

～食品添加物の役割と生協の取り組み～

生協では、CO・OP商品だけでなく、さまざまな商品を取り扱っています。商品を選ぶ際、食品添加物は体に悪くないかな?と心配になる方もいるかもしれません。しかも、使われている添加物の種類や量は商品によって違うので、選ぶときに迷ってしまうかもしれません。そこで今回は、生協がどのように食品添加物と向き合っているのかをお知らせします。

●食品添加物の役割とは?

例えば、パンをふっくらさせるベーキングパウダーや、豆腐を固めるにがりも食品添加物です。食べ物をおいしくしたり、品質を保ったりするために欠かせない役割を果たしています。

現在では食品添加物は、国が科学的なデータをもとに「安全に使える量や条件」を決めたうえで使用が認められています。

●生協の基本的な考え方

生協では、食品添加物を「必要なものに必要な量だけ使う」ことを基本とし、次のような取り組みを行っています。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



- ・食品安全委員会*できちんと安全性が確認された添加物は、国の基準に従い使用の判断をします。
- ※食品安全委員会:日本の内閣府に設置されている、食品の安全性を科学的に判断する専門家チーム
- ・生協が安全性の確認が充分でないとした添加物は最新の科学的な情報を取り入れ、生協独自で安全性と使用の基準を決めます。
- ・食品添加物は、必要なときに安全な基準に沿って使います。また、できるだけ使わなくてもよい商品づくりにも取り組んでいます。

●もっと詳しく知りたい方へ

生協の食品添加物に関する詳しい考え方は、下記の二次元コードからご覧いただけます。また、「宅配では表示が確認できないので心配」という方には、原材料や添加物の情報をWebで検索することもできます。商品情報検索をお試しください。



←食品添加物の考え方



←商品情報検索

生協はこれからも、組合員の皆さんとの声に耳を傾けながら、安全・安心な商品づくりに取り組みます。

2026年
2月1週
(5号)

東海コープからの
おはなし

