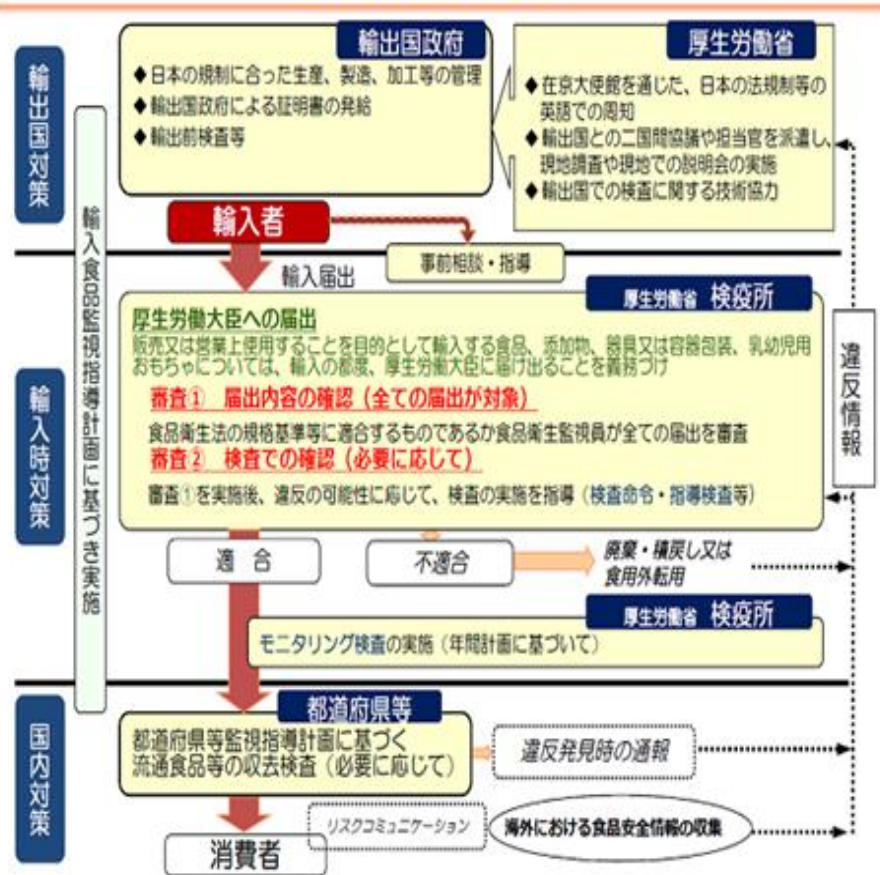


輸入食品について

現在、日本はカロリーベースで約60%の食料を海外に頼っており、輸入届出件数も年々増加しています。また、近年では、国際的な貿易協定(TPP(環太平洋パートナーシップ)を始めとするEPA(経済連携協定)等)の交渉・締結が進んでいる状況であり、今後も輸入食品の増加が見込まれます。

私たちは輸入食品を上手く利用するために、食品に対する「イメージ」だけに流されず、正しい知識を持って、食品を選択することが重要です。今回は、輸入食品の安全性確保の取組について紹介します。

監視体制の概要



まずは、行政機関の仕組みです。輸入食品の安全性確保のためには、輸入時の届出事項の審査や検査だけでなく、輸出国での製造等の段階から日本に輸入される食品の安全性を確保するという、**輸出国における安全性対策が重要**です。そのため、日本の規制や輸入食品の違反原因等の食品衛生に関する情報の提供、輸出国政府との食品衛生に関する協議等を行っています。また、食品の安全性確保には、事業者の取組が必須です。



実際に、事業者は現地での生産管理や品質管理の徹底を行うだけでなく、「輸入食品衛生管理者」を置く等、自社内の自主管理体制を構築する等の取組を行っています。以上のように、輸入食品は、輸入時の「検査」はもちろんですが、生産工程や品質の「管理」の徹底により安全性を確保しています。



【輸入食品との付き合い方】 2008年1月、中国産の冷凍食品による薬物中毒事案が発生！

輸入食品に対する不安が日本中に広がったことは、皆さまの記憶にあるところだと思います。消費者が最も知りたいのは、「輸入食品は本当に安全なのか？」ということでしょう。安全性に関する議論は非常に難しいものですが、現在、日本国内において輸入食品に起因する問題が頻繁に発生し、食品衛生を脅かすような状況にはなっていません。このことから、一定の安全性は確保されているものと考えています。

また、上記の事案を踏まえ、国は輸出国の日本大使館へ食品安全に関する専任スタッフの配置、検疫所では加工食品の農業検査を推進するなど、さまざまな対策を講じています。そもそも、**100%安全な食品というものは存在しません**。なぜなら、**管理をせずに放置すれば、食品は自然に腐敗などが進んでしまうものだからです**。そのため、生産段階から加工、流通、さらにご家庭でそれを食べる段階まで、それぞれの関係者が責任をもって適切に管理する必要があります。

食品を購入後は、消費者の方が適切に管理する責任が生じます。たとえば、「10℃以下で保存」という表示がある場合、購入後は10℃以下で保存する必要があります。そうしないと国産品であっても、輸入品であっても、食品の安全は確保できません。**大切なのは、自らも管理するという気持ちをお忘れしないことだ**と思います。(参考資料 消費者庁HP・味の素(株)HP)

登録衛生検査所
株式会社 **中央微生物検査所**
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本社
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552

