



# 食の安全・安心ってなあに!?

## 生協の品質保証 —暮らしに役立つ確かな商品の提供のために—

食生活が豊かになる一方で、食を取り巻く環境は近年大きく変化し、食に対する関心が高まっています。今回の学習会は、「普段の暮らしを守る」と「食の安全を守る」の2部構成で展開しました。



よしだ みのる  
講師：吉田 実さん

コープさんき事業連合理事会室管掌執行役員。品質保証部の統括として長年にわたって食の安全・安心に携わる。

## 「消費者の利益」を守る 生協の品質保証

そもそも、生協と一般的な株式会社との違いは何でしょうか？ 生協は、消費者自らが出資し、利用し、運営しています。自分たちの暮らしを守り、暮らしの質を向上させるために作られた消費者自身の組織。その目的は、消費者の利益です。対して、株主が出資する株式会社は、利用するのが消費者でも、“株主の利益”、つまり“お金”が目的です。

「日本国憲法」に規定された「生存権」「個人の尊厳、幸福追求権」をもとに、1948年に制定されたのが「消費生活協同組合法」です。この中で、自発的な生活協同組織の発達を図り、国民生活の安定と生活文化の向上を期することを目的として明言しています。つまり、生協は儲けるための組織ではありません。

このような生協の取り組みの中で推進してきた品質保証は、生産者とメーカーにとどまらず消費者とも協同で使用価値を高めるものです。組合員の願いに応え、取り扱う商品の品質を、適正な水準で維持・管理するこ

とを通して、組合員をはじめとした社会からの信頼の維持・向上に役立っています。

ここで改めて、生協の品質保証で行っている仕事について紹介します。まず、宅配事業の新規の商品は、以下の3つ全てに適合してはじめて取り扱いが可能となります。家庭用品に対しては、これまでの経験をもとにしたコープさんきの独自基準も設けています。

### 新規商品選定のポイント

- ① 商品の配合・表示などの点検(仕様書点検)
- ② 産地・工場点検(食品新規)
- ③ 事前の商品検査(検査データの確認)

さらに、流通後は商品のモニタリングも実施しています。「抜き取り検査」「お申し出からの改善」「産地・工場点検」「組合員の声の実現」の4つのプロセスがあり、それぞれに不具合があれば、原因の究明と是正を行っています。

## 「有害性」×「摂取量」が 「食の安全」のカギ

次に、食の安全を脅かす現実のリスクについて考えます。実際の食によって発生する人体への危害は、ほとんどが生物由来。そのため、食品の安全管理の仕事は微生物管理と、意図せずに発生することもある異物混入の防止が多くを占めます。

「食の安全」に対して消費者が不安に感じていることは、食品添加物と残留農薬が上位。対して、専門家が懸念していることは受動喫煙やアレルギーです。専門家の評価では食品添加物や残留農薬の順位が低く、消費者の意識とは差が見られます。このような事態は、食の安全を巡るコミュニケーション不足も一因です。生協は、消費者の不安のもとになった情報を紐解いて、科学的な知識を分かりやすく説明していくのが役目。消費者と専門家の“つなぎ”にならなければならないと考えています。

食の安全性に対する考え方は、食品のリスクを評価すること。リスクは、人や環境にとって好ましくない事態が起きる確率と程度で捉えることができ、食品の有害性と摂取量の掛け算で考えます。つまり、安全性とは有害性の大小ではなく、リスクの大小の評価です。

食品には栄養成分とともに、健康に悪影響を与える可能性のある物質も含まれています。わらび、焼き魚やポテトフライの焦げ、牛肉やマーガリン、食塩、赤身肉など過去にメディアなどで安全性を疑問視された食品でも、よほどの偏食・過食をしなければ、ことさらに問題視する必要はありません。ポイントは、量のコントロール。食品添加物や農薬などの化学物質は、人にとって安全な一日摂取許容量(ADI)を基準にして管理されています。

## 「食の安全」の歴史は 生協とともに

消費者が「食の安全」に対して不安を抱くのは、歴史的な背景があるためです。日本では終戦後、1948年に食中毒や伝染病が多発。1950年代には、イタイイタイ病や水俣病といった公害や問題などが表面化。こういったさまざまな問題に対し、日本の消費者運動は国を監視し、国の制度を変えてきました。森永ヒ素ミルク事件(1955年)を機に食品添加物の規格基準が定められ、人工甘味料のズルチンによる急性中毒事故(1966年)ではチクロなどが使用禁止に。食肉の変色防止のためにニコチン酸を不正使用した事件(1986年)では用途外使用の禁止と使用量基準を設定。いずれも生協をはじめ、消費者運動が改善につながっています。

そして、2003年には内閣府に「食品安全委員会」が発足。科学に基づき、客観的なリスク評価を行う機関として機能しています。

消費者が不安を抱く残留農薬についても、毒性が高く作物や土壌への残留性の高い農薬を使用していた1960年代に農薬事故が発生し社会問題化。その後、農薬取締法が改正され、現在の農薬開発は、人に対する毒性が弱く、残留性の低いものへと移行しています。

近年注目されている「遺伝子組み換え技術」と「ゲノム編集技術」に対して、生協は、食品開発者への情報提供を要請し、国には抜け道がなく実効性の高い届け出制度の構築などを訴えています。

こういった品質保証の取り組みを通して、「普通の人」の「普通の食卓」の安全を守っていくのが生協です。そして、安全・安心な食を守ることを通じて、持続可能な社会の実現を目指します。

## Q&A

講演を聞いた組合員からの質問に、吉田さんが答えました。

Q. ニュースなどでよく聞く「豚熱(豚コレラ)」、ワクチンの安全性は？

A. ワクチンがヒトの健康に影響することはありません。

豚熱(豚コレラ)のワクチン接種はウイルスを薄めたものを豚に注射し、免疫を作るといったもの。免疫によってワクチン由来のウイルスを破壊するので問題ありません。また、精肉前に豚の免疫力を高めるため、出荷自粛期間を設けているので、お肉にワクチンが残るということはありません。安心してご利用ください。

Q. 一日摂取許容量(ADI)、複数の食品添加物を摂取すると体に悪影響はある？

A. 日常摂取している範囲内では、リスクは極めて低いと考えられます。

「日常的な食品の摂取量であれば、人間の体内環境で毒物同士が反応して新しい物質を作るといったことはありません」と食品安全委員会でも報告されており、取り立てて心配する必要はありません。一つの栄養素や成分に偏ることがないように、まんべんなく食べるのは健康維持にとっても重要なポイントになります。