

<食のリスクを考えるシンポジウム> いわて生協の 食の安全・安心のとりくみ



2014年8月6日いわて生協

いわて生協の食の安全・安心のとりくみ 1

基本的な考え方

多くの組合員の願いである「安全・安心、健康な食生活」の願いにこたえる運動・事業を強め、食の安全と農林漁業を守り、食料自給率を高めることをめざす。



いわて生協の食の安全・安心のとりくみ 3

品質保証・管理のとりくみ

1. 工場点検、産直生産者の点検

- ⇒いわて生協開発商品の工場点検（年1回53工場で実施）
- ⇒産直品は公開安全確認会で点検（年1回32産地で実施）

2. 検査

- ⇒いわて生協商品検査室

（いわて生協製造・加工商品の細菌検査 年間3千件検査）

- ⇒日本生協連商品検査センター

（コープ商品の添加物・残留農薬検査など年間2万2千件検査）

3. お申し出・事故対応

- ⇒商品事故の防止につなげるために、商品へのご指摘を把握。

いわて生協の食の安全・安心のとりくみ 3

食の安全を守るためのとりくみ

1. 食品添加物の自主基準の設定。

- ⇒いわて生協開発商品 17品目の添加物不使用
- 一般メーカー商品でも12品目不使用



2. 産直品は、生産者と協力し農薬の使用減、飼料米や遺伝子組み換えない飼料の使用を努力。

いわて生協の食の安全・安心のとりくみ 2

3. 組合員（利用者）も関わって⇒信頼・安心へ

⇒商品開発には組合員も参加。

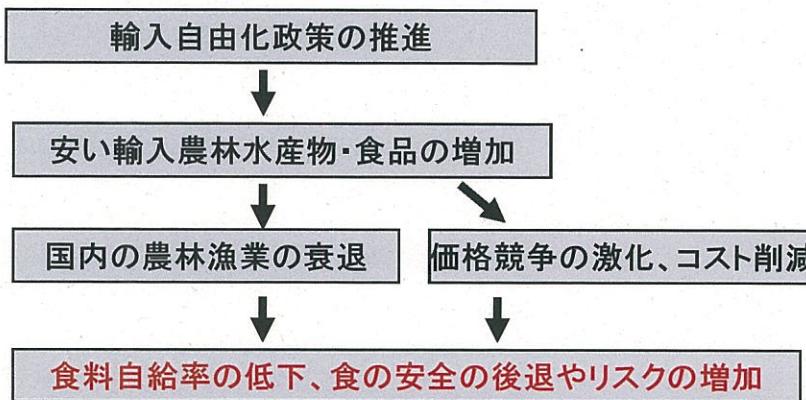
⇒ 産直品は年1回「公開安全確認会」で組合員の代表がチェック。

⇒試食会や学習会、生産者見学・交流などで
よさとこだわりを知る。

⇒組合員自らが、まわりの方によさと利用をおすすめ。



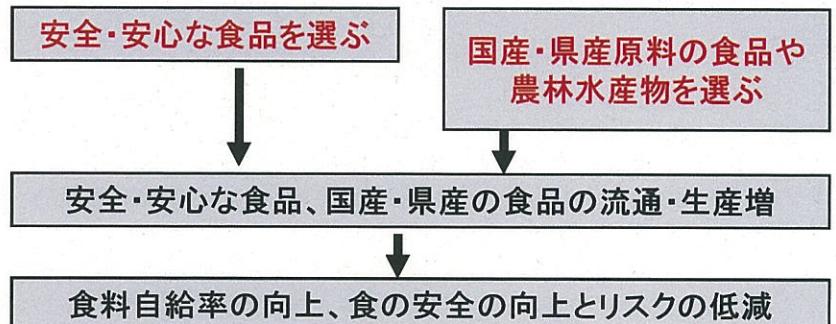
食の加工品化、グローバル化の中で食のリスクは高まっているし、今後も高まる。

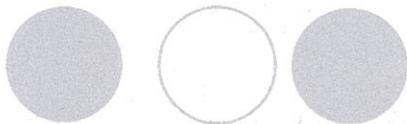
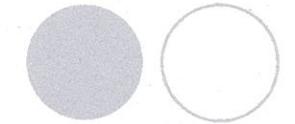


では、どうしたらいいのか・・・

各企業が食のリスクへのチェックを強化するのはもちろんだが、食のグローバル化の中では限界も……。

消費者が何を選ぶかが、市場を変え、結果としては食のリスクを減らすことになるのでは…。





ご清聴ありがとうございました。