

# 食材の安全性について—基本的な考え方

広島大学消費生活協同組合

広島大学生協が加入している大学生協中四国事業連合では、日本生協連合会や厚生労働省の評価資料を参考にした「商品添加物使用基準」を設定しています。そして共同仕入れする食材（米、生鮮野菜を除く）すべてについて、あらかじめ「商品カルテ」の提出を求め、「商品添加物使用基準」にある添加物が含まれていないかチェックを行ったうえで採用しています。この使用基準は国の基準では許容されていても生協食堂では使わない、それが含まれている食品はショップでは供給しない、という添加物のリストです。東食堂の食材はそのような基準で仕入れています。

また、生鮮野菜については、産地を確認し栽培管理表を入手するようにしています。「自社が納品する食材に、どんな添加物が使われているかわからない」というような取引先とは取引していません。また、生産地や加工工場を実際に訪問し、栽培方法をチェックしたり、工場の衛生管理や品質管理の実際を確認することをしています。これらを継続して行っていくことで、より安全性を高めていきます。

さらに、中四国事業連合では、「使用した食材は一定期間内であれば、どういう原材料を使ったか追跡調査できる」という水準になっています。そういうレベルの取引先と取引をしています。これも安全性を向上させることになっています。

私たちは、様々な食材に危険性があることを承知しています。たとえば、生協食堂では食事の提供にあたって塩・砂糖・食用油を使っており、これらも大量に摂取すると命に関わる健康障害を引き起こすと言われてしています。しかし、塩・砂糖・食用油などをまったく摂取すべきではないという見解はおそらくなく、量をコントロールすれば良いことです。

また、醤油や乳製品が、がんを含む健康障害を引き起こすので極力摂取すべきでないという見解が存在することを承知していますが、今のところこれを排除する考えはありません。同様に、肉・魚に含まれる成分や調理の過程で生成する物質が健康障害を引き起こす恐れがあるというレポートも多数存在しますが、それらを排除することも今はありません。

もっとも、懸念されるとの報告があってもすべて無視する、ということではありません。上記のとおり現実的に留意したほうが良い懸念点があっても、それを避けることができるのであれば避けるに越したことはない、と考えています。

ただし、様々な食材について懸念点が指摘されても、ひとつひとつについて広生協が見解を出すことはしません。この議論にはきりがなく、これらの調査や回答のために広生協が独自に費用をかけることは組合員の共同の利益を損なうと考えます。またもしも、「懸念が解消されない限りその食材を使えない」という立場に立ってしまうと、組合員のみなさまに食事の提供ができなくなってしまう。広生協は、食材の安全性に関して、当然に必要なとされる水準の注意を払いながら、食事の提供を行います。



# 商品カルテ

商品名

## [品質基準] 検査成績書添付

### ●微生物規格

検査項目	検査データ	自主管理基準
一般生菌数	以下/g	以下/g
大腸菌群	陰性/g	陰性/g
大腸菌	/g	/g
病原性ぶどう状球菌	/g	陰性/g
サルモネラ菌	/g	陰性/g
検査頻度	製造ロット毎	
検査データの継続送付	無し・有り	

### ●有害物質・品質規格

抗生物質	検査データ
抗菌剤	
残留農薬	
水分活性	Aw/
PH値	4.1±0.2
糖度	15°±2°
異物混入割合	

## [製造工程] (国内加工・海外加工)

金属探知器(有・無)ウエイトテッカー(有・無)を製造工程中に記入。

**HACCP基準に基づくCCP項目・基準値を記入。**

## [アレルギー表]

小麦、そば、卵、乳、落花生、あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ

該当項目 記入

## [保存基準]

賞味(消費)期間	夏期	冬期	保存方法 / 保存温度
未開封	日	日	要冷蔵所 / °C以下
開封後	日	日	要冷蔵 / °C以下
その他保存の注意事項			
品質劣化規格	風味の低下、ゲル強度の低下		

## [メーカー検食]

基準:賞味期間+1ヶ月/消費期限+1日

検食の有無	検食期間	検食ロット
(有)・無し	製造日より 日	代表ロット

## [製造計画]

製造ロット	リードタイム
kg	日

## [包装資材] 食品に直接触れる包装素材

包材	素材・材質名
ダンボール	
内袋	

### ●使用水とその基準について

原料水( )

備品洗浄水( )

### ●器具備品の洗浄・殺菌基準について

送付先: 大学生協中四国事業連合 フードサービス 担当: 高木

TEL 06-4806-8901 / FAX 06-4806-8905

E-mail: y.takagi@chushi-bauc.or.jp