

生協は食品添加物について どう考えているの？

「安全安心」というイメージを持ってくださっている方も多い生協ですが、これまでに食品の安全を守るため様々な取り組みを行ってきました。そのうちの一つが食品添加物です。生協は昔から「使わなくてよい食品添加物は可能な限り使わない」としていますが、今回は食品添加物についてのどのような取り組みを行ってきたのかをお話します。

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。



◆CO・OP商品の誕生

1960年代、高度経済成長に伴って食品の大量生産がはじまり、様々な食品添加物が使用されるようになりました。しかし、一度許可された食品添加物でも、その安全性が疑問視され、突然使用が禁止されたり、食の安全に関する情報が開示されていなかったりと、食品安全行政への不信感が増した時期でもありました。そこで生協は組合員とともに、食品添加物を減らしたCO・OP商品をつくってきました。

◆生協と食品安全行政

1999年頃から、全国の生協が協力して食品衛生法を良くしようという運動が始まりました。その結果、2003年に新たに「食品安全基本法」が制定され、この法律により「食品安全委員会」という、専門家が食品の安全性を評価する機関ができました。組合員の運動により、日本の食品安全行政は大きく変化しました。

現在、食品添加物の安全性は、この食品安全委員会で評価され、その評価に基づいて使用基準が定められています。

◆生協の食品添加物の考え方

東海コープでは、食品添加物について以下の考え方を基本としています。

- ・食品添加物の使用は、安全性評価を第一とします。
- ・安全性の評価は、食品安全委員会等の新たな知見に基づいています。
- ・安全性の評価に関わらず、使用しなくて済むものは可能な限り使用しません。

また、食品衛生法で定められた基準に上乗せして、10品目の不使用添加物と42品目の使用制限添加物を生協の自主基準として定めています。

科学は日々進歩しており、安全性についても常に見直しがされています。ですが、今も昔も生協の「使わなくてよい食品添加物は可能な限り使わない」という考え方は基本的には変わっていません。これからも、皆様に安心してご利用いただけるよう正確な情報を提供していきます。

2023年
12月1週
(49号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

