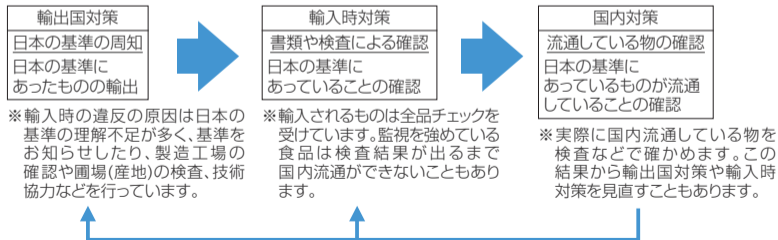


輸入食品の安全性と状況

「輸入食品はなんとなく不安」と感じられている方は多くいらっしゃるのではないのでしょうか？それは、輸入食品の安全性の確認や管理が、どのように行なわれているか、見えにくいところがあるからかもしれません。今回は、日本の輸入食品の安全性管理とその状況についてお話します。

日本の輸入監視体制

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。



国ごとの状況について

輸入量が多い国は基準を満たさない件数(輸入時の違反件数)も多く感じますが、輸入量に対して日本の基準にあわないものがどれくらい出るかという割合は、国ごとに大きな差はありません。また輸入品全般で見ると、例えば令和6年では輸入品の届け出が約247万件に対し、基準にあわない731件は元の国に送り返し、廃棄、又は食品以外に転用されています。割合では約0.03%とかなり低い事が分かります。

どんな事例があるのか

天然由来のカビ毒(アフラトキシンなど)に関するものが見られます。カビ毒は自然環境や保管状態の影響を受けるため、完全にゼロにすることが難しく、選別や乾燥時の温度などを管理し、カビが生えないような管理を輸出国へ要請して対策を講じています。こうして国内に流通しないように管理されています。

生協の輸入食品対策は？

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」を確認することで安全性を確保するとともに、問題発生時には速やかな対応ができるようにしています。

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2026年
4月4週
(16号)

東海コープからの
おいしくて、
安全なおはなし