


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第234号

目次

【食科協の活動状況】 2022年12月～2023年1月の主な活動(先月報告以降)	2
【2023年巻頭言 食科協年頭ご挨拶】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 理事長 馬場 良雄	2-3
【行政情報】 1 「食品安全総合情報システム」公表 2 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	4-7
【食品衛生 時を刻んだ新聞記事 No.003】 【食品衛生 時を刻んだ新聞記事 No.004】 【食品衛生 時を刻んだ新聞記事 No.005】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 笈川和男	7-12

令和 5年1月27日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麺連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2022年12月～2023年1月の主な活動

12月16日	かわら版371号・かわら版ニュース&トピックス295号を発行
12月20日	かわら版ニュース&トピックス296号を発行
12月23日	かわら版372号・かわら版ニュース&トピックス297号を発行
12月23日	ニュースレター233号を発行
12月27日	かわら版ニュース&トピックス298号を発行
1月06日	かわら版373号・かわら版ニュース&トピックス299号を発行
1月10日	かわら版ニュース&トピックス300号を発行
1月13日	かわら版374号・かわら版ニュース&トピックス301号を発行
1月17日	かわら版ニュース&トピックス302号を発行
1月17日	第8回運営委員会・常任理事会開催
1月20日	かわら版375号・かわら版ニュース&トピックス303号を発行
1月24日	かわら版ニュース&トピックス304号を発行
1月27日	かわら版376号・かわら版ニュース&トピックス305号を発行
1月27日	ニュースレター233号を発行

【2023年巻頭言 食科協年頭ご挨拶】

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

理事長 馬場良雄

2023年年頭に当たり謹んでご挨拶申し上げます。

昨年も新型コロナウイルス感染症の影響を受ける中、NPO 食科協と致しましては、かわら版やニュースレターの発信、ホームページの活用などに努めると共に、講演会等の開催により、食品衛生関連の情報発信、交流に務めて参りました。特に昨年は NPO 食科協設立 20 周年であり、記念式典の実施と共に記念講演会を開催する事が出来ました事、会員の皆様のご支援の賜と感謝申し上げます。記念講演会では NPO 食科協の理念の基本に立ち返り、「リスクコミュニケーション」について行政、学術、報道等の立場からご講演頂きご好評でした。また、20 周年に合わせて「食科協コミットメント」を取り纏め、今後の NPO 食科協の活動指針を発信致しました。今後とも、世界的な状況の変化、社会環境・消費者志向の変化、それと共に施行される法規制の変化をとらえ、適切に情報発信、講演会の実施、パブリックコメントの提言などに努めていきたいと思っております。

本年も新型コロナ感染症の影響は引き続き警戒が必要だとは思いますが、行動制限の解除、新型コロナウイルス感染症の分類を二類から五類に変更する事の検討等今迄の三年間とは大きく変化してきております。経済活動の再開も期待される中、ロシアによるウクライナ侵攻はまだ先が見えず、多くの食品も値上げが発表されていますが、この値上げラッシュのピンチが日本経済復興のチャンスになることを心から願っております。

さて、食品衛生関係に目を向けますと、2018 年の食品衛生法改正から昨年 6 月で丸 3 年が経過し全ての改正法令が施行されております。法改正の目的の背景として、国際的整合性と事業者の自主管理と自己責任の推進があらうかと思っております。国際的には国際規格等の見直しが進む中、「Food Safety Culture」(食品安全文化)の視点での見直し改訂が進められ

ております。日本では本来持っていた視点であると思いますが、現在どうでしょうか。

HACCP の義務化につきましても例外ではありません。新型コロナ感ウィルス感染症の影響も大きく且つ東京オリンピックも終わり、過ぎ去った過去のものになっていると思っている事業者がいるのではないかと感じるのは私だけでしょうか。自分が経験した小さな事例で恐縮ですが悪い見本のように感じましたので紹介しておきます。先月あるゴルフ場のレストランで昼食に豚汁を食べた時、中々噛み切れないものがあり諦めて口から出しました。よく見ると「傷テープ」でした。健康被害につながることはまず無いとは言え、非常に気持ち悪いものです。申し出したところ「申し訳ありません」の一言でその後何の反応もないのに驚き、帰宅前にフロントにて「原因と対策報告書」を提出するように要求したところ数日後報告がありました。報告書によると「調理作業員の一人が指に傷をして傷テープを装着していました。調理時には作業基準通りゴム手袋を着用して作業していました。しかし調理終了後翌日使用する野菜の準備をする際ゴム手袋をしないで作業しておりこの時傷テープが外れ野菜に混入したのに気付かず作業を終了していました。今後は作業基準を順守徹底します。」という予想通りのものでした。この事例の問題点を2点あげておきたいと思います。一点目は改めて指摘するまでもないことですが、クレーム申し出者に対する初期対応もさることながら、クレーム発生時問題認識と社員の情報共有化の課題です。二点目は食品事業者として最も重要なことですが、作業基準の順守です。作業基準の目的が従業員に理解定着していない為に「傷があるときはゴム手袋着用して調理作業する」という簡単で分かりやすい基準も守れなかったという事です。HACCP の義務化された現在、今一度原点に立ち返り「食品安全文化」の観点で従業員すべてに対する安全意識の理解・共有化と定着を図ることが必要かと思えます。高度経済成長時代の「品質の日本」と言われる管理体制が徹底しなければ、国際競争力は上がらず、政府の目指す「2030年食品の輸出5兆円」は達成できないものでしょう。義務化された HACCP による衛生管理システムにより食品事業者の「食品安全文化」の醸成が進み、国内のみならず国際競争力が進むことを心から願い、NPO 食科協としても情報発信に努めたいと思います。

もう一つ気になる行政関係の動きの中で、「食品衛生基準行政を厚生労働省から消費者庁移管する」ことを令和6年度施行目指して本年の通常国会に法案提出するとの事が挙げられます。「国民の健康の保護増進」を目的とする厚生労働省から「消費者の保護」を目的とする消費者庁に食品衛生基準の制定が移管されると、その法制化の方向性が大きく変化するのではないかと危惧致します。消費者庁発足時は民主党政権であった事もありますが、消費者が求めるからという理由で国際的整合性、科学的根拠も曖昧な中、表示や行政指導があった事を思い出します。現在の消費者庁が同じ過ちをするとは思いませんが「国民とは誰か、消費者とは誰か」を明確に意識した対応を願いたいと思いますし、必要なら適時パブリックコメントも発出したいと思います。

NPO 食科協は2003年に発足し本年21年目に入ります。昨年からは新たな事業として、新日本法規出版社が発行している「わかりやすい食品衛生の手引き」の改定、編集業務を引受け、進めております。昨年度は84、85、86、87の各号について取り組みました。来年度も既に88、89号について改訂編集に取り組んでおります。かわら版、ニュースレター、講演会等と共に情報発信に努めたいと思います。会員の皆様のなお一層の温かいご支援とご指導をお願いして年頭のご挨拶とさせていただきます。

【行政情報】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
顧問 森田 邦雄

1 「食品安全総合情報システム」公表

1月12日、食品安全委員会が公表した標記システムに次の記事が掲載されている。

(1) 欧州疾病予防管理センター(ECDC) A型肝炎に関する2021年疫学報告書を公表。主な内容は以下のとおり。

1. 2021年、欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)の30か国で3,864例のA型肝炎症例が報告された。
2. EU/EEAの届出率は人口10万人対0.9症例であった。EU/EEAの21か国は届出率が人口10万人対1症例を下回った。届出率が高かった国は、ブルガリア(人口10万人対10.5例)、リヒテンシュタイン(同5.1例)及びルーマニア(同4.5例)であった。
3. 2021年は、2007年にEUレベルでのA型肝炎サーベイランスが開始されて以降、報告症例数及びEU/EEA届出率ともに最も低かった。これは、COVID-19パンデミックによる、顕著な海外渡航の減少、飲食店の休業や集会及び社会的交流の減少といった医薬品を用いない介入が、報告症例数に影響を及ぼしたことが原因である可能性が非常に高い。
4. 過去数年と同様、5歳から14歳までの小児が症例の大きな割合(31%)を占め、届出率(人口10万人対2.8例)も最も高かった。
5. 2021年は、6つの複数国にわたるA型肝炎クラスターがEpiPulse(訳注：感染症に関する欧州サーベイランスポータル)へ報告された。3つのクラスターはA型肝炎ウイルス遺伝子型亜型1Aによるもので、生鮮及び/又は冷凍ベリー類の喫食に関連した可能性があった。それ以外のクラスターの感染源は特定されなかった。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05970470470>

(2) 欧州疾病予防管理センター(ECDC)カンピロバクター症に関する2021年疫学報告書を公表。主な内容は以下のとおり。

1. カンピロバクター症は欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)において最も多く報告された胃腸疾患である。
2. 2021年はEU/EEAの30か国で129,960例のカンピロバクター症確定症例が報告された。リヒテンシュタインで初めて症例が報告された。
3. EU/EEA全体の届出率は人口10万人対44.5症例であった。
4. 同症の届出率は5歳未満の小児の年齢グループが最も高かった。
5. COVID-19パンデミック前の5年間では同症の届出率に大きな変動はなかった。2020年に主にパンデミックの影響により症例の顕著な減少が見られた後、2021年の症例数は5.6%増加した。
6. カンピロバクター症には明確な季節性があり、夏季の数か月間に症例数の鋭いピークが見られ、また年初にも小さなピークが見られる。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05970370470>

(3) 欧州疾病予防管理センター(ECDC)、サルモネラ症に関する2021年疫学報告書を公表。主な内容は以下のとおり。

1. サルモネラ症は欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)において2番目に多く報告された胃腸感染症であり、集団食中毒の重要な原因である。
2. 2021年は60,494例のサルモネラ症検査確定症例が報告され、うち73例が死亡している。
3. 同症のEU/EEAの届出率は人口10万人対16.6症例であった。
4. サルモネラ症の届出率はCOVID-19パンデミック前の5年間では大きな変動はなかった。2020年に主にパンデミックの影響により症例の顕著な減少が見られた後、2021年の症例数は14%増加した。
5. 報告された症例の割合は、0~4歳の幼児が人口10万人対93.1例で最も高く、成人(25~64歳)の11倍であった。
6. サルモネラ属菌の集団感染において卵及び卵製品が引き続き最もリスクの高い食品であるが、2021年に発生したいくつかの大規模な集団感染は、汚染された野菜、果物、種子類又はそれらによる製品に関連していた。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05970380470>

(4) 欧州疾病予防管理センター(ECDC)、志賀毒素産生性大腸菌(STEC)感染症に関する2021年疫学報告書を公表。主な内容は以下のとおり。

1. 2021年に欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)の30か国から6,534例の志賀毒素産生性大腸菌(STEC)の感染確定症例が報告された。
2. 全体の届出率は人口10万人対2.2症例であった。届出率が高かったのは、アイルランド、デンマーク、マルタ及びノルウェーであった。
3. 2020年に主にCOVID-19パンデミックの影響により届出率の顕著な低下が見られた後、2021年のEU/EEAの届出率はパンデミック以前のレベルまで増加した。
4. 確定症例の届出率が最も高かったのは、0~4歳児の年齢グループであった(男児では人口10万人対12.7例、女児では同10.8例)。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05970400470>

(5) 欧州疾病予防管理センター(ECDC)、エルシニア症に関する2021年疫学報告書を公表。主な内容は以下のとおり。

1. エルシニア症は欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)において、カンピロバクター症及びサルモネラ症に次いで3番目に多く報告された胃腸感染症である。
2. 2021年にEU/EEAの28か国で6,876例のエルシニア症確定症例が報告された。
3. 全体的な届出率は人口10万人対1.9症例であり、2020年及びパンデミック以前の数年間(2017年~2019年)と比べて11.8%の増加であった。

- 届出率が高かったのは、デンマーク、フィンランド及びリトアニアであった。
- 0～4 歳児の年齢グループにおける届出率が最も高く、男児は人口 10 万人対 9.4 例、女児は同 8.0 例であった。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05970390470>

(6) 欧州疾病予防管理センター(ECDC)、リステリア症に関する 2021 年疫学報告書を公表。主な内容は以下のとおり。

- 2021 年は、欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)の 30 か国で 2,268 例のリステリア症確定症例が報告された。
- EU/EEA の年齢標準化届出率は人口 10 万人対 0.44 症例であった。
- 届出率が最も高かったのは 64 歳超の高齢者の年齢グループであった(人口 10 万人対 1.7 例)。
- EU/EEA における年間のリステリア症確定症例報告数は安定している。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05970410470>

(7) 米国疾病管理予防センター(CDC)、テキサス州由来の生カキと関連した複数州にわたるノロウイルス集団感染について公表(初報)。概要は以下のとおり。

- CDC は、米国食品医薬品庁(FDA)、テキサス州保健局、並びにその他の州及び地方の当局とともに、テキサス州 Galveston 湾 TX 1 採捕地域由来の生カキと関連した複数州にわたるノロウイルス集団感染について調査を行っている。
- テキサス州保健局及びフロリダ州保健局は、テキサス州 Galveston 湾の TX 1 地域から採捕された生カキの喫食に関連する疾病を FDA に通知した。2022 年 12 月 8 日、テキサス州保健局は、テキサス州 Galveston 湾の TX 1 採捕地域から 2022 年 11 月 17 日から 12 月 7 日までの期間に採捕された全てのカキのリコールを発表した。また両州の保健局は、州間貝類衛生会議(ISSC)にも情報提供し、同会議から他の加盟州に通知された。これにより、他の州は、州間貝類衛生会議協定に則したリコール対応を開始した。
- 2022 年 12 月 15 日現在、8 州から 211 人のノロウイルス患者が報告されている。CDC は、当該集団感染における、より正確な患者数を特定するため、州及び地方の関係機関と協力しており、更なる情報が収集され次第、この数値を更新する予定である。
- ノロウイルスは、米国における食中毒の主要な原因である。しかし、州、地方、及び地域の保健部門は、ノロウイルスの個々の症例について米国の監視システムへ報告することを求められていない。そのため、特に人々が診療所や病院に行かない場合、多数の症例について把握できていない可能性がある。毎年、米国内では約 2,500 件のノロウイルスの集団感染が報告されている。ノロウイルスの集団感染は年間を通して発生するが、11 月から 4 月に最も多い。
- 州及び地方の公衆衛生当局は、発症の 4 日前から前日までの間に喫食した食品について患者に聞き取り調査を行っている。聞き取り調査では、患者の多くが生カキを喫食し

たと報告した。

6. 州及び地方の当局は、患者が喫食した飲食店のカキの供給源に関する情報を収集した。FDA は、汚染された可能性がある生カキがテキサス州 Galveston 湾の TX 1 地域で採捕されたことを確認した。FDA 及び州当局は、生カキがどこに流通したかを特定し、それらが食料供給から除去されるように、追跡調査を実施している。
7. 当該調査は進行中である。CDC は更なる情報が収集され次第、公表する。
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05970450104>

2 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について

1月19日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各都道府県知事宛て表記通知を出した。これは、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令が同日公布され、これにより食品衛生法施行規則の一部が改正されたことによるものでその概要は次の通り。

食品衛生法施行令第35条第30号に規定される「密封包装食品製造業」を営もうとする者は、食品衛生法第55条第1項の規定に基づき、都道府県知事の許可を受けなければならないこととされているが、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合においてボツリ又ス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であって厚生労働省令で定めるものについては、密封包装食品製造業の対象から除かれている。これに基づき、規則第66条の10において「厚生労働省令で定める食品」として今回次のものが規定された。

茶の代用品（乾燥品に限る。）、乾燥きのこ類、乾燥雑穀類、乾燥種実類、乾燥豆類、干しいも、乾燥海藻類、液糖、加工ごま類、乾燥くずきり、乾燥スープ類、乾燥スパイス類、乾燥タピオカ、乾燥ハーブ類、塩、調味ルウ類及びこれらの食品を混合した食品

<https://www.mhlw.go.jp/content/001040939.pdf>

また、同日、医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛て「密封包装食品製造業の許可の対象から除外される食品の追加要請手続について」通知されている。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001040866.pdf>

【食品衛生 時を刻んだ新聞記事 No.003】

食品衛生 時を刻んだ新聞記事 No.003 2022.11.23 笈川 和男

1996年3月10日 加工乳を成分無調整牛乳として出荷 新潟日報

長岡工場は保健所の調査で、偽装を認め、宮城工場でも内部告発があり、保健所の調査で、いわゆる裏帳簿を提出し発覚を逃れた。再度の告発による調査で、偽装の全容が解明された。「全酪（ゼンラク）牛乳」ブランドが消滅した。

6年(平成8年)3月10日(日曜日)

(日刊) 新 潟 日 報



脱脂粉乳などを混ぜた加工乳を「無調整牛乳」として出荷した全酪連長岡工場＝長岡市南陽2

全酪 長岡で水増し牛乳

粉乳混ぜ「無調整」表示

前工場長指示 3年前から

全酪酪業協同組合連合会(全酪連、本所東京都)の長岡工場が利益を上げるために、一年半にわたり、牛乳を手クリームや脱脂粉乳で加工しながら、無調整牛乳として出荷していたことが、九日までの日本生活協

同組合連合会の調査で明らかになった。同工場は事実を認め十日以降の生産中止と商品の回収を決めた。味も食衛生法違反の疑いで同日、事情聴取した。社内の主なスーパーでは同日午後から製品を撤去した。

同工場では「市民生活にいがた」が購入する「コープ牛乳」、ジャスコの「トッパバリュー」などのブランドや自社ブランドの「ゼンラク」を生産している。「無調整牛乳」としての日産量は一日パックに換算して約三万本。

同工場によると前工場長の指示で一九九三年春から混入を始め八日まで続ける。同工場の説明では、この混入で利益が月額百五十万円ほど増えたという。

食衛生法では、無調整牛乳に加熱、殺菌以外の加工を施している。同工場では、この加工を省くことで、牛乳のタンパク質に混入し、牛乳貯蔵タンクに混入した。混入した牛乳はビーク時には全体の五割以上に達した。

同工場の説明では、この混入で利益が月額百五十万円ほど増えたという。食衛生法では、無調整牛乳に加熱、殺菌以外の加工を施している。同工場では、この加工を省くことで、牛乳のタンパク質に混入し、牛乳貯蔵タンクに混入した。混入した牛乳はビーク時には全体の五割以上に達した。

同工場では「市民生活にいがた」が購入する「コープ牛乳」、ジャスコの「トッパバリュー」などのブランドや自社ブランドの「ゼンラク」を生産している。「無調整牛乳」としての日産量は一日パックに換算して約三万本。

同工場によると前工場長の指示で一九九三年春から混入を始め八日まで続ける。同工場の説明では、この混入で利益が月額百五十万円ほど増えたという。

食衛生法では、無調整牛乳に加熱、殺菌以外の加工を施している。同工場では、この加工を省くことで、牛乳のタンパク質に混入し、牛乳貯蔵タンクに混入した。混入した牛乳はビーク時には全体の五割以上に達した。

同工場の説明では、この混入で利益が月額百五十万円ほど増えたという。食衛生法では、無調整牛乳に加熱、殺菌以外の加工を施している。同工場では、この加工を省くことで、牛乳のタンパク質に混入し、牛乳貯蔵タンクに混入した。混入した牛乳はビーク時には全体の五割以上に達した。

同工場の説明では、この混入で利益が月額百五十万円ほど増えたという。食衛生法では、無調整牛乳に加熱、殺菌以外の加工を施している。同工場では、この加工を省くことで、牛乳のタンパク質に混入し、牛乳貯蔵タンクに混入した。混入した牛乳はビーク時には全体の五割以上に達した。

同工場では「市民生活にいがた」が購入する「コープ牛乳」、ジャスコの「トッパバリュー」などのブランドや自社ブランドの「ゼンラク」を生産している。「無調整牛乳」としての日産量は一日パックに換算して約三万本。

同工場によると前工場長の指示で一九九三年春から混入を始め八日まで続ける。同工場の説明では、この混入で利益が月額百五十万円ほど増えたという。

食衛生法では、無調整牛乳に加熱、殺菌以外の加工を施している。同工場では、この加工を省くことで、牛乳のタンパク質に混入し、牛乳貯蔵タンクに混入した。混入した牛乳はビーク時には全体の五割以上に達した。

同工場の説明では、この混入で利益が月額百五十万円ほど増えたという。食衛生法では、無調整牛乳に加熱、殺菌以外の加工を施している。同工場では、この加工を省くことで、牛乳のタンパク質に混入し、牛乳貯蔵タンクに混入した。混入した牛乳はビーク時には全体の五割以上に達した。

同工場の説明では、この混入で利益が月額百五十万円ほど増えたという。食衛生法では、無調整牛乳に加熱、殺菌以外の加工を施している。同工場では、この加工を省くことで、牛乳のタンパク質に混入し、牛乳貯蔵タンクに混入した。混入した牛乳はビーク時には全体の五割以上に達した。

策の一環でやった。私の一存でやったこと。得意先をはじめ、関係者にはおわびの言葉をい。

全力挙げ信頼回復

長岡工場を統括する全酪北日本乳業・湯田明社長の話。関係者には多大なご迷惑をおかけした。全力を挙げて信頼回復に努めたい。

チエック体制強化

日本生活協同組合連合会の中野邦夫広報担当部長のコメント。今回の事態は計画的な事件だ。友誼団体であり、信義にもとるものでありにたえない。今後の全酪連との関係についての検討、ほかのブランドを含む再チエックなどの管理強化対策を実施していく。

1996年3月12日 なりふり構わず

新潟日報

3/12

投資回収で増収至上

なりふり構わず

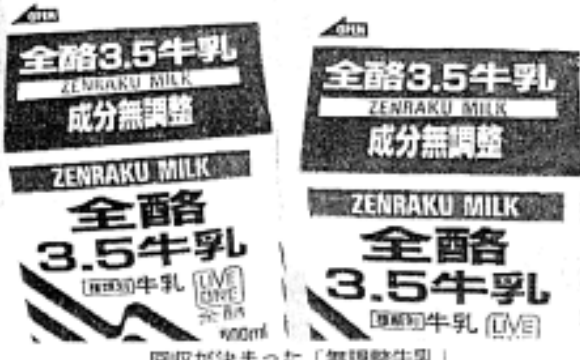
生き残りへコスト減

全酪連長岡工場 牛乳水増しの背景

内部の反発も無視

全国酪農協同組合連合会（全酪連）長岡工場が牛乳に脂肪粉乳を混ぜた牛乳を「成分無調整牛乳」と偽って出荷していた問題は、目標額を達成しようという同工場の経営的な側面と、乱立争いと指摘される業界内の過激な競争が色濃く背景を占めている。

同工場は一九九二年（平）に、その際の新工場に移った。一月、同年の売り足しにしようとして個人を始め成四年）三月、長岡市狸谷一軒、建設費用二十億五千万円がその後の大きな負債に町から現在の南堀二に移転



回収が決まった「無調整牛乳」

同工場は「無調整牛乳」の回収が決まった。一月、同年の売り足しにしようとして個人を始め成四年）三月、長岡市狸谷一軒、建設費用二十億五千万円がその後の大きな負債に町から現在の南堀二に移転

70 小中学校 給食の業者を変更

県教育委員会は十一日、県内政した。同連によると、同工場では長岡、魚沼などの小中学校など七十校にパック入り牛乳（二百CC）を一日約一万本納めていた。同工場が営業停止となったため、十日からは牛乳メーカー「西濃乳業（西濃乳業）」の牛乳に切り替えた。学校給食に支給はなかった。県内の学校給食牛乳の納入業者は全酪連・長岡工場をめぐり十五業者、毎年、納入希望業者が順に申請、県教育委員、学校給食会及び五業者が選定作業を行う。平成八年度については今月初めまでに本年度と同じ十五業者から申請書が出されている。同連では「全酪連内部でも申請の扱いを精査する」と言っている。規定から外すかどうかをめぐり来週中に詰めた」と話している。

十度への契約メーカーがしるべきを用いる大原の事柄もある。約五百五十戸の酪農家が生産した牛乳を県酪農組合連合会（県酪連）が一括出荷、全酪連を含めた県内の乳業者に卸すシステム。関係者にすると、牛乳の消費量が伸び悩むなか、厳しい経営状態が続く酪農家と価格破壊を進める大手スーパーなどの売り手との板挟みで、メーカーはコスト削減を迫られていた。資本金のある大手は原材料の海外調達に割合を増やすなどして生き残り、必死に低脂肪乳（成分無調整乳）などさまざまな商品開発に力を入れているのではない状況

が生まれた。ある生協関係者は「無調整」ブランドの力を借りて売り上げを伸ばそうとしたのではないかと分析する。本報は他に比べてメーカーが多く、業者間の競争が激しく、業者間の競争の激しさも指摘されている。

このまま激しい競争を背景に、今回の問題については長岡市内のある中小メーカーは「全酪連のような大きなメーカーだと、数年単位で工場長が代わるため、自分の工場時代に利益を上げたかったのだろう。今回の問題では、われわれも同じような目で見られており、業界としてのイメージダウンは大きい」と困感している。

【食品衛生 時を刻んだ新聞記事 No.004】

食品衛生 時を刻んだ新聞記事 No.004 2022.11.27 笈川 和男
1998年/月28日 イクラ醤油漬が原因のO157 食中毒は再出荷製品

北海道新聞

北海道新聞
1998年(平成10年)7月28日(火曜日)

O157イクラ

感染源は再出荷製品

道調査などで明らかに

根室管内別根町の水産加工会社、野付物産(清算業務中)が、大量の細菌が見つかつたため、返品されたイクラを再出荷していた問題で、このイクラが東京都や富山県などで発生した病原性大腸菌O157の感染源であることが、二十七日までに道や関係する食品会社の調べでは明らかになった。

道や関係者によると、野付物産は今年四月十六日、東京都内の食品会社から三月に返品された昨年九月十日のうちの約三割を、約千二百四十万円で都内の別の食品会社に再出荷。この会社はその一部を各地の事業所を通して、O157患者が発生した東京や富山などの回転すし店や宅配すし店十店舗に販売した。

道はO患者がこのイクラを共通して食べているすし店などの在庫の廃棄、O157が検出されたO157の感染源になったとみていることなどから、O157であり、すし店に販売したとして「このイクラがO157の感染源になった」とみている。

野付物産の事務所はこれについて「社長が不在なので分からない」と話している。

野付物産は「返品された商品は知らなかった。細菌の数字自体も信じられないほど多く、たまされた。本当に驚いている」と話している。

すし店にイクラを販売した食品会社は「返品された商品は知らなかった。細菌の数字自体も信じられないほど多く、たまされた。本当に驚いている」と話している。

O157を引き起こした」としている。

イクラを最初に買い付けた食品会社の関係者によると、このイクラには一般細菌数が一キロ当たり一千万個以上含まれていた。

イクラ醤油漬が製造の際にO157等の汚染を受け、出荷したが不良品として返品された。処分すべきなのに、返品の検査を実施、検査結果を改ざん(大腸菌群「陽性」を「陰性」)して再出荷。関東から関西の7都府県で、散発O157食中毒が発生。

【食品衛生 時を刻んだ新聞記事 No.005】

食品衛生 時を刻んだ新聞記事 No.004 2022.12.1 笈川 和男
No.0003 の続き

1995年9月12日 全酪連の牛乳不正表示 本所幹部ら逮捕へ 新潟日報

全酪連の牛乳不正表示

本所幹部ら逮捕へ

きょう 衛生法違反の疑い
聴取

宮城県警

今春、長岡市南陽一の長岡工場で牛乳の不正表示が発覚した全国酪農業者協同組合（全酪連、村山敬一会長）が、宮城県の宮城工場（岩出山町）でも牛乳の成分を偽って出荷していた事件を捜査している宮城県衛生保健課と鴨子署は、宮城工場が全酪連本所（東京都中央区銀座）の管理の下で組織的に不正表示牛乳を製造、出荷していたとの疑いを強め、十二日、本所の三が乳業生産課長岡本と複数の幹部と元宮城工場長をこらに任意同行を求め、不正競争防止法、食品衛生法違反の容疑で事情を聴取を始める。容疑が固まり次第、逮捕する方針だ。

全酪連本所は、今年三月一貫して否定してきた。宮が行われていた疑いが強まると、宮城工場と宮城工場と相城製菓の調べで本所の関与が裏付けられれば、全国の経営再建にも少なからず影が及びかねない。関与をほかの工場でも同様の不正表示が出た。

宮城製菓は四月から、本場の七年以降の分について、不正製造、出荷の証拠がそろったとして、この期間に絞って関係者の刑事責任を問う方針を固めた。

本所の関与については、宮城工場から押収した製乳日報など関係書類の分析から、本所が宮城工場の生産状況を毎日細かく把握し、不正表示牛乳の出荷を十分認知。製乳プラント内部を水で洗浄する際などに出る「戻し乳」を混ぜた加工乳の利用率を高めるように工場に指示していたことが分かった。

宮城製菓は、本所が事実上、宮城工場に不正表示牛乳の生産を促す形になっていたとみて、事件の全容解明を急ぐ方針だ。

これまで宮城製菓は四月に宮城工場などを、五月には本所を家宅捜索した。長岡工場の事件については県警が捜査を進めてきた。

笈川入手

地元マスコミが伝える
不正表示事件の法的責任

長岡工場に続いて宮城工場で不正が発覚、不正は本所が大きく関与しているとのことが判明した。

1995年9月25日 全酪連の牛乳表示 神戸工場でも不正か 読売新聞



結果として、準大手「全酪(ゼンラク)牛乳」の全国7工場が4分割となり、ブランドが消滅した。