適合

＜残留農薬検査＞ 不適合はありませんでした。

＜微生物抜き取り検査＞

検査時期	取り扱い区分	商品名	不適合内容	対応
賞味時	宅配	たまねぎちぎり	一般生菌数	改善要請
		とろろそば	一般生菌数	改善要請
		きくらげちぎり	一般生菌数	改善要請
		サーモン切身(生食用)	一般生菌数	改善要請
入荷時		太刀魚の磯辺焼き	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	木綿豆腐	一般生菌数	改善要請
		ちくわ	一般生菌数	改善要請
		まぐろ刺身	黄色ブドウ球菌	改善要請

抜き取り検査とは：取り扱いしている商品のリスクに応じて定期的に検査することで、製造時の衛生状態などを継続的に監視しています。不適合のあった商品はメーカーに連絡し、原因と対策を協議して改善に繋がっています。

※管理基準不適合は、より高いレベルを維持するための基準です。

不適合であっても、商品の安全性に問題はありません。

放射性物質検査結果報告

検出せず：検出下限値(12.5 Bq/kg)未満

検査日(2022)	商品名	産地情報	取り扱い	放射性セシウム134(Bq/kg)	放射性セシウム137(Bq/kg)
5/10	野菜くらぶのレタス	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
5/12	越後のごはん 新潟県産 コシヒカリ	新潟県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	赤菊芋チップ	菊芋：青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
5/17	素干えび 国産	製造場所：静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	陸奥湾産 ボイルベビーホタテ	はたて：陸奥湾産	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	美味しいきのこソソット	製造場所：静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
5/24	八甲田のにんにく	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
5/25	大根	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
5/19	桃豚こま切れ(冷蔵) 220g	秋田県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず