## 「海外製品の安心をつなぐフードチェーンの取り組み」 ― 安全性と品質管理のしくみを紹介

海外製品は製造現場が遠く、また衛生状況や品質基準が 日本とは異なる場合があることから、不安を感じるとの声を お聞きします。東海コープでは、海外製品を取り扱う際に、

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。



国内製品と同様の品質チェックに加え、海外製品ならではの 確認も行っています。

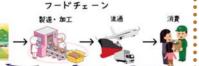
●原料の生産から続く各段階を確認する 「海外製品フードチェーン登録 |

「フードチェーン」とは、食品の一次生産(原材料の生産)から、加工、流通、販売、最終的に 消費されるまでの流れのことをいいます。各段階の情報が明確に把握され、それぞれの

段階で適切な品質管理が行われていれば、

最終製品の品質も保たれます。逆に管理が 不十分だと、商品に不具合やトラブルが 起きた場合に迅速に対応できず、また 組合員の皆さんからの疑問にも十分に

答えることができません。



トレース (追跡) できるか!

東海コープで取り扱う海外製品(※)は、製品化までのフードチェーンを確認 したものが取り扱われています。原料から商品になるまでの各段階で想定される リスクと、その管理方法を、取り扱い前に報告書や記録類で確認しています。 このことを「海外製品フードチェーン登録」といいます。

## <海外製品フードチェーン登録での確認事項>

・製品の製造から輸入に関わる事業者

- ·製造工場の品質点検実施状況
- 製品の出荷判定基準 輸出前の検査、輸入後の検査
- ※「海外製品」とは、表示に「輸入者」と 「原産国 |が記載されている製品で、 輸入されている商品のことです。

「輸入食品の安全性」については、過去の おいしくって安全なお話もご覧ください。

株式会社ニチレイフレッシュ



12月1週 (48号)

2025年