

## コープCSネット・食の安全政策（第四版）

生協が供給する商品は、安全で安心して生活していきたいという組合員の願い、要求に応え、一人ひとりに満足していただくために、コープCSネットとして商品の安全性の確保に努めます。

### 食の安全・安心

食品の安全性に関する問題は食のグローバル化や科学技術の発展の影響もあり、多様で複雑化しています。食の安全・安心を取り巻く様々な要因に関して、日本の生協運動が先進的に取り組みを行い、消費者行政と食品安全行政は大きく前進させることができました。その中でコープCSネットは、食の安全をより確かなものとするため、会員生協と連携し、品質保証体系の構築に取り組んできました。最終製品だけでなく、原料の生産から製造、流通、食卓までのフードチェーン全体を管理し、これからも環境変化に応じて商品の取り扱い基準を見直し、組合員に安心して商品を利用（消費）し続けていただくため、安全を担保する取組みを進めます。

#### 1 食の安全

##### （１）食の安全

食（品）の安全の供給者としての基本的な考え方は、「その食品を食べたときに健康被害が発生する可能性とその被害が発生した場合の重篤性を評価し、その食品による様々なリスクを人の健康に影響がない程度まで低下させ、危害を及ぼさない」ことです。

##### （２）生産から食卓まで

食品の安全確保（保証）は、生産から食卓まで、食品の生産から供給（フードチェーン）の各工程を管理して、総合的に取り組まなければなりません。組合員もフードチェーンの一員として食の安全を担えるように情報共有に努めます。

#### 2 食の安心

「安全」「安心」について、コープCSネットは、以下のように整理します。

（１）安 全： 具体的な危険が物理的に排除され、科学的な根拠を持っていること。

- ① 有害な化学物質や微生物などが商品に混入しない（させない）。
- ② 科学的知見に基づく客観的評価を絶えず見直していくもの。

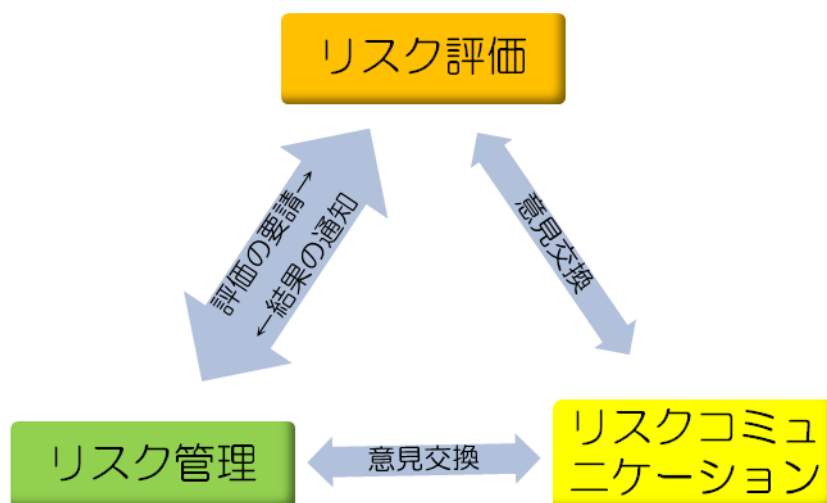
（２）安 心： 心配や不安がない、安定した状態で、「安心」できるかどうかは個人によって異なります。

- ① 一人ひとりの置かれた環境や考えによって、リスクに対する受け止めは異なります。
- ② 会員生協、組合員に向けてのリスク情報の開示と提供、お申し出への対応を通して（リスクコミュニケーション）安心して利用できるように努めます。
- ③ 商品学習会や交流会を通し、「安心」をつくっていきます。

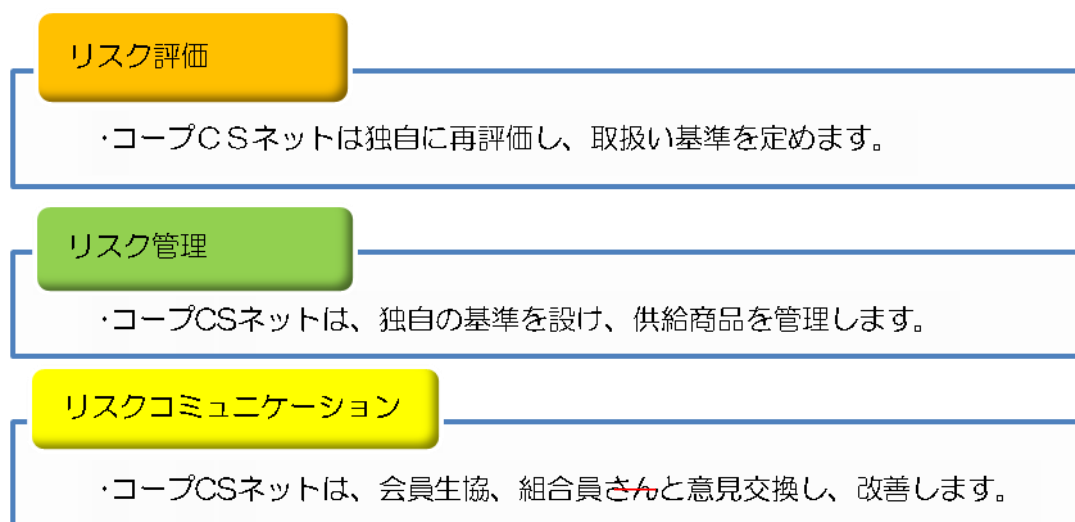
### 3 リスク分析

#### (1) リスク分析 (商品の安全を守る仕組み)

リスク分析は、「リスクを限りなくゼロに近づける」ために科学的根拠にもとづいて食品の安全を確保する手法で、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションから構成されています。コープCS ネットもリスク分析の考えかたに基づき、商品の安全を確保します。



#### リスク分析の構成要素



#### (2) 食品安全委員会

BSEなどの食の安全を脅かす事故が相次いで発生し、日本生協連や消費者団体などからの要請を受けて、2003年に食品安全基本法が制定され、リスク分析の導入とリスク評価機能を中心とする食品安全委員会の設置が定められました。

## 衛 生 管 理 に つ い て

コープ商品は、工場点検を実施し、衛生的な取り扱いの確認と指導管理を行い、食品の安全を確保します。同時に、商品検査を通して安全・安心を科学的かつ客観的に安全性を検証していきます。

### 1 食中毒の発生状況

#### (1) 食中毒病因物質

食中毒を起す病因物質の多くは、臭気もなく、見た目も、味も普通の食材と変わりませんが、食べた後に一定の時間を経て胃腸障害（下痢、腹痛、おう吐）を起します。食中毒病因物質の事件数は、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスが突出しています。

#### (2) 特徴と注意点

ノロウイルスは人から人へ感染し、カンピロバクターは生肉やペットからの感染などが原因になると言われています。これらの特徴は、いずれも少量の菌数でも発症することです。

抵抗力が弱く、重篤化しやすい子供や高齢者は、特に注意する必要があります。近年原因として急増してきたアニサキスは線虫の一種で魚介類に寄生します。規制している生鮮魚介類を生で食べることで胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。鮮度と目視、冷凍と加熱に注意が必要です。

### 2 生産から食卓までの衛生管理

#### (1) 衛生管理

食品の安全を確保するためには、生産から流通、消費に至るまでの、それぞれの段階で、リスクに応じた衛生管理を実行することが重要です。コープ CS ネットでは 2021 年に制度化された HACCP（ハサップ）の考え方も取り入れ、取引先（メーカー）の工場点検、商品検査の結果に基づく改善指導によって、衛生管理を強化します。



#### (2) 生産段階

原料保管上の衛生管理と、製品への二次汚染を防止し、品温管理、衛生管理を強化します。商品お申し出（包材の破れ、味がおかしい）が多発した時には、商品を製造した工場を調査し、発生した原因を究明して、改善を求めます。

#### (3) 流通段階

取扱い商品の微生物検査を実施し、衛生管理が適切に行われているかを検証します。取扱い商品ごとに、検査項目、検査頻度を決めて、計画的に検査します。また、流通段階においても HACCP の考え方を取り入れ、次頁の衛生管理のポイントに沿ってマニュアルを整備しています。

#### (4) 消費段階

商品の保存基準、加熱調理の必要性の有無の確認を適正に実施し、安全に摂食していただくため、組合員に、家庭内での食中毒予防のための情報提供を、必要な時期に実施します。

##### <衛生管理のポイント>

###### 作業者の衛生管理

・服装・身だしなみ・手洗い・健康チェック

###### 食品の衛生的な取扱い

・食材の管理・調理器具類の取扱い

###### 施設の管理

・整理整頓・生鮮作業室内の清掃、冷蔵冷凍設備の管理、薬剤の管理

###### 機械機器類の衛生管理

・調理器具・ふきん・作業台・シンクなどの洗浄

###### 使用水の衛生管理

###### 排水及び廃棄物の衛生管理

・ゴミ庫の清掃

###### ネズミ昆虫の駆除

###### 作業者への衛生教育

・月間とりくみや衛生点検

###### 衛生管理体制

・重大事故発生時の対応

## 食 品 の 表 示 に 対 す る 考 え 方

### 食品表示の基本的な考え方

食品表示についての法令は以前 3 つの法律を中心に定められていましたが、2015 年 4 月に食品表示法としてまとめられ、2020 年に完全施行されました。生協は、食品表示法の検討段階から国に対して発言し新たな仕組みづくりに関わってきました。生協では表示には「優先順位」があり、安全性に関わる情報や健康管理に役立つ表示は優先度が高いと考え、重要な情報を的確に伝える表示を目指しています。

#### 1. 生協の表示 3 原則

##### 生協の食品表示の 3 原則

- ・ 商品の内容と特性を正しく伝える表示
- ・ 組合員が商品を選ぶ時に役立つ表示
- ・ 組合員が利用しやすい表示

## 2 個別表示

### (1) 食物アレルギー表示制度

コープ CS ネットは食物アレルギー情報が必要な組合員に、アレルギーに関わる情報提供、表示を行います。コープ商品の「包材」には、義務品目に加え、推奨品目も表示します。「媒体」には、スペースの関係から、義務品目のみを表示します。インターネット（おしえて Net）上には、コンタミ表示（「包材」で表示している範囲で）も行っています。

#### 1) アレルギー表示

アレルギー体質を持つ人に適切に情報が伝えることができるように、発症件数の多いものや、発症した際の症状が重いものについて、2002 年から、食品衛生法により「包材」へのアレルギー表示が義務づけられました。アレルギー患者は、自分の食べようとする食品の中に、自分が反応するアレルギー物質を含むかどうかを、表示によって知ることができます。

#### 2) 表示対象の原材料

**別紙に、義務表示品目と推奨表示品目を掲載しています。**

#### 3) 正確な情報

アレルギー体質を持つ人にとって、アレルギー表示は生命にかかわる重要な情報です。商品の「包材」、「媒体」、問合せ対応によって、正確かつ総合的に情報提供します。アレルギーをお持ちの方への情報提供方法については、継続的に改善を図ります。

#### 4) 注意喚起表示

コープCSネットでは製造ラインや原料を通じて義務表示対象のアレルゲンが意図しない混入が起こりうる場合、そのことを情報提供することで、食物アレルギー患者の方々の自主的な判断により事故を回避していただくためコープ商品の包材に注意喚起表示を行います。注意喚起表示は食物アレルギー患者の食品選択の幅を過度に狭めることもあるため、慎重に調査し表示を行います。

### (2) 食品添加物表示

#### 1) 食品添加物表示の経緯

高度経済成長以降、多くの添加物が使用されるようになりましたが、当時の添加物の審査・許可のプロセスは不透明で、多くの消費者が不安を抱えていました。その中で生協は添加物を減らしたコープ商品を開発するとともに、独自に安全性に疑義のある添加物を避ける活動とともに、コープ商品には、添加物の用途名、物質名併記等、組合員の選択肢役立つ情報提供をしてきました。しかし、そのような表示に対して、生協の商品の方が食品添加物が多いと勘違いされたり、かえって分かりにくいと指摘されるようになりました。

#### 2) 現在の安全性評価

安全性の評価に関しても、生協が取り組んできた食品の安全を確保する社会的な仕組みづくりを求める運動もあり、食品安全基本法が制定され、リスクアナリシスによる食品安全行政のかたちができ、この仕組みのもと安全性の評価がなされることとなりました。

### 3) 表示基準

食品表示法では、安全性の観点からアレルギーを詳しく表示することとしており、表示文字数が増えることから、国の制度による食品添加物の評価も踏まえ、優先順位を考慮し、商品表示は法律通りとすることとしています。

### 4) 食品添加物の無添加・不使用表示

食品添加物の「無添加」「不使用」表示には、消費者庁が定めた「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」に基づくルールがあります。このガイドラインは2022年3月に公表され、2024年4月から本格的に施行されました。このガイドライン食品添加物の「無添加」「不使用」等の表示について、消費者に誤認等を与えないよう留意が必要な具体的事例をまとめたあり、コープCSネットも適用することとしています。

## (3) 栄養成分表示

### 1) 法令

栄養成分表示は2015年食品表示法の施行に伴い加工食品に表示されることが義務化されました。

### 2) 栄養成分の「包材」への表示

コープ商品には組合員への情報提供のため、義務化以前より表示をする取り組みをしています。栄養成分表示はエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示することが義務付けられていますが、コープ商品は義務5項目に加え、商品コンセプトや組合員の要望に合わせて、ミネラル類、ビタミン類、食物繊維や糖質、糖類の表示をしている商品があり、組合員の暮らしに役立てるように工夫しています。

## (4) 遺伝子組換え食品の表示

### 1) 遺伝子組換え食品調査

2001年に、遺伝子組換え食品の表示が義務化され、遺伝子組換えを行っている食品は、その旨を「包材」に表示することになりました。

### 2) 遺伝子組換え情報の「包材」への表示

遺伝子組換え農産物を分別した原料を使う場合、原材料名の後に「(遺伝子組換え)」と表記します。遺伝子組換え農産物が分別されていない原料を使う場合、原材料名の後に「(遺伝子組換え不分別)」と表記します。分別管理された事を確認した非遺伝子組換え原料を使う場合、原材料名の後に「(遺伝子組換えでない)」又は「(分別生産流通管理済み)」と表記します。

## 化 学 物 質 に 対 す る 考 え 方

食品安全行政においては、化学物質について科学的知見が蓄積され、食品安全委員会によるリスク評価とともに、厚生労働省、農林水産省によるリスク管理が進められています。また、日本生協連においても「CO・OP 商品における化学物質の管理政策」において対応方針を整理しています。

コープ CS ネットは、国のリスク評価を注意深く見守りながら、組合員に提供する商品の安全を確保するため、また組合員の不安を解消するために、日本生協連に準じた取り扱い基準を設けるとともに、十分に安全が担保されたものを提供していきます。

### 1 食品添加物について

#### (1) 食品添加物の役割

多くの食品添加物は、有用性とリスクという両面を持っています。食品添加物は、食品の製造や加工のために必要なもの、味や香り、外観をよくするもの、保存性を高めるもの（腐敗、食中毒の防止）、栄養成分を強化するものなど、加工食品を作る上で、不可欠な役割を果たしています。

コープ商品は、有用な添加物を使用目的に沿って、必要な量だけ使用します。商品の原材料の一部として食品添加物を使用する場合は、品質、価格、生産性、安全性、有効性、合理性などから、総合的に判断して使用します。

#### (2) 安全性に関する国の制度

##### 1) リスク分析

2003年に食品安全基本法が制定され、リスク分析に基づく新しい食品安全行政がスタートしました。国の公開情報に基づき、食品安全委員会が行なった添加物などのリスク評価や、農林水産省や厚生労働省が行うリスク管理措置の妥当性を確認できます。

##### 2) 規格基準

食品安全委員会のリスク評価に基づいて、製造基準、使用基準、保存基準、成分規格が定められています。基準に違反する使い方や規格に合わない食品は、販売や使用ができません。食品添加物は、基本的にADI（一日摂取許容量）で評価され、ADIよりさらに低いレベルで、使用基準が設定されています。

##### 3) 対象外の添加物

キャリアオーバー＊、加工助剤＊については、リスク管理の対象外となっています。キャリアオーバーとなる添加物、加工助剤として使用する食品添加物は、最終的に食品中にごくわずかな量しか存在せず、食品に影響を及ぼさないことから、安全上の問題は極めて小さいと考えられるため、臭素酸カリウムを除き、コープ CS ネットにおいても管理対象とはしません。

#### ※1. キャリーオーバーとは、

・原材料中に使用が認められている食品添加物のうち、最終食品では効果を発揮しない場合を、キャリーオーバーと言います。

#### ※2. 加工助剤とは、

・食品の加工の際に添加され、食品の完成前に除去されているものです。  
次のいずれかに該当するものは、表示が免除されます。

- ① 最終食品から除去されるもの
- ② 食品に通常存在する量と同じになるもの
- ③ 最終食品にごくわずかしかな存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの

### (3) 不使用添加物と使用制限添加物

コープ商品は、商品仕様を決める際に、原材料の一部として食品添加物の有効性・合理性を判断します。必要でない添加物は使用せず、有用性のある食品添加物は、使用目的に沿って必要な量だけ使用します。食品添加物の使用状況は、原材料配合表などで把握し、いつでも情報提供ができるように管理します。

その他の一般商品の取り扱いについても、コープ CS ネットの添加物基準に合致していることを商品仕様書により点検、確認し、安全な商品を提供します。

#### 不使用添加物

・意図的に使用しない食品添加物。「遺伝毒性発がん物質」及び「日本生協連のリスク評価において安全性を判断できる科学的根拠が確認できないものなど安全を見込むことができない食品添加物」。

#### 使用制限添加物

・制限する内容を確認して取り扱う食品添加物。「安全性を判断できる科学的根拠はあるが、懸念すべき問題点がある物質」のうち、使用制限をかけることが可能で、それによりリスク低減が図られるもの。

#### 一般使用添加物

・安全性が確認され、任意に使用できる食品添加物。

#### 1) 不使用添加物 :

別紙に意図的に使用しない食品添加物を掲載しています。

#### 2) 使用制限添加物 :

別紙に制限する内容を確認して取り扱う食品添加物を掲載しています。

## 2 農薬と動物用医薬品について

コープCSネットは、新たな農薬や動物用医薬品の残留基準の設定状況を把握し、お取引先に、農薬等の残留基準の確実な遵守を求めます。農産物や畜産物について、計画的に抜き取り検査して、国の残留基準が遵守されているか確認します。農薬と動物用医薬品については、食品安全委員会による評価が行われ、ポジティブリスト制度による管理がなされています。このことから、基本的な評価と管理は国において実施されていると考えられます。そのため、コープCSネットとしては日本生協連に準じて、これからも、農薬と動物用医薬品について、自主的な基準を設定しませんが、国の評価及び管理を注視していくこととします。

また信頼性を確保するために、産直農産物の産地への適正農業規範（生協版 GAP）の導入を推進し、組合員に安全・安心な商品を提供します。

### （１）農薬等の適正な使用

#### 1) 農薬等の使用目的

農薬は農作物を病害虫の被害から守り、除草作業など生産者の手間を軽くすることができます。また、動物用医薬品は、動物の病気を予防することによって、畜産物の生産性を向上させます。

#### 2) 適正使用と安全確保

農薬は必要な場合に、生産者が適正に使用することが基本です。生産者が農薬取締法、ポジティブリスト制度（食品衛生法）などの決まりをきちんと守ることで、農作物の安全性が確保されます。

### （２）農薬等の残留基準

#### 1) ポジティブリスト制度

食品衛生法第 ~~124~~124Q、~~134~~134条では、化学物質（添加物、農薬、動物用医薬品など）を含む食品は、販売が禁止されます。その上で厚生労働大臣が健康を損なうおそれがないとして定めた場合、禁止が解除され、販売が認められる制度を、ポジティブリスト制度といいます。禁止が解除された農薬、動物用医薬品には、国が定めた本基準、国際基準を参考にした暫定基準、国際基準がない物質に適用する一律基準が定められています。

#### 2) 動物用医薬品

「動物用医薬品（飼料用添加剤）」とは、医薬品医療機器等法\*によって認められた家畜・養殖魚の病気の予防（ワクチン、消毒薬）や治療（抗生物質、解熱鎮痛剤）を目的に使われる薬品で、使用基準が定められています。動物用医薬品には「要指示医薬品（抗生物質、ホルモン剤、ワクチン）」とそれ以外の「一般医薬品」があります。

※「医薬品医療機器等法」：2014 年「薬事法」から「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に名称を改め、医療機器や再生医療について改正されました。

#### 3) 残留基準の遵守

コープCS ネットの定めた「産直農産品管理基準」に基づき、防除計画の提出を求め、適正な使用量の確認、適正な履歴確認に取り組めます。

### 3 食品の容器・包装に起因する物質について

プラスチックの容器包装は、主に石油を原料とする化学物質（モノマー）を重合させた高分子（ポリマー）に、酸化防止剤や可塑剤等の添加剤を配合して製造されます。配合される化学物質や添加剤の種類は多く、製造工程に起因する不純物の混入もあり、これらの化学物質が食品に溶出し問題になることもあります。

#### （１）過去の問題と現状

1960年代以降プラスチックが器具・容器包装に多量に使用されるに伴い、様々な問題が生じ、生協はそれらの問題について対応を行ってきました。現在、国による規制は食品衛生法に基づく「食品、添加物の規格基準：容器・包装項目」で記載されていますが、2020年にポジティブリスト制度が公布され、合成樹脂については2025年6月より施行されます。その他の器具・容器包装については引き続き食品健康影響評価が行われています。

#### （２）自主基準

コープCSネットでは日本生協連の基準に準じて、いくつかの容器包装材について自主基準で規制をかけています。当面は、現行の自主基準を維持しつつ、情報を収集し国によるリスク管理の仕組みが整備された場合は、日本生協連の基準に準じて見直すこととします。

別紙に規制するプラスチックを掲載しました。

### 4 環境ホルモンについて

日常、摂取している食品には、意図せず、ごく微量に、混入・浸透してくる容器・包装からの溶出物や、食物連鎖を通じて混入するダイオキシンのような環境汚染物質があります。これらは以前、環境ホルモン（内分泌かく乱物質）の疑いをもてれましたが、1998年の国の調査報告では、疑わしい67物質の有害性は、明確にはなりませんでした。

コープCSネットは、これらの物質に関して、組合員さんの不安を解消するため、業界の自主基準に適合している商品や、安全な物質に代替された商品を組合員さんに提供していきます。

#### （１）国の評価

「環境ホルモン」は正式には「外因性内分泌攪乱化学物質」といいます。私たちの体内に入って、ホルモンの働きに影響を与える化学物質や、体内のホルモンの分泌や働きを乱すものがあります。1998年に環境庁（当時）が「環境ホルモン戦略計画 SPEED '98」で、疑わしい67物質を、リスト化し、内分泌かくらん作用の検証実験を積み重ねましたが、殆どの物質は、哺乳動物への有害作用は明確に示されず、今後は、内分泌攪乱作用が疑われている物質について、優先順位の高いものから環境リスク評価を実施することとされました。

#### （２）代替等の対策

コープCSネットは、「環境ホルモン」について、今後の研究の進展状況に応じて、必要な対策をとります。プラスチックの原材料や添加剤は、食品に接するもの（食品包材と食器）、幼児用玩具について業界基準を遵守し、安全確保に取り組みます。「環境ホルモン」とされている成分を含んだプラスチックは、これまでの取り組みで、概ね代替しました。

別紙に代替をおこなったプラスチックを掲載しました。

## 5 汚染物質について

汚染物質とは、意図的に食品に使用したり添加していないにもかかわらず、食品の生産・製造から消費に至るプロセスで生成されたり、環境中から取り込まれるなどで、食品中に存在する物質のことです。環境由来の化学物質、食品に非意図的に発生する化学物質、カビ毒、重金属などがあります。食品安全の分野では、食品中の汚染物質に対する取り組みは優先度が高いとされていますが、組合員には正確な情報がつかみにくく、生協がリスクコミュニケーションにより正確な情報を伝達していくことの重要性が高まっています。

### (1) 日本生協連の取り組み

日本生協連においては 2012 年に「CO・OP 商品における化学物質のリスク管理政策」において整理し、汚染物質については「汚染物質の汚染物質の管理に関する指針」を策定し 7 つの物質（注 1）について目安値の設定や情報収集を行ってきました。

この間、国内外でリスク評価やリスク管理が進み、リスクの低減が進んだことから、日本生協連では、この管理指針を廃止し、7 物質以外も対象としてその時々社会問題や関心を踏まえた調査とリスクコミュニケーションを行うこととしています。

### (2) リスクコミュニケーション

今後の課題として、日本生協連の管理指針に記載された汚染物質の対策は国内外で進みましたが、一方でトリチウムや PFAS（有機フッ素化合物）など新たな社会問題も発生しています。そのため、日本生協連としても特定の物質を取り上げて管理するのではなく、分かり易く情報を整理し会員生協や組合員へ情報発信していく活動に取り組んでいます。コープ CS ネットとしても、日本生協連の考え方を参考に取り組みを進めていきます。

注 1) 7 物質：3-MCPD、パツリン、水銀、カドミウム、アクリルアミド、無機ヒ素、グリシドール脂肪酸エステル

## 食 品 へ の 残 留 放 射 能

現在、原子力災害対策本部で定めたガイドラインに基づいて、地方自治体が、計画的に検査を行っており、基準値を超える放射性物質が食品から検出された場合、食品衛生法に基づき、回収・廃棄などの措置が講じられるほか、地域別、作物別に出荷制限が行われています。

コープ CS ネットは、行政や日本生協連の検査結果により、基準値を超えていないことを確認して、組合員に安全な商品を提供します。

### 1 食品への残留放射能の基準

人に対する放射能の年間許容線量は、東北大震災による福島第一原発事故のあった 2012 年に、 $5\text{mSv}/\text{年}$  から  $1\text{mSv}/\text{年}$  を超えないようにという設定に改められました。

食品衛生法により、全ての食品について、基準値が定められています。この基準値は、国際的な基準と比較して、かなり安全側に立ったもので、健康影響は極めて小さいものです。

**別紙に食品衛生法の放射性セシウム基準値を掲載しています。**

## 2 日本生協連の検査

日本生協連では、コープ商品や一般流通品、農作物、畜産原料を使用した商品、日本沿岸の海産物を使用した商品を中心に検査し、出荷規制などの行政措置が適切に行われることを確認しています。

### 輸 入 食 品 に つ い て

世界的に必要な食料の確保が困難な時代となっており、食料（原材料）の獲得競争が激しくなっています。コープ CS ネットは、組合員への安定的な供給を前提に、国産品を優先して取り扱います。端境期による国産品不足や供給量が不足する原材料や商品は輸入食品に頼らざるを得ない状況となっています。輸入食品のうちコープ商品については、現地調査、品質検査を行い、組合員に安全な商品を提供します。

## 1 食料品の輸入量

### （１）輸入量

別紙に輸入金額、食料品の割合を掲載しています。

### （２）食料自給率

別紙に食料自給率、飼料自給率を掲載しています。

### （３）地域産品

海外に6割の食料を依存している現状の中で、食の安全を提供し続けていくために、国産品と地域産品を優先的に利用することで、食料自給率の引上げに貢献します。海外へ食料依存せざるをえない分野では、輸入食品の安全確保の取組みを強化します。

## 2 輸入食品の監視

### （１）輸入の届出

食品等（食品、添加物、器具、容器包装、乳幼児用おもちゃ）を輸入する事業者は、食品衛生法に基づき、検疫所に「食品等輸入届出書」を提出する義務があります。

別紙に届け出件数、届け出重量を掲載しています。

### （２）輸入品検査

政府は、輸出国との協議、現地調査の実施、監視体制の強化等により、輸入食品の安全性の確保を図っています。

別紙に輸入品検査件数、違反措置件数、違反内容を掲載しています。

## 3 輸入食品の取扱い

日本で生産できない食品や、生産量の少ない食品は、輸入食品によって補い、数量の確保や価格の安定を図り、低価格を実現するとともに、商品の安全を確保します。

### （１）衛生管理

コープ商品は、生産工場の点検や商品検査によって、衛生管理状態を確認して、商品の安全確保に努めていきます。

## (2) 品質管理基準

コープ商品は、品質管理基準に基づくチェック（微生物検査、残留農薬、抗生物質、水質検査、鮮度検査）を行い、基準をクリアーした商品です。

### 新たなバイオテクノロジーで作られた食品について

現代では多種多様な野菜や果物、タネなどがありますが、これらほとんどは、人間が長い年月をかけて野生の植物から品種改良し創り出してきました。品種改良の歴史は、自然界からの有用種の選択、有用種どうしの交配、放射線や化学物質の使用による人為的な突然変異、遺伝子組換え、ゲノム編集と技術的に進んできましたが、いずれも遺伝子の変化によって性質が変わることを利用しています。コープCSネットでは取り扱いに関しては、慎重に調査し日本生協連の考え方を参考に検討します。

#### 1 遺伝子組換え技術

遺伝子組換え技術とは、ほかの生物の遺伝子をゲノムに組み込み、計画的に性質を変えます。1996年から、大豆、なたね、ばれいしょ、とうもろこしなどの遺伝子組換え作物の輸入が国に承認され、これらを原料とする食品の輸入が始まりました。現在では9品目が認められています。今日の科学的検証によって、国内流通を認められた遺伝子組換え食品は、安全上のあらたな問題を引き起こすことはないと言われ、これまで、人への健康被害は発生していません。しかし遺伝子組換え食品はそれ以前からの食経験がないことから、組合員の不安を解消するために、また商品の選択を可能にするために、原材料の追跡調査が可能なコープ商品については任意の表示を行います。

##### (1) 生産量

遺伝子組換え作物の生産量は、世界的に拡大しています。

**別紙に遺伝子組換え作物の栽培面積、国内消費率を掲載しています。**

##### (2) 国の評価

食品安全委員会が安全性評価、環境影響の評価を行っています。

**別紙に厚生労働省によって販売が認められている遺伝子組換え作物を掲載しています。**

#### 2 ゲノム編集技術

生物の特定の遺伝子を狙って切断し、その部分に変異を起こします。狙った遺伝子を正確に改変できることから、従来よりも効率よく品質改良できるといわれています。この技術を用いて作られたのがゲノム編集応用食品（ゲノム編集食品）です。厚生労働省の部会では、外部遺伝子が残らないゲノム編集食品の安全性は、従来の育種技術で作られたものと変わらないと結論付けられました。

##### (1) ゲノム編集食品

ゲノム編集食品はカルタヘナ法や食品衛生法の対象にならないことから法的な規制はありませんが、ゲノム編集食品の取り扱いについては、厚生労働省が定める「ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱要領」に従って行われます。開発事業者は厚生労働省に事前相談の上、届出をするように求められています。現在、コープCSネットでの取扱いはありません。

### 3 その他の育種技術

#### (1) 交配

異なる品種を掛け合わせます。ゲノムがまじりあい様々な性質が得られます。

#### (2) 人為的な突然変異

自然あるいは化学的物質、放射線照射による突然変異によって異なる性質を得ます。

### 4 安全性確保の手続きとチェックポイント

従来の放射線照射などを用いて突然変異を誘導して育成された品種の場合は国では安全性の確認はされていませんが、遺伝子組み換え食品については、食品安全委員会の安全性審査を経て安全性に問題がないと評価された食品が流通します。また、ゲノム編集食品については、厚生労働省への届出を経て、安全性に関する情報の公開手続きが取られます。ゲノム編集食品でも遺伝子を組み込むなどした場合は、安全性審査を経て事とされています。

## 保 健 機 能 食 品 に つ い て

2001 年、いわゆる健康食品のうち、一定の要件を満たすものについて、「保健機能食品」制度が始まりました。一定の条件を満たすことで、効果や効能などの機能性の表示ができる食品で、「特定保健用食品」「栄養機能食品」「機能性表示食品」の3つに分類されます。

コープ CS ネットは、「保健機能食品」「いわゆる健康食品」について、効果・効能に安易に頼らず、あくまでも補完的な利用と、普段のバランスのよい食生活を送るための情報提供を行います。

#### 1 保健機能食品の種類と定義

##### (1) 特定保健用食品

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの「包材」への表示が許可されている食品です。表示される効果や安全性について、消費者庁長官が審査し、許可します。「媒体」にも、商品に認められた効能を表示できます。

##### (2) 栄養機能食品

あらかじめ科学的根拠が確認された特定の栄養成分を一定の基準量を含む食品であれば、届出や申請をしなくても、国が定めた「表現」によって「包材」に機能性を表示できる食品です。規格基準、表示基準が設定されたミネラルとビタミンについて「媒体」に表示できます。

2001 年、食薬区分の見直しが行われ、医薬品であったビタミン、ミネラルを、食品として自由に販売し、カプセル、錠剤の形態を、食品に使用できるようになりました。

##### (3) 機能性表示食品

2015 年に制度化された「許可不要」の保健機能食品で、事業者の責任において科学的根拠に基づいた機能性を「包材」に表示した食品です。販売前に、安全性、機能性の根拠に関する書類を、消費者庁長官へ事前に届出し、審査を経て、販売できます。

## 2 医薬品、医薬部外品

### (1) 医薬品

病気の診断、治療または予防を目的とした薬です。配合されている有効成分の効果が認められ、厚生労働大臣が承認したものです。

### (2) 医薬部外品

厚生労働大臣が指定した効果・効能に有効な成分が、一定の濃度で配合されています。病気の予防や衛生を目的としたもので、治療を目的とした医薬品とは異なります。

## 3 いわゆる健康食品

### (1) 一般食品

栄養補助食品、健康補助食品といった表示で販売されている「いわゆる健康食品」は、保健機能食品ではありません。一般食品に分類されます。法律上の定義はなく、効果や効能などの機能性については、「包材」、「媒体」に表示できません。

### (2) 健康被害

いわゆる健康食品には、栄養素以外にハーブ等の成分を含んだものがあり、不適切な表示や摂取方法により健康危害を生ずるおそれがあります。

- 1) 「いわゆる健康食品」は、ふだんの暮らしに必要な範囲で取り扱います。
- 2) 「いわゆる健康食品」の情報は、優良誤認のないように十分注意します。
- 3) 栄養バランスのよい食生活と、適度な運動と休息を、組合員に勧めます。

## 安全確保のための取り組み

### 1 事故発生時の組合員の安全確保

コープ CS ネットは、日々寄せられる商品に関するご意見、ご質問、お申し出を把握し、商品の異常をいち早く探知します。同時に日本生協連と全国の生協と連携（クライシス連携）して、万一健康影響がある商品が流通していた場合や事故が発生した場合、速やかに組合員へ対応し、健康被害を未然に防ぐ活動を開始します。

### 2 工場点検

コープCSネットはコープ CS ネット開発商品、会員生協 PB 開発商品について、すべての製造工場に立ち入りし、原料から製品に至るまでの製造工程を点検・確認します。また、その他の商品についても、リスクに応じて工場に立ち入りして、点検・確認します。

特別管理原材料使用商品（原料の産地、品種、等級、サイズ等を指定したり、商品包材に強調表示を行っている商品）の原材料の仕入先、供給元、産地へ訪問し、原材料の管理状況を確認しています。必要に応じて、衛生管理上の不備な点について改善指導を行い、その後の改善の完了を確認することで、組合員に提供する商品の安全を確保しています。

### 3 商品仕様書点検

商品仕様書は、「食品の安全確保」「組合員への情報提供」など、あらゆる観点から、科学的な根拠を持って確認するものです。製造工場における製品規格、原材料欄や強調表示、各種規格基準の検査結果表などにより、品質保証上、必要な事項を確認し、組合員さんに提供する商品の安全を確保します。

全国生協と連携し、商品仕様書の点検基準の共有化を図ることにより、より精度の高い商品仕様書の管理を行います。

### 4 商品検査

日本生協連では、微生物検査、食品添加物検査、残留農薬検査をはじめ、アレルギー検査、放射性物質検査、遺伝子検査、臭気分析などの高度な試験検査も実施しています。

コープCS ネットは、開発商品の検査とともに、組合員とまったく同じ過程（流通負荷）を経て、コープCS ネットの検査施設に届けられた商品の微生物検査を実施します。また、産直農産品の残留農薬、防かび剤、青魚やその加工品のヒスタミン検査などを実施しています。

### 5 物流管理

2012年、日本生協連の尾道冷凍流通センターが完成し、2010年より稼働している尾道ドライセットセンターとともに、中四国地方の物流拠点となりました。

コープCS ネットは、中国5県の会員生協に分散している仕分け業務（常温商品、冷凍商品）を、当センターに集約し、一元化による配送費の削減や品質管理の強化を図りました。また、2018年と2024年にはそれぞれ広島冷蔵流通センターと岡山冷蔵流通センターが稼働し、中国地区の物流拠点網が出来上がりました。

宅配向けセットセンターでは、少量多品種に対応した正確で迅速な仕分け作業を行うことができます。冷凍センターでは、建物の躯体遮熱により室内を低温度に保ち、除湿空調による商品への結露を防止するなど、品質管理を徹底しています。

## 食の安全・安心

### 1 食の安全

#### (1) 食の安全

#### (2) 生産から食卓まで

### 2 食の安心

「安全」「安心」について、コープCS ネットは、以下のように整理します。

(1) 安 全 : 具体的な危険が物理的に排除され、科学的な根拠を持っていること。

(2) 安 心 : 心配や不安がない、安定した状態で、「安心」できるかどうかは個人によって異なります。

### 3 リスク分析

#### (1) リスク分析（商品の安全を守る仕組み）

#### (2) 食品安全委員会

## 衛 生 管 理 に つ い て

### 1 食中毒の発生状況

#### (1) 食中毒病因物質

#### (2) 特徴と注意点

### 2 生産から食卓までの衛生管理

#### (1) 衛生管理

#### (2) 生産段階

#### (3) 流通段階

#### (4) 消費段階

## 食 品 の 表 示 に 対 す る 考 え 方

### 1 生協の表示3原則

### 2 個別の表示

#### (1) 食物アレルギー表示

- 1) アレルギー表示
- 2) 表示対象の原材料

表示を義務づけられている 8品目

・えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

表示を推奨されている 20品目

・アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

#### 3) 正確な情報

#### 4) 注意喚起表示

#### (2) 食品添加物表示

- |               |                    |
|---------------|--------------------|
| 1) 食品添加物表示の経緯 | 2) 現在の安全性評価        |
| 3) 表示基準       | 4) 食品添加物の無添加・不使用表示 |

#### (3) 栄養成分表示

- |       |                  |
|-------|------------------|
| 1) 法令 | 2) 栄養成分の「包材」への表示 |
|-------|------------------|

#### (4) 遺伝子組み換え食品の表示

- |                |                      |
|----------------|----------------------|
| 1) 遺伝子組み換え食品調査 | 2) 遺伝子組換え情報の「包材」への表示 |
|----------------|----------------------|

## 化 学 物 質 に 対 す る 考 え 方

### 1 食品添加物について

#### (1) 食品添加物の役割

#### (2) 安全性に関する国の制度

- |          |         |            |
|----------|---------|------------|
| 1) リスク分析 | 2) 規格基準 | 3) 対象外の添加物 |
|----------|---------|------------|

### (3) 不使用添加物と使用制限添加物

#### 1) 不使用添加物 : 意図的に使用しない食品添加物

| No. | 名 称             | 主な用途         |
|-----|-----------------|--------------|
| 1   | 臭素酸カリウム         | 製造用剤（小麦粉処理剤） |
| 2   | 食用赤色 104 号      | 着色料          |
| 3   | 食用赤色 105 号      | 着色料          |
| 4   | デヒドロ酢酸ナトリウム     | 保存料          |
| 5   | パラオキシ安息香酸イソブチル  | 保存料          |
| 6   | パラオキシ安息香酸イソプロピル | 保存料          |
| 7   | パラオキシ安息香酸ブチル    | 保存料          |
| 8   | パラオキシ安息香酸プロピル   | 保存料          |
| 9   | グレープフルーツ種子抽出物   | 製造用剤         |
| 10  | 単糖・アミノ酸複合物      | 酸化防止剤        |

#### 2) 使用制限添加物 : 制限する内容を確認して取り扱う食品添加物

| No.   | 名 称                            | 主な用途         |
|-------|--------------------------------|--------------|
| 1、2   | 安息香酸、安息香酸ナトリウム                 | 保存料          |
| 3     | イマザリル                          | 防かび剤         |
| 4     | エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム              | 酸化防止剤        |
| 5     | オルトフェニルフェノール、そのナトリウム塩          | 防かび剤         |
| 6     | 過酸化ベンゾイル                       | 製造用剤（小麦粉処理剤） |
| 7     | カンタキサンチン                       | 着色料          |
| 8     | 食用赤色 40 号、そのアルミニウムレーキ          | 着色料          |
| 9     | 食用赤色 106 号                     | 着色料          |
| 10    | 食用黄色 4 号、そのアルミニウムレーキ           | 着色料          |
| 11    | 食用黄色 5 号、そのアルミニウムレーキ           | 着色料          |
| 12    | 食用青色 2 号、そのアルミニウムレーキ           | 着色料          |
| 13    | チアベンダゾール                       | 防かび剤         |
| 14    | 二酸化チタン                         | 着色料          |
| 15～18 | ポリソルベート 20、60、65、80            | 乳化剤          |
| 19    | 植物炭末色素                         | 着色料          |
| 20    | ツヤプリシン（抽出物）                    | 保存料          |
| 21    | ウェランガム                         | 増粘安定剤        |
| 22    | アルミニウム                         | 着色料          |
| 23    | エレミ樹脂                          | 増粘安定剤        |
| 24    | カラギナン                          | 増粘安定剤        |
| 25、26 | カンゾウ抽出物、カンゾウ末                  | 甘味料          |
| 27    | グアヤク脂                          | 酸化防止剤        |
| 28    | $\alpha$ -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア | 甘味料          |
| 29    | 酵素分解カンゾウ                       | 甘味料          |
| 30    | 酵素分解リンゴ抽出物                     | 酸化防止剤        |
| 31    | サイリウムシードガム                     | 増粘安定剤        |
| 32    | ステビア抽出物                        | 甘味料          |

|    |             |       |
|----|-------------|-------|
| 33 | ステビア末       | 甘味料   |
| 34 | ファーセレラン     | 増粘安定剤 |
| 35 | ブドウ種子抽出物    | 酸化防止剤 |
| 36 | ブラジルカンゾウ抽出物 | 甘味料   |
| 37 | ペクチン分解物     | 保存料   |
| 38 | ε-ポリリシン     | 保存料   |
| 39 | マスチック       | ガムベース |
| 40 | ラック色素       | 着色料   |
| 41 | Ｌ-ラムノース     | 甘味料   |
| 42 | ログウッド色素     | 着色料   |

## 2 農薬・動物用医薬品について

### (1) 農薬等の適正な使用

- 1) 農薬等の使用目的      2) 適正使用と安全確保

### (2) 農薬等の残留基準

- 1) ポジティブリスト制度      2) 動物用医薬品      3) 残留基準の遵守

## 3 食品の容器・包装に起因する物質について

### (1) 過去の問題と現状

### (2) 自主基準

|           |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 塩化ビニル樹脂   | <p>代替が難しく有用性がある場合に限り、使用する。</p> <p>《付帯事項》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・上記に関わらず、塩化ビニル樹脂が直接触れない場合は使用して差し支えない。</li> <li>・国産の塩化ビニル樹脂フィルムを使用する場合には、塩ビ食品衛生協議会で定めた添加剤だけが使用されていることを必要条件として、かつ書面で確認する。</li> </ul>                     |
| 塩化ビニリデン樹脂 | <p>使用用途や代替可能性を十分に検討の上で、有用性がある場合に使用する。</p> <p>《付帯事項》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・上記に関わらず、ポリ塩化ビニリデン樹脂が直接触れない場合は使用して差し支えない。</li> <li>・国産の塩化ビニリデン樹脂フィルムを使用する場合には、塩化ビニリデン衛生協議会で定めた添加剤だけが使用されていることを必要条件として、かつ書面で確認する。</li> </ul> |
| ポリスチレン    | <p>基本的には使用を認めるが、スチレンやその他の揮発性化合物の溶出が多くなる可能性のある場合は、それらの摂取量が増加しないように配慮する。すなわち、「表面に油分が多く、賞味期間の長い（3ヶ月を超える）もの」および「調理で電</p>                                                                                                                       |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <p>子レンジを用いて加熱するなど 100℃を超えた状態になりやすいもの」については、有用性や代替性を考慮して使用の判断を行う。</p> <p>《付帯事項》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・上記に関わらず、食品にポリスチレン樹脂が直接触れない場合は使用して差し支えない。</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| ビスフェノール A を原料とする樹脂（エポキシ樹脂、ポリカーボネートなど） | <p>エポキシ樹脂を内面被覆として用いた国内製造の缶容器を使用するものについては、「ビスフェノール A 低減缶ガイドライン（日本製罐協会）」に定められた基準を満たすものを使用する。（すなわち、飲料缶 0.005 ppm 以下、食品缶 0.01 ppm 以下）</p> <p>海外製造の缶容器については、現時点では特に自主基準は設けない。輸出国の規制や食品安全委員会の動向に注意しながら使用する缶容器を選択する。</p> <p>《付帯事項》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・上記に関わらず、食品にビスフェノール A を原料とする樹脂が直接触れない場合は使用して差し支えない。</li> </ul> |

#### 4 環境ホルモンについて

##### （１）国の評価

##### （２）代替などの対策

|                           |                                                                                 |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| フタル酸エステル類、アジピン酸ジオクチル（DOA） | <p>使用する場合は、塩ビ食品衛生協議会、ポリ塩化ビニリデン衛生協議会で定めた添加剤だけが使用されていることを必要条件として、かつ、書面で確認します。</p> |
| ビスフェノール A                 | <p>日本製罐協会の「ビスフェノール A 低減缶ガイドライン」では極めて低い溶出量の規格を設けており、日本製罐協会に合致したものを使用します。</p>     |
| スチレンダイマー・トリマー等            | <p>ポリスチレン（PS）は、乾物、菓子などの包装には無条件で使用可能です。カップ麺や生鮮用トレー、デザート用カップ、乳酸菌飲料に用いられます。</p>    |
| アルキルフェノール類                | <p>アルキルフェノールエトキシレート（APE）は、洗浄剤に使用しません。業界団体が使用を自粛し、NB商品でも殆ど使用されていません。</p>         |
| ダイオキシン類                   | <p>フィルムなど代替が容易な用途には使用しません。使用する際は、塩ビ食品衛生協議会で定めた添加剤だけが使用されていることを必要条件とします。</p>     |

#### 5 汚染物質について

##### （１）日本生協連の取り組み

##### （２）リスクコミュニケーション

## 食 品 へ の 残 留 放 射 能

### 1 食品への残留放射能の基準

放射性セシウム基準値(食品衛生法)

(単位：Bq/kg) \*

| 食品群 | 一般食品 | 乳児用食品 | 牛乳 | 飲料水 |
|-----|------|-------|----|-----|
| 基準値 | 100  | 50    | 50 | 10  |

\* Sv (シーベルト)：人体の健康に対する影響度を、積算して判断します。

\* Bq (ベクレル)：各種の放射線をだす原子の数です。(1秒間あたり)

### 2 日本生協連の検査

## 輸 入 食 品 に つ い て

### 1 食料品の輸入量

#### (1) 輸入量

2022年の食料品の輸入金額は13.4兆円で、輸入総額の約11.3%に相当します。

#### (2) 食料自給率

日本は食料輸入国です。食生活の多様化や農業就業者の減少などにより国産原料だけでは、日本の食生活はまかなえない現状となっています。2022年度の食料自給率は、カロリーベース38%、生産額ベース58%です。また、家畜のエサとなる飼料自給率は26%です。

#### (3) 地域産品

### 2 輸入食品の監視

#### (1) 輸入の届出

2022年度の輸入届出件数は240万件、届出重量は3,192万トンでした。

#### (2) 輸入品検査

国の輸入品検査は、届出件数の8.4%にあたる20万件について実施し、このうち781件(0.03%)が法律違反として、積み戻し、廃棄、食用外転用の措置がとられました。違反内容は、カビ毒など有害な物質、残留農薬、動物用医薬品、微生物による違反が多くなっています。

### 3 輸入食品の取扱い

#### (1) 衛生管理

#### (2) 品質管理基準

## 新たなバイオテクノロジーで作られた食品について

### 1 遺伝子組換え技術

#### (1) 生産量

遺伝子組換え作物の生産量は、世界的に拡大しています。(2019年28ヶ国1.9億ha) 米国では栽培面積のうち、大豆の94%、とうもろこしの92%が遺伝子組換え作物です。日本は大豆・とうもろこしのほとんどを海外輸入に頼っており、その中心は米国です。

## (2) 国の評価

厚生労働省によって販売が認められている遺伝子組換え作物は、現在、9作物です。

### 【遺伝子組換え農産物】

| 作物        | 加工食品 | 作物         | 加工食品               |
|-----------|------|------------|--------------------|
| 1. 大豆     | 15食品 | 5. 綿実      | なし                 |
| 2. とうもろこし | 9食品  | 6. アルファルファ | アルファルファを主な原材料とするもの |
| 3. ばれいしょ  | 6食品  | 7. てん菜     | 調理用のてん菜を主な原材料とするもの |
| 4. なたね    | なし   | 8. パパイア    | パパイアを主な原材料とするもの    |
|           |      | 9. からしな    | なし                 |

## 2. ゲノム編集技術

### (1) ゲノム編集食品

## 3. その他の育種技術

### (1) 交配 (2) 人為的な突然変異

## 4. 安全性確保の手続きとチェックポイント

## 保 健 機 能 食 品 に つ い て

### 1 保健機能食品の種類と定義

#### (1) 特定保健用食品 (2) 栄養機能食品 (3) 機能性表示食品

### 2 医薬品、医薬部外品

#### (1) 医薬品 (2) 医薬部外品

### 3 いわゆる健康食品

#### (1) 一般食品 (2) 健康被害

## 安 全 確 保 の た め の 取 組 み

### 1 事故発生時の組合員さんの安全確保

### 2 工場点検

### 3 商品仕様書点検

### 4 商品検査

### 5 物流管理