

輸入食品の安全性対策は？

「輸入食品はなんとなく不安」というご意見を受け、2024年7月30日に「集まれ!輸入食品について知りたい人」と題して、輸入食品の安全性確保に直接かかわる厚生労働省の方をお招きした「食の安全おしゃべり会」を開催しました。参加者からは「輸入食品に対する不安が少し解消されました」という感想もいただきました。今回はあまり知られていない輸入食品の安全性確保のための国の取り組みをご紹介します。

日本の輸入食品の監視体制

輸入食品の安全性を守るための行政による対策は「輸出国対策」「輸入時対策」「国内対策」の大きく3つに分けられます。これらの対策は、輸出国で起きている食中毒や、商品回収などの食の安全に関わる情報を基に更新され続けています。

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。



輸出国対策
日本の基準の周知
日本の基準に合ったものの輸出

※輸出国に基準をお知らせしたり、輸入者に対する指導を行ったりしています。

輸入時対策
書類や検査による確認
日本の基準に合っていることの確認

※輸入されるものは全品チェックを受けています。監視を強めている食品は検査結果が出るまで国内流通ができないこともあります。

国内対策
流通している物の確認
日本の基準に合っているものが流通していることの確認

※この結果から、輸出国対策や輸入時対策を見直すこともあります。

危険な輸出国!?

輸入時対策で日本の基準を満たせない(以下、違反)ことが報道され、何度か同じ国が取り上げられると、その国のものは危険?と感じるかもしれません。厚生労働省の方のお話では、輸入数の中でどのくらい違反しているか(違反率)で考えると、どの輸出国でも大差はないということでした。同じような違反率なら、輸入が多い国は「違反数」は多くなります。「違反数が多い」=「危険な輸出国」という事ではありません。

生協の輸入食品対策

海外の製品を輸入する場合、製造から流通までの工程の確認と製造工場から原料までの「フードチェーン」を確認し、問題発生時には速やかに原因追及ができる準備を整えています。

2025年
2月4週
(8号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

