



第4回 食の安全について 組合員コミュニケーション企画

『みんなで話そう! 考えよう! コープの安全・安心とは?』開催レポート

- 3月 1日(金) 10:00 ~ 13:40 ゆめニティ松原 29名参加
- 3月12日(火) 10:00 ~ 14:00 サンスクエア堺 31名参加

【概要】

- (1) 報告I
2012年度安全・安心のとりくみ〈品質管理部 今井部長〉
- (2) 報告II
①アメリカ産牛肉の取り扱いについて〈名和執行役員〉
②2013年度食品添加物政策改定案について
- (3) 4グループにわかれて分散会
- (4) グループ発表とまとめの答弁



目的

食品安全プログラムのコミュニケーション企画では、今年度の安全・安心のとりくみ・活動報告と組合員の不安や生協への期待について率直な意見交換を行います。

どんなとりくみを
してきたのか
報告がありました!

1 商品検査は28,126件実施しました。

検査の内訳

微生物	23,073件
残留農薬	2,137件
食品添加物	1,890件
放射性物質	768件

その他

PCR (遺伝子)	99件
特定原材料 (アレルゲン)	71件
重金属 (カドミウム)	51件
動物用医薬品	37件

こんなにたくさんの検査をしていることを初めて知った。

なぜ微生物検査が一番多いの?

製造・調達からお届けまでの食品リスクを考えたとき、もっとも高いリスクは、微生物の増殖による食中毒なんだ。コープでは、リスクの大きさに応じて検査を行っているんだよ。

産地偽装などの事件を監視するため、**微量元素検査***の対象商品を拡大しました(白ネギ、にんにく、昆布、ごぼう)。

*微量元素検査とは、産地判別検査
農産物に含まれる元素を特定し、産地を特定する検査です。同じ農産物でも栽培する土壌が異なれば、含まれる元素の比率が異なります。現在は国内産か中国産かを判別しています。

2 商品検査結果をもとに、製造メーカーの品質向上を目的とした、改善活動をすすめました。

〈改善活動の流れ〉

```

        検査 → 不適合 → 是正要請 → メーカーに → 是正完了報告 → 内容確認・評価 → 是正完了
    
```

微生物自主基準で継続違反のあった以下の4品を、重点管理対象として改善活動をすすめました。

「練り製品」	「大豆加工品」	「惣菜・米飯」
テンブラ	うすあげ、厚あげ	お弁当

食中毒のリスクを減らすため、トラブルを減らす、なくすとりくみはとても良いと思います。

参加者アンケートより

「安全・安心」のとりくみ報告についていかがでしたか?

よく理解できた	11%
理解できた	8%
少し難しかった	2%
未記入(不明)	79%

「食品安全プログラム」とは…

2008年中国産手作り餃子事件の反省から、総合的な食品安全対策として策定しました。

品質管理(衛生、品温管理) + 安全管理(意図的な犯罪防止)
科学的検証(商品検査) + 社会的検証(産地・工場点検や仕様書の確認)

農場・工場から流通・保管・お届け・販売、その後の改善活動まで、すべての工程を管理する仕組みです。

ギョウザ事件以降のとりくみは安心できる。

今井部長による報告

3 指定原料点検をスマイルコープの製造メーカー27社で実施しました。

産地・品種・ブランドの偽装をしていないか? 原料の入荷記録や製造記録を生協職員がメーカーを訪問し、点検・確認しました。

ここをチェック!
青森県産りんご100%使用しているか?

ここをチェック!
産直のすずき牧場牛、北海道産ジャガイモ、国産たまねぎを使用しているか?

PB商品の点検をどのようにしているか、もっとアピールしたほうがよいと思う。

4 店舗の衛生・品質向上をすすめました。

〈店舗衛生委員会による点検・改善活動〉

〈店舗商品の表示点検・改善活動〉

肉や魚、惣菜、ベーカリーなど店内加工工場を他店の店長が点検することで、衛生・品質のレベルアップをすすめました。

青果物の産地表示や、水産物の養殖・天然表示、原料原産地表示が正しくなっているか? 点検しています。

組合員からは見えない部分で安全を提供するために努力されていると知り、安心しました。

●科学的・社会的検証の中で、商品を取り扱っている事がわかりました。今までは漠然と生協=安全と思っていたので…。

●店舗の表示点検やPB商品の指定原料点検の活動は初めて聞いたが安心できる。

●コープ・ラボは生協の強みだと思います。もっと多くの方に見学してもらいたいと思います。

●生協のとりくみはもっともっと発信してほしい。コープの良さをもっとアピールしていこうと思う。

組合員からのQ&A

Q. 農薬がどの程度残っている状態で商品化しているのかを知りたい。農薬の検査方法も合わせて知りたい。

A. 残留農薬基準は作物によって異なります。数ppmから0.01ppmまで農産物ごとに基準が設定されていて基準を超えたものは取り扱いができません。いすみ市民生協では年間検査計画と情勢を監視しながら423項目の農薬を取り扱い時、流通時、輸入品などの検査で対応しています。検査方法について詳しくは、コープ・ラボの見学にお越しいただくか、いすみ市民生協ホームページ内の「いすみチャンネル」で動画もご覧いただけますので、ご参照ください。

Q. 今でも中国産とか中国加工は不安です。十分に調べてから取り扱ってほしい。

A. 生協の安全確認は「科学的検証」としての商品検査と「社会的検証」としての商品仕様書確認や産地、工場点検などの両面で行っています。商品検査は年間検査計画にもとづいて新規商品の取り扱い時、商品お届け時、また賞味期限時を対象として微生物検査を行っています。さらに中国産の食品に関しては別途ルールを決めて残留農薬検査を継続的に実施しています。

Q. CO-OP 烏龍茶から農薬の基準値を超えて検出されたことはショックでした。生協では事前に検査していなかったのでしょうか?

A. 中国政府ではお茶の輸出前検査を実施して問題のないものが輸出されることになりましたが、生協ではこの検査に加えて独自の検査を輸入前に実施しています。日本生協連では、メーカーを通じ残留農薬検査を実施し、問題のないことを確認していました。また、毎年現地調査を行うとともに、茶園を指定して原料を仕入れていました。今回の件を受けて、烏龍茶などのリスクの高い商品について、検査体制の見直し強化や、現地点検など生産管理の見直しをすすめています。

2013年度 食品添加物政策の改定案について報告しました

〈参加者の感想抜粋〉

- 生協の政策の力点が大きく変わるのだな(変わっているのだな)とよくわかりました。食の安全とは何か?を考えると、反対に食のリスクとは何か?をまず知る必要があると思いました。
- 食品安全行政が前進したことはわかったが、これからは国にお任せとせず、生協がきっちり監視を続けていく必要がある。
- 話を聞いて添加物に関してスーパーで同じものを売っていても生協で買う方がトータルでは安心と思えた。

自主基準の変更内容については、今後も丁寧に広報していきます

名和執行役員による報告