



日本生協連の 食品の安全に対する取り組み

2007年4月23日食品媒介有害微生物リスク管理セミナー

日本生活協同組合連合会
食の安全・エネルギー問題担当
佐々木 珠美



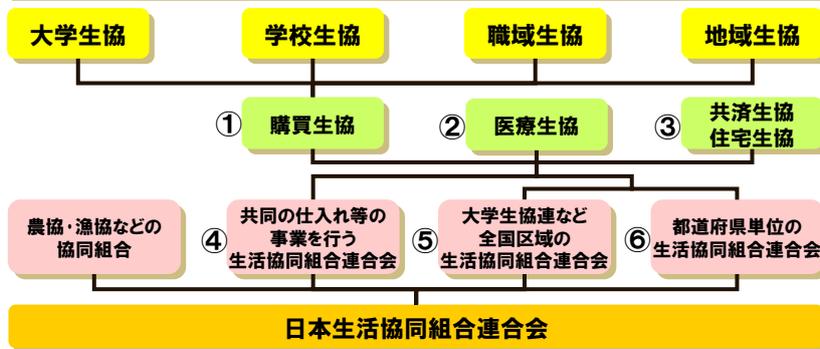
日本生協連とは

- 日本生活協同組合連合会(日本生協連)
1951年、生協法(消費生活協同組合法、厚生労働省所管、1948年施行)に基づく全国連合会として全国の生協の出資により設立。
- 生協法第1条
この法律は、国民の自発的な生活協同組合組織の発達を図り、もって国民生活の安定と生活文化の向上を期することを目的とする。
 - 出資金:90億円 ● 619会員
 - 供給高:3,800億円(2006年度推計)

日本生協連 食の安全・エネルギー問題担当



日本生協連と会員生協



- ① 商品の供給事業を中心に行っている生協
- ② 病院や診療所を持ち、医療・保健活動・高齢者福祉活動を行っている生協
- ③ 共済事業や住宅や宅地の分譲・賃貸事業を行っている生協
- ④ コープネット事業連合、サンネット事業連合など
- ⑤ 全国区域の生活協同組合連合会(大学生協連、全労済など)
- ⑥ 都道府県単位の生活協同組合連合会(県連＝県内の生協の連絡・調整)

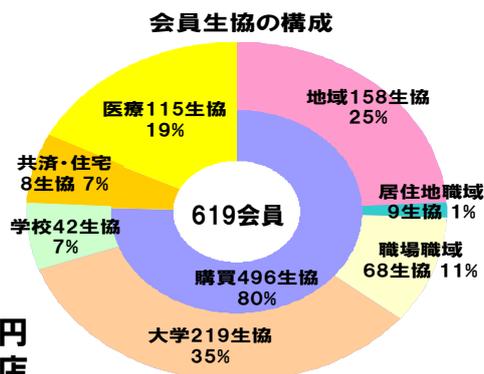
日本生協連 食の安全・エネルギー問題担当



2007年度全国生協の総合概況(2007年3月推計)

- 会員数:619
 - 購買生協:496
 - 医療生協:115
 - 共済・住宅生協:8

- 総事業高:3.4兆円
- 組合員数:2,427万人
- 組合員出資金:6,600億円
- 地域生協店舗数:1,077店
- 病院・診療所数:450(2006年4月現在)



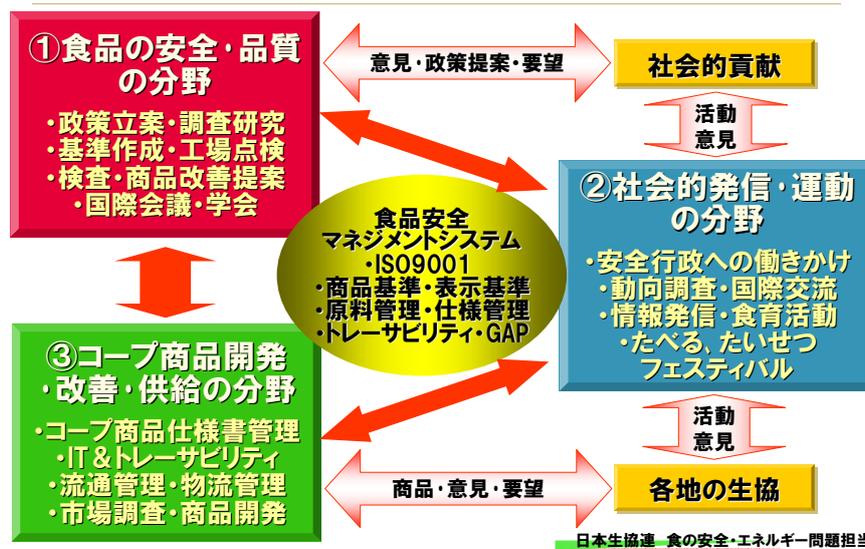
日本生協連 食の安全・エネルギー問題担当



日本生協連の事業と活動



食品の安全に関わる3つの分野





食中毒を防ぐために→微生物管理の例

原料の農産物・水産物・畜産物の安全性や衛生性が特に重要です。
食中毒の発生はもちろん、流通過程での品質劣化を防ぐためにも
微生物管理を重視し検査や工場点検、温度管理などを行っています。



商品検査センター:微生物検査



品質保証部:工場点検



商品検査センター



くらしと商品研究室:官能検査



同左:表示点検

日本生協連 食の安全・エネルギー問題担当



食中毒を防ぐために→組合員へ

ホームページやメールでお知らせ



やっぱり安心生活
商品検査センターのご案内

トピックス (06年12月)

ノロウイルスの感染および食中毒に十分注意しましょう！

ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎が、猛威を振るっています。
ノロウイルスは感染力が強く、少量で感染が広がります。感染した人の便やおう
吐物には大量のウイルスが含まれ、ヒトからヒトへ感染するケースが増えていま
す。このような状況では特に、衛生管理と自己防衛に十分注意してください。

1. 手洗いの徹底

手に付着したウイルスを取り除くために、帰宅後、食事の前、調理の前、トイレ
の後、石けんを使用して十分な手洗いを行ってください。石けんを泡立て20秒
間以上指や手をこすり合わせ、流水で丁寧に洗浄してください。

2. 調理時の食品の取扱いに注意

- (1) ノロウイルスは85℃、1分以上の加熱調理で失活(死滅)します。
- (2) 生鮮食品(野菜、果物など)は十分に洗浄してください。

3. 吐しゃ物の処理に注意

吐しゃ物の処理は、処理する人自身の感染と、周囲への汚染の拡大を防ぐた
め、すばやく確実に行う必要があります。

ユーコープ事業連合(神奈川、山梨、静岡の6生協約170万人)
ホームページの「検査センターだより」(2006年12月)

日本生協連 食の安全・エネルギー問題担当



最後に：食品の「安全」と「安心」

- ◆「安全」は科学的な実証に基づく客観的な評価であり、科学技術の進歩にあわせ見直す必要があります。
- ◆消費者の「不安」はどこから来るのでしょうか？

$(\text{不安}) \propto (\text{関心の高さ}) \times (\text{情報の曖昧さ})$



$(\text{安心}) \propto (\text{正しい知識}) \times (\text{適切な情報}) \times (\text{信頼関係})$

適切な情報とは：適切な情報量、適切なタイミング、適切な表現・・・
リスクコミュニケーションの重要性

日本生協連 食の安全・エネルギー問題担当



最後に：食品の「安全」と「安心」

ご静聴ありがとうございました

日本生協連 食の安全・エネルギー問題担当