

生協の食品添加物への考え方

農薬、食品添加物、輸入食品など、テレビやネットで食の不安や疑問を目にすることがありますが、みなさん特に気にしているものはありますか？今回は食品添加物について、生協の考え方をお知らせします。

※食品添加物とは、食品の製造で加工や保存の目的で使用されるものです。保存料や着色料、調味料や香料などがあります。

●食の安全の歩み

1999年の全国の生協組合員の食の安全を求める署名運動などにより、2003年に食品安全基本法ができ、食の安全の仕組みが実現しました。現在では食品添加物は、その安全の仕組みで確認され、規制が設けられ、それを守ったうえで使用が認められています。専門家が集まって安全性が確認されていますが、私たち消費者も意見を言う機会が設けられています。生協はこの仕組みを大切にしながらも全てを行政任せにせず、自らも行政の動きを注視したり、検査などで実態を確認したり、行政に意見を届けることで、主体的に食の安全に関わっています。

●独自の基準で管理しています

生協では行政任せにするのではなく安全性が十分に確かめられていないと考えられる食品添加物には、食品衛生法で定められた基準に上乗せして自主基準(不使用・使用制限)を設けており、独自の基準を定めています。また、不要な食品添加物は使用しないという考え方は昔から今も変わっていません。

規制対象の食品添加物の成分名など詳しくは東海コープのウェブサイトをご覧ください。



- ・不使用添加物は10品目あり、すべての商品に使用しません。
- ・使用制限添加物は42品目あり、使える食品の範囲や使用できる添加物の基準を制限しています。

生協の宅配で取り扱う商品は、原材料の詳細や製造工程などが分かる「商品仕様書」をすべての商品で取り寄せ、原料までさかのぼって食品添加物のチェックをしています。

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。



2024年
10月2週
(41号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

