



解説 いずみ市民生協は、着色料や発色剤、保存料を使わない「色や食感、製造方法にこだわった商品」を大切にしています。

無塩せきハム・ソーセージ、着色料や保存料不使用の漬物など、「食品添加物を使用しない商品」という組合員の声で生まれ、みんなに利用されつつづけている商品がたくさんあります。

声

生協は、食品添加物に対して昔のようないざこざがなくなったのですか？



食の安全「基本のお話」

第60回

食の安全基本のお話 声と解説



■「無添加だから安全」とは言えません。

食品添加物は、安全性が確かめられて、なおかつ「有用性」があるもののみ認可されるしくみになっています。指定添加物が安全性を理由に指定を取り消されたのは、45年前の1974年の豆腐の防腐剤が最後です。

■いずみ市民生協が創設された1970年代

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。また、情報開示が十分されていませんでした。そんな中、生協は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取り組みました。

いずみ市民生協は、コープ商品の普及に取り組みだけにとどまらず、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

行政の実現を国に求めてきました。その取り組みが実り、2003年に「国民の健康保護が最も重要」とする「食品安全基本法」が制定されました。

■「食品安全基本法」制定以降、食品のリスクを評価し、管理する社会的なしくみ「食品安全行政」が整備されました。

専門家による第三者委員会「食品安全委員会」が科学的にリスク評価を行い、その結果を受けて厚生労働省等が基準値を決め、製造業者がその基準を守ることで、安全が確保されるしくみです。

「添加物にこだわりがなくなった」のではなく、長年の消費者の食の安全を求める運動が、国のしくみを変えてきたため、リスクが小さくなったのです。