

発行にあたって



コープネット事業連合
理事長 赤松 光

食の安全・安心は、組合員さんの最大の関心事となっています。この冊子は、食の安全・安心のためのコープネットの取り組みについてお知らせするものです。

2008年の「中国製冷凍餃子中毒事件」では食の安全が大きく脅かされ、生協の信頼にも関わりました。また最近では、アクリフーズ社の冷凍食品農薬混入事件がありました。いずれも、意図的に農薬が混入された事件で食品防御(フードディフェンス)[※]や情報提供、危機管理の重要性が再認識されました。

一方で、一般的に日々起きている事故の大半は異物混入、表示違反、衛生管理の不十分さに起因する食中毒などです。また、食品偽装事件なども後を絶ちません。これらのリスクは生産から流通、消費までの基本的な衛生管理を徹底し、ルールや基準を順守すること、その管理状況を点検することで大きく減らすことができます。

コープネットでは商品の企画、生産・製造、流通の各段階で基準をつくり、それらの効果を裏付けるために産地、工場、製品の調査・点検・検査などを計画的に行い、食の安全確保に努めています。

あわせて、組合員さんからのお申し出や現場からの情報などを収集し、迅速に危機対応ができるようにしています。さらに、何かあったときには情報を広くお知らせし、被害拡大の防止を最優先に取り組んでいます。

フードチェーンの最終段階は家庭での消費です。家庭での保管・調理方法によっては問題が起きることもあり得ます。また、「これは危険」「これを食べれば健康」などの正確でない情報もあふれ、「なんとなく不安」な気持ちになることも多々あります。

根拠の無い不安を持つのではなく、食の安全に関する知識や情報を知って、フードチェーン全体で食の安全を守りましょう。また、コープネットは正確でわかりやすい情報を発信するとともに、より理解を深めていただくためのリスクコミュニケーションを積極的に進めてまいります。

2014年5月

※ 食品防御 (フードディフェンス)

食品の衛生的な管理を前提として、「食品テロ」ともいわれる、人が意図的に食品に農薬や健康に危害を及ぼす異物を混入する食品汚染の防止を図り、食品の安全を確保すること