

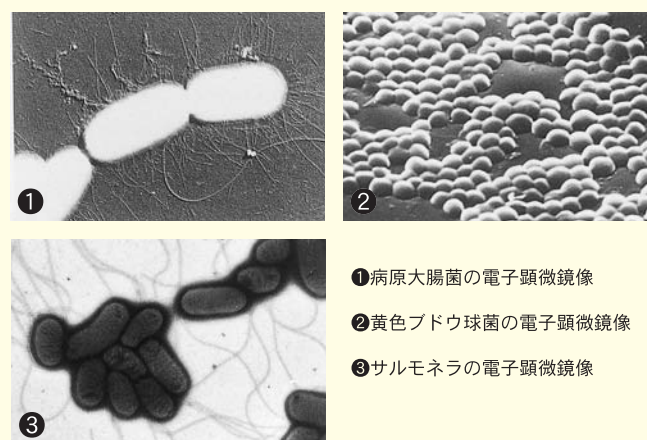
エコープマーク品 ー健康・安心・笑顔のくらしー



微生物（食中毒などを引き起こす細菌など）

- ・ノロウイルスやカンピロバクター、サルモネラなど、食中毒を引き起こすウイルスや細菌は数多く存在します。特にサルモネラは自然界に広く分布しており、元来はイヌやネコ、ブタやニワトリ、カメ、淡水魚、昆虫などが保有している細菌で、かつて養殖ウナギやペットのミドリガメ等が高い率で保有していると話題になったこともあります。
- ・サルモネラにかかると、吐き気や腹痛がおき、その後に、発熱、下痢などの症状がでます。
- ・他に、黄色ブドウ球菌、病原大腸菌（O157など）、腸炎ビブリオ、かび毒のアフラトキシン、などがあり、相変わらずその発生は多く、食中毒事故は減ってはいません。

食中毒菌のいろいろ



①病原大腸菌の電子顕微鏡像
②黄色ブドウ球菌の電子顕微鏡像
③サルモネラの電子顕微鏡像

重金属、有害物質

- ・人体に有害な重金属の水銀や鉛などの物質で、食品はもちろん食品に接して体内に入る恐れがあるため食器や食品の容器包装も法律（食品衛生法）で規制しています。
- ・かつてヒ素などによる大きな事件がありました。

動物医薬品（抗生・抗菌物質）

- ・抗生・抗菌物質とは、かびや、細菌により分泌生成され、他の微生物や菌の育成をさまたげるもので、薬としてはペニシリン、ストレプトマイシン等が知られています。
- ・かつてハマチ養殖で、飼料に抗生物質を入れるため、そのハマチを食べると治療のための抗生物質が効かないということが問題になったことがあります。このように動物医薬品の残留についても注意が必要です。

環境ホルモン

- ・環境ホルモン（内分泌かく乱物質）とは、私たちの暮らしの中に、既に存在する化学的合成物質の中に、生体内にあるホルモンと同じような働きをして健康に影響を与えるものや、ホルモンの働きを阻害して病的な症状を引き起こしたり、個体形成時に悪い影響を与える恐れのあるものです。
- ・1pg（ピコグラム＝1兆分の1グラム）単位の超微量で影響があるとされ、食品に含まれたものを体内摂取すると健康を害する心配があります。
- ・環境ホルモンとして疑われている代表的な物質に、ダイオキシン、PCB、DDT、トリブチルスズなどがあり、環境省がリストアップしている物質は約70種類あります。

残留農薬

- ・農業の生産性の向上、農作業労働の軽減などに大きな役割を果たしているのが農薬ですが、その多くは化学合成物質です。農産物に一定量を超えて残留し、食物として体内に入ると健康を損ねる心配があります。
- ・国では、農薬取締法により、登録していない農薬は使用できないように規制しています。また食品衛生法により、農産物ごと、農薬ごとに残留量の基準が定められています。
- ・農産物輸入の増加の中で、日本では禁止している農薬や登録されていない農薬を使用した農産物が問題になっています。

遺伝子組換え食品

- ・平成13年4月1日より表示が義務化されましたが、表示方法に加え安全かどうかの議論が国をあげて行なわれました。
- ・現在は、安全性審査も義務化され、食品では大豆をはじめ8作物169品種（厚生労働省ホームページより 平成25年3月31日現在）の安全性が確認されていますが、輸入農産物に頼る日本では、認可されていない遺伝子組換え農産物が流通するなどの事件が起こっています。
- ・遺伝子組換え食品の安全性確保については、国際的に取り組みが行なわれていますが、十分な検証が必要です。（消費者の約70%が遺伝子組換えに関心をもっています／農林漁業金融公庫調査による）

エコープマーク品は、商品の安全性に関する項目についても検査を実施し、確認を行っています。

JA全農 くらし支援事業部

〒100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1
TEL03-6271-8355 FAX03-5218-2547

エコープマーク品ホームページ アドレス <https://www.zennoh.or.jp/acoop>

JA全農 くらし支援事業部 商品管理室

〒254-0016 神奈川県平塚市東八幡4-18-1
TEL0463-22-1035 FAX0463-22-1643

エコープマーク品は JA グループの商品です。

全農

JA | JA全農グループ

こだわりのエーコープマーク品

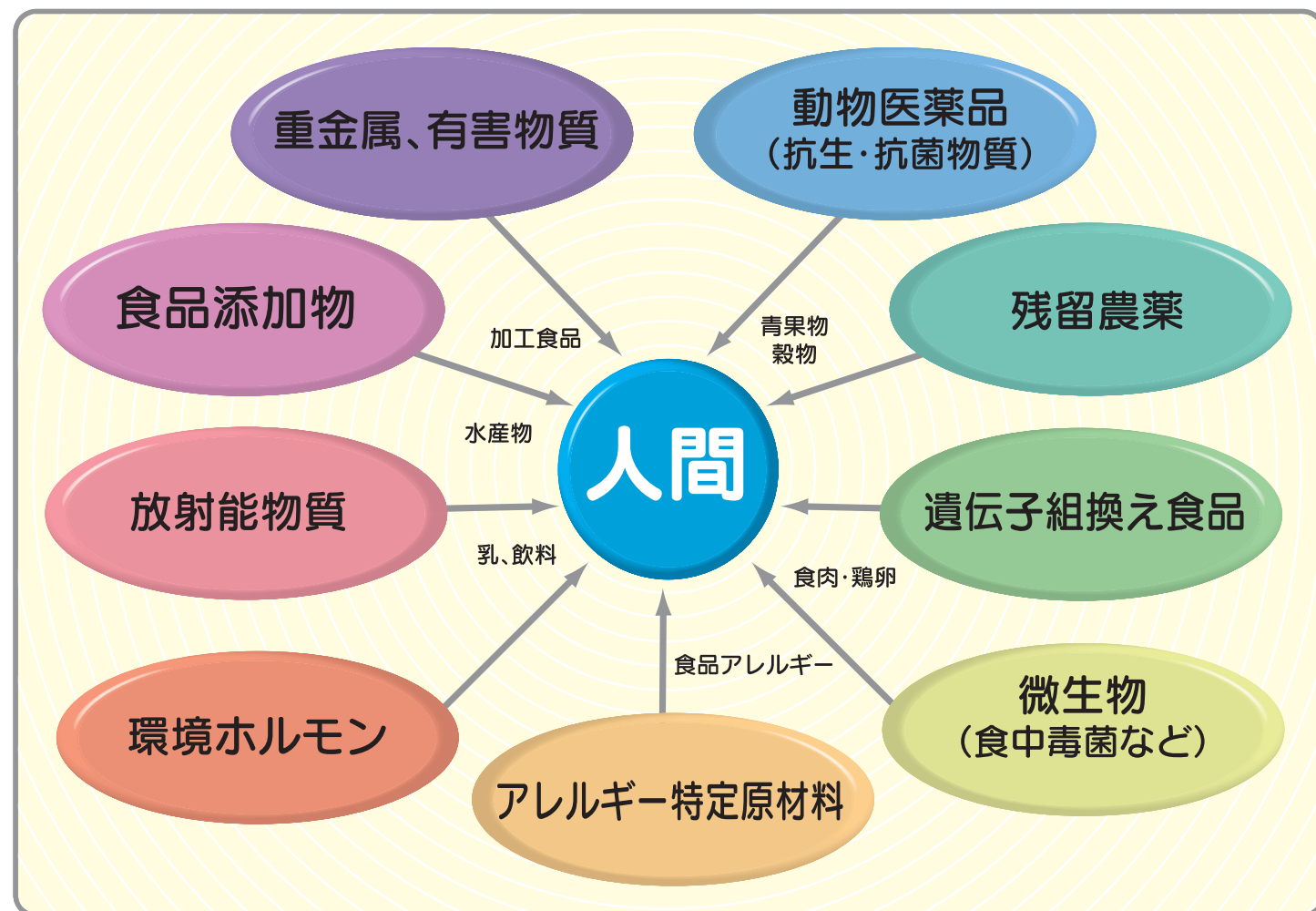
エーコープマーク品には、食品・日用品・衣料品など私達の暮らしに必要な商品が、約1,000規格あります。

健康で豊かな暮らしには、安全・安心な商品が何よりも大切です。エーコープマーク品の開発指針にも「安心して使える商品」を掲げ、品質に関する様々なチェックを行っています。



〈食の安全性〉

「食の安全性」には、下図のようなさまざまな要因があります。



食品添加物

食品添加物は、食品の保存性を高めたり、腐敗による危険性を少なくすること等で、私たちの食生活に大きな役割を果たしています。しかし、一般消費者を対象としたアンケート調査結果では、食品添加物は食品の安全性の観点から多くの人が不安を感じているもののひとつとなっています。

食品添加物は、化学的に合成されたものと天然のものがあり、全て食品衛生法により使用できるものが決められています。豆腐をつくる工程で必要な「にがり」も食品添加物です。

食品添加物の分類

(1) 法的な区分

- 指定添加物
食品衛生法に基づいて、厚生労働大臣によって指定されているもの。
(例) 亜硝酸ナトリウム、食用赤色2号
- 既存添加物
平成7年の法改正時点で、それまでに使用されてきた天然添加物。
厚生労働大臣により指定されていなくても使用できる。「既存添加物名簿」として公示され、見直しが図られている。
(例) カロチノイド色素、カンゾウ
- 天然香料
動植物から得られたもの、あるいは混合物で、食品の着香の目的で使用されるもの。
(例) 甘茶、ローズ
- 一般飲食物添加物
原則的には食品であるが、添加物として使用する場合に限り、表示の法規制を受ける。
(例) オレンジ果汁、ウコン

(2) 一般的な区分

- (化学的) 合成添加物
化学的手段により元素または化学物に分解反応以外の化学反応を起こして得られた物質。指定添加物となっている。
- 天然添加物
化学的合成品以外の添加物

代表的な食品添加物の種類と用途例

種類	目的と効果	食品添加物例
甘味料	食品に甘味を与える	カンゾウ抽出物 サッカリンナトリウム
着色料	食品を着色し、色調を調整する	クチナシ黄色素 食用黄色4号
保存料	カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性をよくし、食中毒を予防する	ソルビン酸 ヒノキチオール(抽出物)
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ、保存性をよくする	エリソルビン酸ナトリウム ミックスピタミンE
発色剤	ハム・ソーセージの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム 硝酸ナトリウム
防かび剤 (防ばい剤)	輸入柑橘類等のカビの発生を防止する	オルトフェニルフェノール ジフェニール
香料	食品に香りをつけ、おいしさを増す	オレンジ香料 バニリン
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸(結晶) 乳酸
調味料	食品にうま味などを与え、味をととのえる	L-グルタミン酸ナトリウム 5-イノシン酸二ナトリウム
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	グリセリン脂肪酸エステル 植物レシチン

エーコープマーク品と食品添加物

エーコープマーク品は、食品添加物使用について**組合員・利用者の食生活の中で摂取の低減を基本**とし、独自の考え方に基づき開発し、不必要なものは使用していません。なお、使用に際しては商品毎に食品添加物の使用実態を十分見極め、目的・効果を考えて適正量を使用します(必要以上には使用しません)。エーコープマーク品は、独自の品質基準を設け、JAグループがその品質を保証しています。

食品添加物使用の考え方の例

種類(用途等)	エーコープマーク品の考え方	参考情報
甘味料	サッカリンおよびサッカリンナトリウムは使用しない。これ以外のものは安全性情報を十分確認し、必要以上に使用しない。	サッカリンやサッカリンナトリウムには、使用量の最大限度等の公的な使用基準が定められています。
着色料	タール系着色料は使用しない。これ以外のものは安全性情報を十分確認し、必要以上に使用しない。	現在使用が認められているタール系色素は12品目(20種類)あります。
保存料	極力使用しない。やむを得ず使用する場合は安全性情報を十分確認する。(使用品目の拡大を極力抑える)	保存料に区分される添加物には、公的な使用基準が定められたものが多く含まれています。
酸化防止剤	BHA・BHTは使用しない。これ以外のものは安全性情報を十分確認し、必要以上に使用しない。	BHA・BHTには、使用量の最大限度等の公的な使用基準が定められています。
発色剤	使用しない。	亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、硝酸ナトリウムには、使用量の最大限度等の公的な使用基準が定められています。

独自の考え方に基づき開発したエーコープマーク品の例



※掲載商品は地域によって取扱いしていない場合もあります。