

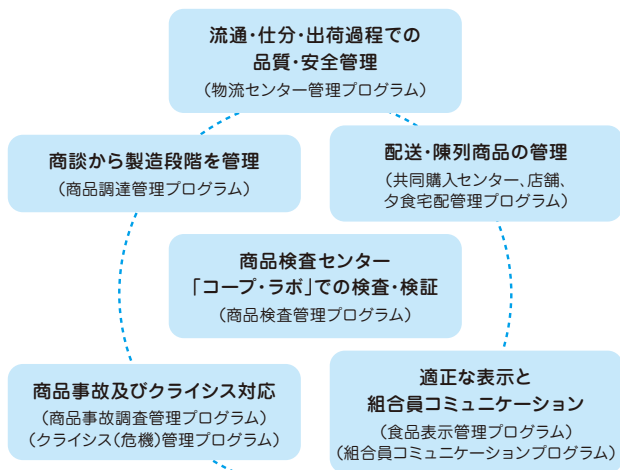


いずみ市民生協の食の安全のとりくみ「食品安全プログラム」

いずみ市民生協は「安全をお届けするために 最大限の努力を行うこと」を商品提供の基本方針に掲げています。それを具体化したのが「食品安全プログラム」です。

1. いずみ市民生協は「食品安全プログラム」という独自の「リスク」管理の仕組みを運用しています。

(1) コープ商品だけでなく、提供するすべての商品を対象に、生産からお届け、その後の対応も含めた全工程のリスクを管理しています。



(2) 食品安全プログラムでは、商品をお届けするまでのどの工程に、どんな大きさのリスクがあるかの「リスクマップ」を作成しています。

(3) 国の基準順守を前提に、食品安全プログラムを運用するために必要な独自の管理基準を設けています。

- ① 微生物管理基準 ② 残留農薬管理基準
- ③ コープ商品の食品添加物管理基準

2. 「食のリスク」

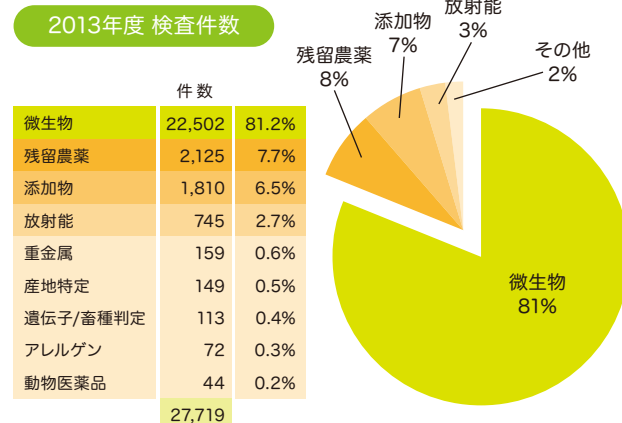
(1) 食品に対して「絶対安全」という評価はできません。

リスクは「あるか」「ないか」ではなく、「発生の可能性」と「被害の大きさ」をかけた「量」です。

	発生可能性		健康被害の大きさ	リスク
食中毒の発生	大きい ×	死亡につながる可能性	大きい	大
髪の毛などの混入	大きい ×	気分を著しく損ねる	小さい	小
意図的な毒物混入	小さい ×	被害が広範囲に及ぶ可能性	甚大	大

(2) 食品供給上の最大リスクは「食中毒」です。

コープ・ラボの検査も8割以上は食中毒を未然に防止するための微生物検査です。



(3) 意図的な犯罪行為も大きなリスクになっています。

主な食品に関する事件・事故

年	食の安全にかかわる出来事	いずみ市民生協の動き
2007	ミートホープ(原材料偽装) 不二家、赤福(消費・賞味期限偽装)	
2008	コープ手作り餃子(重大食中毒) うなぎ(産地偽装) 飛騨牛(偽装)	「食品安全プログラム」 運用開始
2010		商品検査センター 移転・機能拡充
2013	ホテル・百貨店レストラン (メニユー偽装) アクリフーズ(毒物混入)	

「食品安全プログラム」は、2007年の牛肉偽装事件や2008年のコープ手作り餃子重大事故が契機になっています。

従来の品質・衛生の管理だけでなく、意図的な犯罪行為からの防御「フードディフェンス」にも力を注いでいます。

食品安全行政が前進した現在、独自の基準を設けることよりも定められた国の基準をしっかりと守ること、メーカーに守らせることが何よりも大切だと考えます。

