

消費者から見た食の安全

2022年12月3日（土）
食の安全・安心フォーラム

東海コープ事業連合 執行役員 商品管理担当
松本博之

東海コープ事業連合とは

東海3県で活動するコープぎふ・コープあいち・コープみえの3生協が会員です。3生協から商品の企画・開発・調達、物流、情報システム等の事業の一部を委託されています。ビジョンに～未来につながるあんしん生活～を掲げ、組合員へのお役立ちと3生協の事業経営に貢献することをめざしています。



岐阜県

愛知県

三重県



未来につながるあんしん生活

東海の豊かな自然と、
人と人のつながりを大切にします



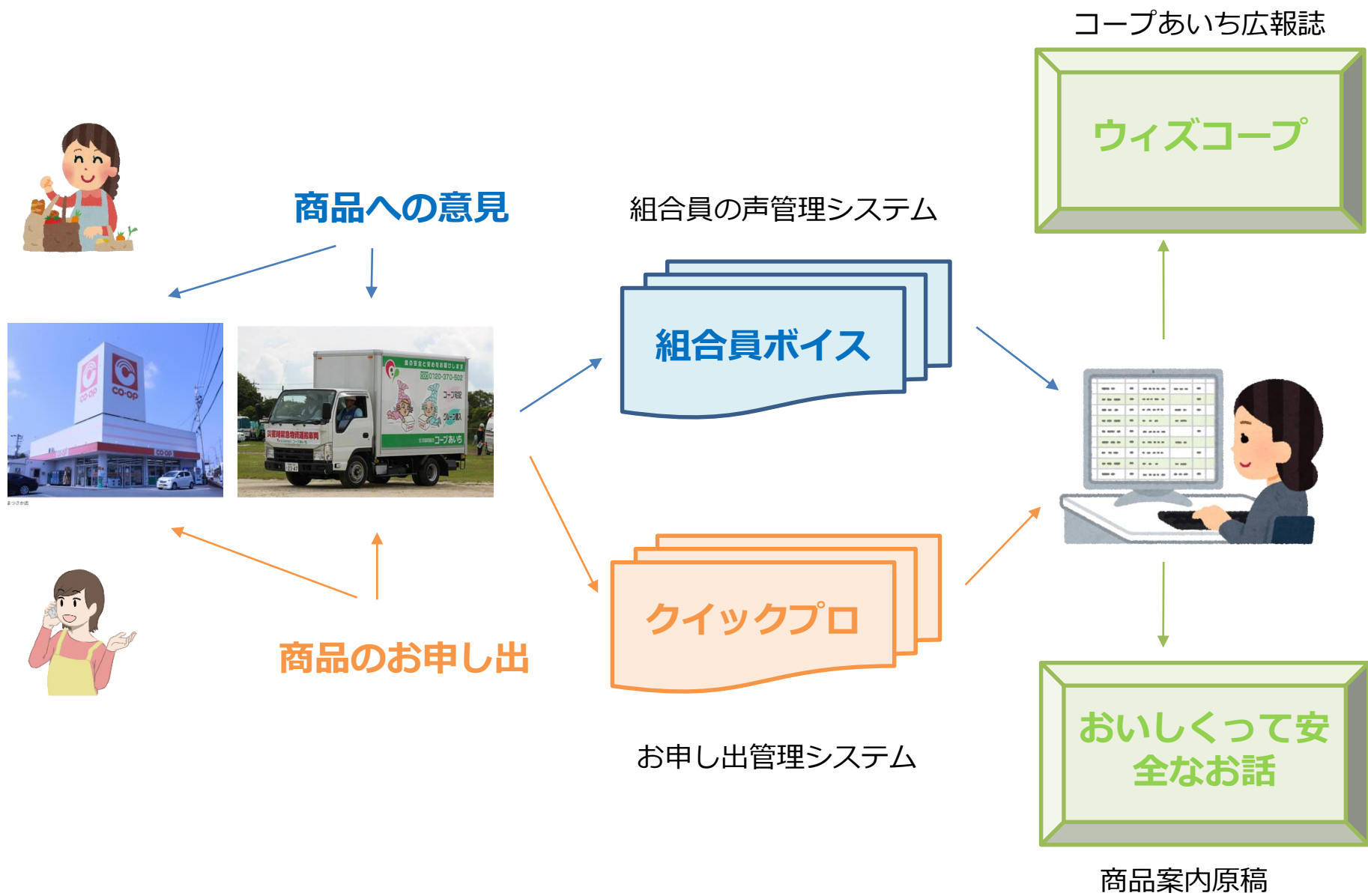
© やなせたかし

東海3生協の組合員は2022年6月で100万人を達成

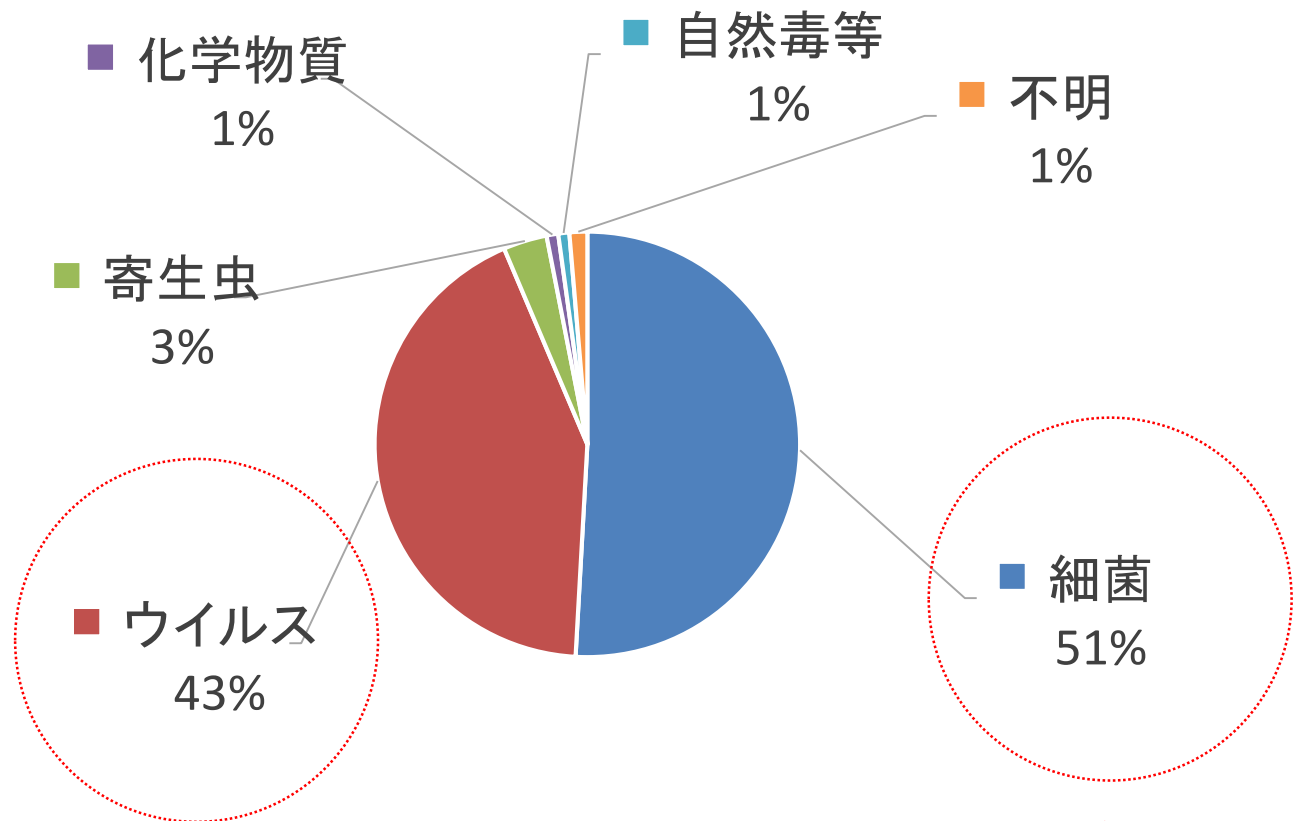
2022年8月21日（日）、TBS系列のテレビ番組「坂上 & 指原のつぶれない店」で、コープが紹介されました。



組合員の声 収集の仕組み



令和3年 食中毒発生状況（原因別患者数の割合）



食中毒患者の93%は細菌とウイルスが原因

厚生労働省令和3年食中毒統計データより作成

食の安全・安心のための検査

消費者の不安に応える検査の様子（2021年度検査実績）

微生物	8,666件
残留農薬	324件
アレルゲン	146件
ヒスタミン	114件
食品添加物	83
放射性物質	44件

表 1 食品の安全性の観点から感じるハザードごとの不安の程度（年度別推移）
 （「とても不安である」「ある程度不安である」の合計割合の上位 7 位）

年度	1 位	2位	3 位	4 位	5 位	6 位	7 位
今回調査	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等（80.5%）	かび毒(64.1%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌(63.9%)	いわゆる健康食品(62.9%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素、ダイオキシン類等）（61.4%）	アレルゲンを含む食品(60.5%)	放射性物質（54.9%）
令和 2 年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等（83.2%）	かび毒（72.5%）	いわゆる健康食品（60.5%）	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）（59.4%）	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌（57.4%）	残留農薬（56.3%）	器具・容器包装からの溶出化学物質（55.5%）

商品検査センターとは

東海地区の3生協が運営する安全安心の拠点

商品検査による品質の確認

「安全・安心」「食と健康」の学習・体験

検査結果を安全安心につなげる広報活動

▶ 動画 MOVIE

安全・安心の考え方と
生協の取り組み



微生物検査の様子と
食品衛生の基礎



残留農薬検査の様子と
生協の品質管理のしくみ



検査結果を安全安心につなげる広報機能



食品&雑貨



それは誰かの笑顔につなげるお買い物

8月5週

ご注文日 8月22日 23日 24日 25日 26日

商品案内 35号

配達日 8月29日 30日 31日 9月1日 2日

予約注文 企画回 4回

生活協同組合 コープあいち

今後の配達日	月	火	水	木	金	予約注文企画日
9月1週	5	6	7	8	9	1回
9月2週	12	13	14	15	16	2回
9月3週	19	20	21	22	23	3回
9月4週	26	27	28	29	30	4回

指定金融機関 '22 10月 5日 水

その他金融機関 '22 10月 14日 金

商品パッケージは一部変更になる場合があります。〔予約注文企画日〕は、登録している予約注文の商品をお届けする日です。

電話でのご注文・変更は配達曜日の翌日21:00前です。0120-502-017



ほかほか 栗ごはん

秋は ぱい

脂がのった さんまの塩焼

NEW! コープ動画

もくじ(食品)

東海3県 うまいもの P3

コープの こだわり商品 P7・8

ミールネット 即食惣菜 P9・12

欧米の規制と違うのは何故?トランス脂肪酸のお話

「トランス脂肪酸」はマーガリンを製造するときに、不純物としてできてしまうことのある成分です。「トランス脂肪酸」は善玉コレステロールを減らし、悪玉コレステロールを増やすため、多く摂ると心疾患のリスクが高まると言われていて、欧米では規制を強めています。時々日本の規制が緩いのでは?との情報を取り上げられることもあり、不安に感じていらっしゃる方も多いようです。今回はトランス脂肪酸の規制が日本と欧米で違う理由をお知らせします。

●欧米と日本で規制が違う理由は?

WHOでは、心疾患のリスクを減らすためにトランス脂肪酸を摂る量を、私たちが摂る総エネルギーの1%未満に抑えるように、と提示しています。

実際の摂取量を見ると、日本人は0.3%程度に抑えられているのに対し、米国人は2.2%となっています。この差が、欧米諸国と日本で規制が違うことの原因です。日本では、普通の食生活を送っていればトランス脂肪酸については問題なく、近頃摂取量が増えている油脂(特に飽和脂肪酸)に注意がかけられています。一方、欧米では油脂の摂り過ぎへの注意喚起程度ではWHOの提示値を下回ることが難しいため、トランス脂肪酸自体の規制を強める対策をとっています。

●トランス脂肪酸だけに気を取られないで...

トランス脂肪酸は、心疾患のリスクを増やす要因の一つかもしれませんが「とにかくトランス脂肪酸だけを排除すればそれでよい」ということではありません。トランス脂肪酸の規制を強めている米国でも消費者に対して、トランス脂肪酸だけでなく飽和脂肪酸(バターやラードなど、主に常温で固体の油脂)についても摂りすぎないように呼び掛けています。

日本人の食生活では、飽和脂肪酸についても欧米より摂取量が少ないことが知られていますが、増加傾向にあり注意する必要があります。トランス脂肪酸を減らすことに気を取られて他の脂肪酸の摂取が増えてしまう、などということではなく、普段の食事で脂肪を適切な量を摂ること、を意識することが大切です。

また、COOPのマーガリンもトランス脂肪酸を低減する対策を進めていますので、ご安心ください。

東海コープ ホームページに「おいしくって、安全なおはなし」のバックナンバーがあります。



2022年
8月5週
(35号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

検査結果を安全安心につなげる広報機能

鶏肉及び加工品のカンピロバクター検出状況

年度	陰性	陽性	総計	陽性率
2007	48	1	49	2%
2008	52	1	53	2%
2009	79		79	0%
2010	71		71	0%
2011	68	3	71	4%
2012	62	2	64	3%
2013	52	6	58	10%
2014	30	4	34	12%
2015	33	5	38	13%



検査センターだより やざこさん レポート!

「食についてもっと知りたい!」という声にお応えします。
知らなかった食の知識をあなたの日々の暮らしにプラス!
コープを利用しているからこそ、一緒に考えてみませんか。

● 今月のテーマ | 侮れない! 台所シンクの水跳ね問題!

飛び散った水は菌を運ぶ!?

台所シンクの中には多くの菌が潜んでいる可能性があります。生肉や生魚などを扱った調理器具には、食品由来の食中毒菌が付いていることも。生肉からの水の飛び跳ねや、シンクの汚れがサラダに付いたことによる食中毒事例もあります。また、洗い物で飛び散った水にも、食中毒菌が付いているかもしれません。シンク横で調理したお弁当や作り置きする料理など、直後に食べないものに食中毒菌が付くと、食べるまでに増殖してしまう恐れがあるので注意が必要です。次の方法で調べてみました。

調査方法

「水に触れると色が変わる試験紙」で、鍋やまな板、包丁などの調理器具を洗うときにシンク(幅約65cm)の左右、前面にどれだけ水が飛んでいるのかを確認。

● の位置に水跳ねあり



※家庭ごとのシンクの大きさ、水流の強さによって差があります。
今回実験した水道は比較的に弱めの水流です。一例としてご覧ください。

飛び散っている様子の動画はこちらから ---->



結果

- 左右、奥にも広く飛び散っている。
- シンクから35cmの距離までは水が届いており、手前側でより遠くまで飛んでいる。

シンクのすぐ近くでなくても、洗い物中に跳ねた水がかかってしまいそうです。



気を付けたいポイント

ポイント1

洗い物をするときには、シンク周りに調理したものを置かないようにし、洗い終わった食器は片付けましょう。

ポイント2

調理後にはシンクや周りを洗浄・消毒しましょう。

洗浄方法: 食器洗い用とは別のスポンジを使い、食器洗い用洗剤でシンク内を洗浄。菌を含んだ汚れや油をしっかりと洗い流すことが重要。

消毒方法: 排水溝など凹凸がある部分は洗浄不足になる可能性も。乾いてからアルコールスプレーなどを用いることが有効。

飛び散った水滴はしっかりと拭き取り、使用したふきんは定期的に煮沸したり塩素系漂白剤などで清潔に。

8月度の 検査検体数(合計1118)

【報告日】
2022/7/21~2022/8/20

微生物	988
残留農薬	61
食品添加物	15
成分分析	3
GMO	2
アレルゲン	24
残留放射性物質	8
ヒスタミン	17