

コープぎふ・コープあいち・コープみえの食品添加物への考え方は変わったのでしょうか？

○生協ができた当時と現在の、食の安全の状況の違い

日本では1960年代以降、高度経済成長により食品が大量生産されるようになり、様々な食品添加物が使用されるようになりました。当時の食品安全についての行政のしくみには非公開情報が多く、食品添加物がどのような根拠で認可されたのか消費者に知らされない状況にあり、不安につながっていました。

1999年に全国生協で始まった署名により「食品衛生法改正・運用強化に関わる請願」が採択され食品安全基本法の制定につながり、食品安全行政が大きく変わりました。

現在では、食品の安全は科学的に確かめられるようになり、関わる情報もきちんと公開されるようになりました。

東海コープはこのような食品安全行政の仕組みをつかって食の安全を守り続けています。

○食品添加物の安全性はどのように評価されているの？

では安全性はどのように評価されているのでしょうか。添加物は国内外のデータに基づき、専門家の集団によって一生涯毎日食べ続けても健康に問題ない量（これを ADI といいます）が設定されています。食品添加物はこの ADI を超えないように食品ごとに使用基準が決められ、製造者がこれを守ることで、安全性が担保されています。使用基準は日本人の一般的な食事の量をもとに設定されているので、私たち消費者は様々な食品をバランスよく食べれば添加物を過剰に摂取してしまうことはありません。

○食品添加物の自主基準は、新しい情報に合わせて見直しています

例えばハム・ソーセージなどの食肉製品に使われる発色剤は、食肉製品をきれいな赤色に保つ効果や、食中毒の原因となるボツリヌス菌の繁殖を抑える効果もあります。しかしかつては食品添加物に対する不安が大きかったため、組合員の「なるべく添加物を使わない」という要望に応じて発色剤を使わない「無塩せき」という製法でコープ商品を生み出し発色剤を使用したものは取り扱わないようにしていました。

安全性評価の情報がきちんと確認できるようになった現在では、発色剤の安全性についても確認できているため、使用した商品も扱うようになりました。もちろん当初からこだわってきた「無塩せき」の商品も取り扱い、組合員の皆様が選択できるように、商品案内にも表示しています。

出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。

様々な研究が行われ、データが蓄積されることで、食品添加物の評価は見直されることがあります。東海コープでは、食品添加物に関する科学的な評価を大切にするとともに、組合員の皆さんが必要以上の不安を感じることなく商品を選べるよう、正確な情報をお伝えしています。それが私たちの東海コープのこだわりです。

関連記事リンク：コープぎふ・コープあいち・コープみえの食品添加物に対する考え方



出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。