

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が、健康な食生活を営むためには何が必要でしょうか。まず、バランスの取れた食材が手に入ることです。次にその食材の安全性が確保されていることです。そのためには3つのことが必要です。

第一は、フードセキュリティ（食料安全保障）です。最近では、新興国での消費の増大、自然災害・資源枯渇などで海外調達が厳しくなっています。また国内でも生産者の減少などで生産量が減っており将来への不安が増大しています。「安定調達」と「日本の自給力を守り世界の食料問題に貢献する視点」からの取り組みが求められています。

第二は、フードディフェンス（食品防衛）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、生協の信頼に関わる事件でもありました。これは意図的に農薬が混入された事件で、その後も同様の事件が国の内外で発生しています。意図的な行為を防止することや、情報提供、危機管理の重要性が再認識されています。

第三は、フードセーフティ（食品安全）です。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。これらは、生産から、流通、消費までの基本的な衛生管理、ルールや基準の順守、これらの管理状況の点検を行うことで、リスクは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、何かあった時には情報を広くお知らせし、被害拡大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お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。

コープネットは3つの課題を進めるとともに、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。

2015年5月