

輸入食品

コープやまぐちの基本姿勢

- ① 輸入食品は、現代の食生活に欠かせないものという前提に立ち、国産品や県産品を大切にしていこうとあわせて考えていきます。
- ② 組合員が求めるふだんの暮らしを大切に、国産と比較して商品価値（味、品質、価格等）があるものについて、食品衛生法を遵守し、安全性を確認した上で取扱いを行います。
- ③ 組合員が求める情報について正確な情報提供に努めます。

輸入食品の状況

現代の日本の食は、グローバル化が進み、食生活が輸入に頼る傾向は年々高まっています。食品業界でも生産拠点の海外移転など社会環境の変化に応じた取り組みが行われています。

一方で、国内の食料自給率は、2019年度カロリーベースで38%という状況の中で、食品の安定供給を行うためには、輸入食品に頼らざるを得ない現実があります。輸入食品は、日本で生産できないものや、生産量が少ないものなどがあり、量の確保や価格を安定させるために必要なものです。

輸入食品の安全性

輸入食品の安全性は、国が行う検疫所での書類検査や抜き取り検査を経て、安全性が確認されたものが、国内を流通するしくみで、安全基準を満たさないものは、基本的には流通しません。

しかし、大量に輸入される食品のうち、実際に検疫所で検査されるものは10%程度です。

これまでも、産地偽装や国内で認められていない化学物質の混入が問題になり、国の輸入食品のチェック体制の充実が求められます。

輸入食品の管理基準

- ① 輸入食品は、食品衛生法を基準とします。
- ② コープ商品は、食品添加物など日本生協連の基準を適用します。
- ③ 生協が産地を指定した輸入食品は、農薬等の商品毎の管理基準を設けます。

運用について

- ① 輸入食品は、食品衛生法を遵守した取扱いを行います。
- ② 国内で生産されていないもの、国内の生産が少なく価格が高いもので消費が定着しているもの、国産と比較して商品価値が高いものを取扱い判断としています。
- ③ コープ商品や産地を指定した商品は、日本生協連やコープCSネットと連携して生協自ら定期的に現地へ赴き、管理基準の確認と商品検査で食品の安全性が確認されていることを基本としています。
- ④ 原産国・原料原産地・加工地などの必須事項の正確な情報提供に努めます。