

7-1 輸入食品の取り扱いについて

1. 輸入で考慮すること

- ①自由貿易は国内にない物を輸入できる、安価な物を輸入できる、そして輸出して稼ぐことができるなどのメリットがあります。一方、弱い産業は淘汰される、他国の影響を受けやすくなる、不測の事態が発生すると輸入が止まるなどデメリットもあります。また、価格や品質などの競争が激しくなるのが特徴です。
- ②市場の力が強くなり過ぎると、お金や資産、情報が不足している生産者や労働者が不利になり、大企業の言いなりにならざるを得ない状況に追い込まれる恐れがあります。これが貧困や経済格差の一つの要因とされています。
- ③グローバル企業の下請け工場等が多い開発途上国では、労働環境に関する問題がしばしば指摘されています。商品の開発・取り扱いに際しては、工場等の労働環境対策を重視することを盛り込むなどの取り組みが求められています。
- ④輸出国と輸入国はお互いに利益を分かち合う‘互惠的経済発展’が基本です。お互いの国家主権を尊重し、国の文化や伝統を認め合うことが重要です。

2. 輸入食品の取り扱いの考え方

(1) 基本的な考え方

- ①普段の暮らしに必要な商品の品ぞろえを行うために、国産食品と輸入食品を適切に組み合わせて取り扱いを行い、組合員が選択して利用できるようにします。
- ②国内では生産できないものや、生産量の少ないものがあり、量の確保やご利用しやすい価格の維持のために必要です。国産の不作時などにおいて、緊急に調達することが必要な場合があります。
- ③輸入食品の利用の多い分野でも、国産食品の利用を広げる視点で品ぞろえを行います。
- ④輸入食品、国産食品に関係なく、提供する全ての食品に対して安全性確保に取り組みます。

(2) 情報提供

- ①輸入食品について取り扱いの理由（必要性）を明確にします。
- ②国内外を通してフードチェーンの各段階における安全性確保の取り組みなどの情報提供を行います。
- ③原産国・原料原産地・加工地などの必須事項の情報提供を行います。義務表示以外の原料原産地の情報提供は、可能な範囲で正確に行います。

(3) その他留意事項

- ①輸入食品は、国産食品と栽培環境、栽培方法などの違いや法規制が異なる場合があることから、それらに必要な調査・検証を行い確認します。
- ②輸入食品は、輸出国の環境保全、人権・労働環境、労働力の確保状況などに留意して取り扱いを行います。

3. 輸入食品の開発・管理について

(1) 輸入食品の商品開発・管理

- ①コープ商品は、商品基準、所定の開発手続き規則にのっとり開発します。その上で、輸入食品に関わる固有のリスクに対処する必要があることから、日本生協連が年度ごとに原材料、製造・加工、保管、輸送などの各段階において安全性を確保するための管理方針を定め、点検・管理を行います。
- ②一般商品は、日本生協連の管理方針に準じたコープデリ連合会の輸入食品の取扱いにおける安全

管理対策方針に基づき点検・管理を行います。

③日本の輸入検疫時における食品衛生法違反事例を把握し、関連部署に注意喚起を行います。

④肉・魚の輸入原料の場合も、製品輸入に準じた管理を行います。

⑤園地指定品（農産品）の開発では、組合員の利用頻度が高い品目を中心に、年間計画に基づく開発・管理を産直商品と同様に行います。

（２）生鮮輸入農産物の管理

①生鮮農産物の輸入は年間計画を作成し、それに基づき取り扱いを行います。

②事前に調査・点検計画を作成し、計画に基づき実施します。

③取り扱い前に残留農薬検査を行うことを基本とします。

④計画に基づき残留農薬モニタリング検査を実施します。