

上北地域 9/11 (金)
地域交流プラザ「トワーレ」(十和田市)

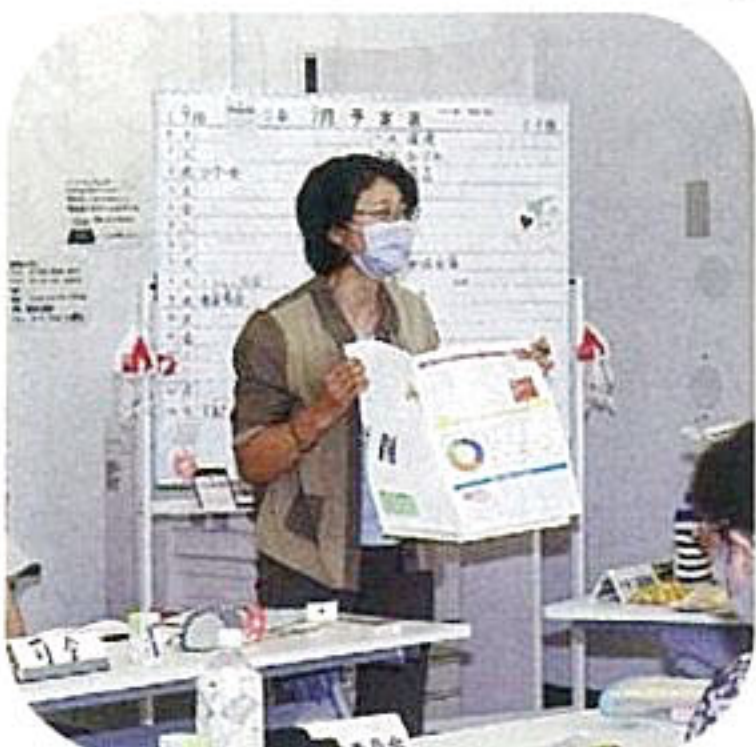
五所川原地域 9/9 (水)
五所川原事務所 (五所川原市)



つどいの学習会

9月初旬～中旬にかけ、県内6地域(青森・弘前・五所川原・八戸・上北・下北)で各地域のコープ委員会が開催する「わいわいこーぷのつどい」にむけた学習会がおこなわれました。学習会では、60周年を迎えたコープ商品についての学習と、生協健やか隊員の指導のもと、体組成計を使った測定会が行われました。9月9日に開催された五所川原地域と9月11日に開催された上北地域の「つどいの学習会」の様をお伝えします。

←五所川原地域では、コープ商品の学習、体組成計での測定のほか、広報紙「はばたき」を使った学習もしました。



→五所川原地域の配達を担当している浪岡センター長が参加し、配達の利用状況の説明、要望の聞き取りなどを行いました。



←コープ商品の歴史を学んだあと動画でコープ商品の開発や製造に込められた想いを知りました。視聴後にクイズでより理解を深めました



→体重や体脂肪率以外にも、筋肉量や体のバランスなど事細かに体のことがわかり、データは日々の健康管理に役立てることができます。



西弘店で

フレッシュコープ祭!



9月12日(土)、西弘店で「フレッシュコープ祭」が開催されました。フレッシュコープ祭では、つがる市木造の産直野菜の販売が行われ、つがる市のゆるキャラ「つがるちゃん」がきてくれました。また、フレッシュコープのキャラクター「さんちょくん」も産直野菜のPRを頑張っていました。

フレッシュコープの産直野菜は、コープあおりの各店舗でお買い求めいただけます。



フレッシュコープは、「さんちょくん」が目印!

フレッシュコープって?

フレッシュコープは、コープあおもりと青森県民生協が2017年度から共同で行っている組合員の「安全でおいしい食べ物が食べたい」を実現するための協同産直です。

①産地と生産者がわかる ②生産方法・栽培方法がわかる ③生産者と組合員に交流がある。以上の3つの原則をもとに取り組んでいます。

こーぷな話し

「こーぷな話し」では、商品のことやコープあおもりのこと等をお伝えします。

コープ商品の安全管理について①

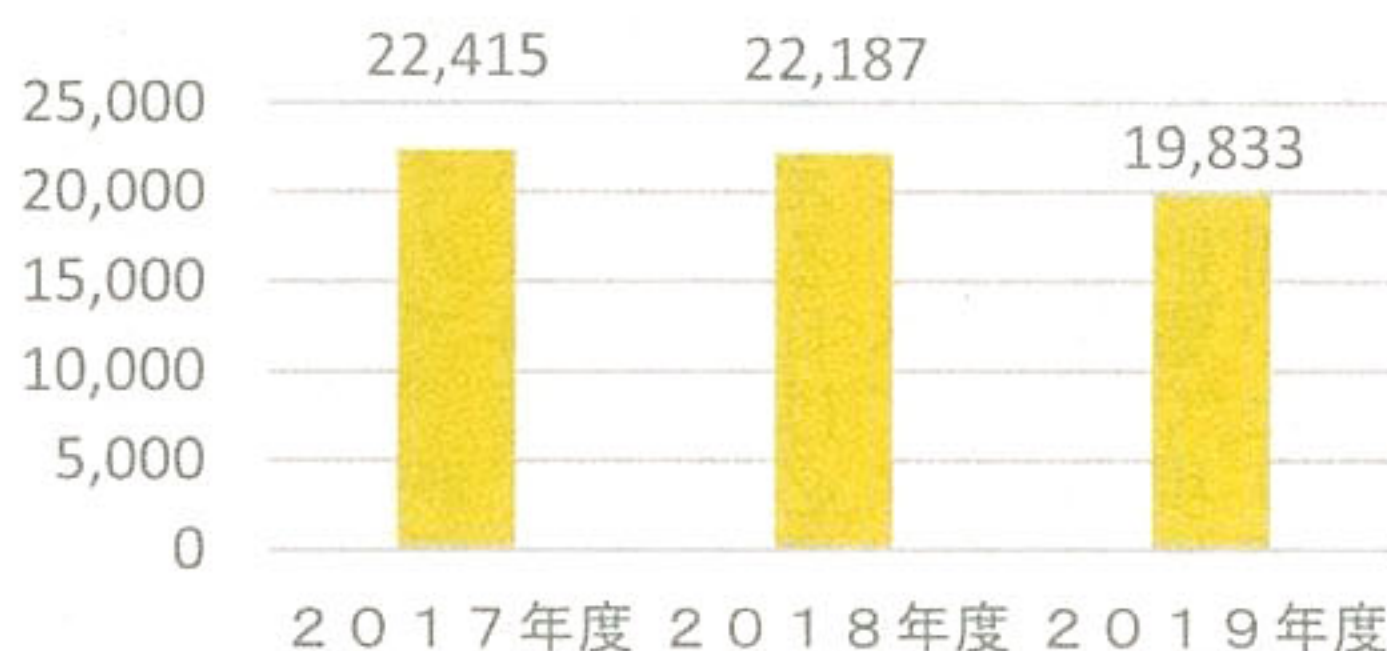
「はばたき」10月号でコープ商品のマークについてお伝えしました。今回は、コープ商品の安全管理についてお伝えします。コープ商品を安全にお届けするために、日本生協連商品検査センターが、コープ商品の安全と品質を科学的に分析しています。2019年度同センターでの検査は2018年度より減少しましたが、これはお申し出の減少と商品表示への対応が終了したことが影響しています。2019年度は19,833件の検査が行われました。検査には「開発時検査」、「既存検査」、「お申し出品検査」、「調査研究」があります。「開発時検査」は開発する商品に関連する工場の衛生管理、アレルギー

「はばたき」10月号でコープ商品のマークについてお伝えしました。今回は、コープ商品の安全管理についてお伝えします。コープ商品を安全にお届けするために、日本生協連商品検査センターが、コープ商品の安全と品質を科学的に分析しています。2019年度同センターでの検査は2018年度より減少しましたが、これはお申し出の減少と商品表示への対応が終了したことが影響しています。2019年度は19,833件の検査が行われました。検査には「開発時検査」、「既存検査」、「お申し出品検査」、「調査研究」があります。「開発時検査」は開発する商品に関連する工場の衛生管理、アレルギー

微生物	21%
異臭	16%
アレルギー	14%
残留農薬	13%
内容量	7%
栄養成分	7%
品質管理項目	6%
放射性物質	6%
食品添加物	3%
その他	7%

19年度検査項目の内訳

年間の検査数合計



食品添加物について①

2020年2月26日に、厚生労働省が、食品添加物名簿の改正を行い、主に販売実態がない食品添加物が食品添加物名簿から削除(消し去ること、削除されると添加物の販売等ができなくなる)されました。

これに伴い、2020年8月7日に、コープあおもりでは「コープあおもり食品添加物自主基準」を改訂しました。

・生協の歴史の中では、健康を害する恐れのある添加物を使用しない商品を開発して開発したり、害があるとされる添加物の規制を世の中に訴えたりしてきました。

今回から数回に分けて食品添加物についてお伝えしていきます。

食品添加物の分類について

食品添加物は、食品の保存や味付け、着色などに用いられる。人の健康を損なうおそれのない場合に限って、成分の規格や、使用の基準を定め、最低限の使用が認められています。

使用できる添加物は、化学合成物・天然物に関係なく、安全性について評価を受け、厚生労働大臣が指定したもののみです。指定がないものは製造や販売などが禁止されています。指定された添加物を①「指定添加物」と呼びます。

例外として厚生労働大臣の指定がなくても使用できるものが3種類あります。1995年の食品衛生法改正以前から広く利用され、長い食経験がある②「既

存添加物」、動植物から得られる天然の物質で、食品の香りづけに使用される③「天然香料」、果汁や寒天のように一般的に飲食されているもの④「一般食品添加物」。以上の4種類が日本で使用できる添加物です。これらは、使用できるものが名簿化されています。名簿に記載されていないものは、添加物として使用することはできません。

食品添加物の種類のまとめ

- ① 指定添加物
- ② 既存添加物
- ③ 天然香料
- ④ 一般食品添加物

今回は、「食品添加物の安全性について」です。