

## 食科協ニュースレター—第98号

9月号

## 目次

頁

**【食科協の活動状況】**

1. 8・9月の主な活動
2. 今後の予定 関澤 純 2

**【講演会報告】**

- 平成 23 年度第 2 回食の安全に関する勉強会「食品表示を考える」の概要 2  
森田邦雄

**【行政情報】**

- 生食用牛肉の規格基準の設定(平成 23 年 10 月 1 日より適用) 5  
森田邦雄

**【消費者情報】**

- 消費者庁 生食用食肉の表示基準を決め、関係者に通知 7  
森田満樹

**【学術・海外行政情報】**

- 米国食品安全強化法 - その1 新法の概要 - 8  
石井 健二

**【中国食品安全情報】**

- 「中国産輸入冷凍野菜の安全確保対策の最新の取り組みに関する報告」 10  
東島弘明

**【編集後記】**

13

平成23年9月15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、全麵連会館2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail [8.shokkakyo@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 8、9月の主な活動（先月報告以降）

- 8月17日 電力事情の悪化に対する食品安全への取り組みについて  
(提案 その3) 食品製造業における夏季電力節電に対応した品質衛生対策について
- 8月25日 運営委員会開催(15:00~17:00) 於:全麵連会館事務室
- 8月30日 常任理事会開催(15:00~17:00) 於:全麵連会館会議室
- 9月8日 平成23年度第3回食の安全に関する勉強会  
「食品の表示を考える」(14:00~17:00) 於:芝エクセレントビルKCDホール。参加者50名。報告は次項をご覧ください
- 9月15日 食科協ニュースレター第98号発行

### 2. 今後の予定

- 9月20日 運営委員会開催予定
- 9月27日 常任理事会を開催予定
- 10月16日 江東区民まつりに参加・出店(食の安全クイズの実演を予定)
- 11月1日 平成23年度食の安全に関するシンポジウム「施行後5年を経過した残留農薬等のポジティブリスト制度の検証」開催予定(14:00~17:00) 於:日本科学技術連盟本部1号館

## 【講演会報告】

### 平成23年度第2回食の安全に関する勉強会「食品表示を考える」の概要

標記勉強会が平成23年9月8日14時から17時まで財団法人日本冷凍食品検査協会のご協力を得て芝エクセレントビルKCDホールで開催されました。参加者は54名でした。

勉強会は、関澤 純理事長が開会挨拶を行い、北村忠夫常任理事の司会で進められ、その概要は次の通りでした。

#### 1 「[トランス脂肪酸を例にして栄養表示を考える](#)」 説明者 森田邦雄専務理事

トランス脂肪酸については、世界保健機関(WHO)が2003年、心疾患のリスクが高められるとして、「トランス脂肪酸の平均摂取量は総エネルギー摂取量の1%未満にすべき」と勧告した。

食品安全委員会は、2006年、わが国のトランス脂肪酸の摂取状況について総エネルギー摂取量の0.6%であると報告。

これらの状況の中、消費者庁は2010年2月、「トランス脂肪酸の情報開示に関する

る指針」を公表し、食品事業者に対し、トランス脂肪酸を含む脂質に関する情報を自主的に開示する取り組みを進めるように要請した。

この行政指導は、健康増進法を根拠としているが、この法律は、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図ることを目的としていること。

同法では、厚生労働大臣は、生涯にわたる国民の栄養摂取の改善に向けた自主的な努力を促進するため、国民健康・栄養調査その他の健康の保持増進に関する調査及び研究の成果を分析し、その分析の結果を踏まえ、食事による栄養摂取量の基準を設けることとしており、熱量及び欠乏又は過剰な摂取により国民の健康の保持増進に影響を与えている栄養素について、厚生労働省令で栄養摂取基準を定めている。欠乏しているものとして、カルシウム、鉄等が、過剰な摂取されているものとして脂質、ナトリウム等が規定されているがトランス脂肪酸については規定されていない。

同法では、内閣総理大臣が、厚生労働省令で定める栄養素について、栄養表示基準を規定することとなっているが、トランス脂肪酸については規定することができなくなっている。

厚生労働省の国民の栄養の改善の観点からの判断なくして、消費者庁がどのような目的でトランス脂肪酸の表示を指導するのか問題であり、今後は、関係する省庁との連絡をしっかりとってもらいたい。

## 2 「原料原産地表示を考える」 説明者 森田満樹常任理事

2007年の不二家の期限切れ牛乳使用の問題が発覚以降、消費者に不安を与える事例が頻発し、2009年、消費者庁及び消費者委員会が設けられた経緯を説明したのち、消費者庁、消費者委員会、厚生労働省及び農林水産省の表示に関する行政のかわりについて説明があった。

消費者庁及び消費者委員会が抱える課題として次のものがある

- 新組織ゆえに時間がかかる（健康食品表示の検討、原料原産地の拡大、国民生活センター問題など）
- 新組織ゆえに枠組みが不明瞭（食品表示部会の「議論がまとまらず部会長に一任」、原料原産地表示拡大の議論の混乱）
- 垣間見られる政治主導（トランス脂肪酸、エコナ問題、生食肉の表示問題）
- 根拠となる消費者視点が偏っていないか（特定の消費者団体の意見が反映される傾向）

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会の問題点

- 現在、国産、輸入の原料の品質の差異は無くなってきており、現行の仕組みの下で品目改題を図ることは限界がある、表示拡大を進めるには2要件にこだわるべきではない、加工食品の原料原産地表示は義務化を原則にすべきとする

意見が出てきた。(消費者の知る権利を主張)

- 一方、義務化については実行可能性が低く、慎重に議論すべきという声もあった。

議論はまとまらず、報告書は各委員の意見が並列で盛り込まれている。

報告書は、一元的な法体系のあり方の議論の一環として、今後も検討される必要がある、としている

本日、消費者庁は「食品表示一元化検討会」を設置し公表した。

この検討会の検討項目は、(1)食品表示の一元化に向けた法体系の在り方 (2)消費者にとってわかりやすい表示方法の在り方 (3)一元化された法体系下での表示事項の在り方 等で、演者も検討会の構成員に入り、この勉強会に参加している日本生活協同組合連合会組織推進本部安全政策推進室長鬼武一夫さんも構成員となっている。

### 3 「[食品表示の在り方を考える](#)」 説明者 森田邦雄専務理事

食品の表示は、必要な情報を提供する手段として、リスクアナリシス、特にリスクマネジメント及びリスクコミュニケーションの観点からも重要なものである

食品の表示は、

- (1) 必ず表示する必要があるもの(義務)
- (2) 表示してはいけないもの(禁止)
- (3) どちらでもないもの(任意)に分類することができる。

表示してはいけないもの(禁止されるもの)のとしては、虚偽のもの、誤解を受けるものなどがあり、「公正競争規約」に規定する不当表示の禁止条項が代表的な例である。

必ず表示する必要があるものとしては次の目的のものが考えられる。

- (1) 人の健康被害を防止するため
- (2) その食品に関する責任の所在を明らかにするため
- (3) 食品の分類を明確にし、成分規格等の適用範囲を明確にするため
- (4) 不正な取引を防止するため
- (5) 品質の確保を図るため
- (6) 消費者の選択に資するため

(具体的例)

- (1) 人の健康被害を防止するためのもの  
消費期限、保存の方法、アレルギー物質、栄養成分等
- (2) その食品に関する責任の所在を明らかにするためのもの  
製造者住所、氏名
- (3) 食品の分類を明確にし、成分規格等の適用範囲を明確にするためのもの

加熱食肉製品の包装後加熱殺菌か加熱殺菌後包装かの別、加熱後摂取冷凍食品について凍結させる直前に加熱したものであるかどうかの別等

- |                     |       |
|---------------------|-------|
| (4) 不正な取引を防止するためのもの | 内容量   |
| (5) 品質の確保を図るため      | 原材料   |
| (6) 消費者の選択に資するため    | 食品添加物 |

表示はだれのためにするのか 消費者に対してのみではなく食品事業者及び行政機関 に対して必要なものもある。

結論として、食品の表示については、

- (1) 表示ができる面積の大きさにより記載する内容も制限されること、
- (2) あまり多くのことを表示すると何が重要な情報かの判断も困難になること、
- (3) また高齢化社会において、小さな活字による表示は読むのも大変で大きな活字で読みやすくとの要望も強い今日、食品の表示については、次々と追加されてきているが、一度すべての表示を白紙に戻し、何を表示すべきかの優先順位に基づき表示義務を課していくことを検討する必要がある。

#### 4 ディスカッション 座長 北村忠夫常任理事

はじめに、本日参加されていた日本生活協同組合連合会組織推進本部安全政策推進室長鬼武一夫さんから消費庁の各種委員会に参加していた経過について説明があった。

その後、フロアから多くの意見が出された。その主なものは次の通り

生食用牛肉に食中毒のリスクを表示させることの是非、

消費者に対する教育の重要性、

品質表示基準の在り方の検討が必要

(文責 森田邦雄、北村忠夫、森田満樹)

### 【行政情報】

#### 生食用牛肉の規格基準の設定(平成 23 年 10 月 1 日から適用)

○厚生労働省告示第三百二十一号

食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第十一条第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号)の一部を次のように改正し、平成二十三年十月一日から適用する。

平成二十三年九月十二日

厚生労働大臣 小宮山洋子

第1食品の部D各条の項の食肉及び鯨肉(生食用冷凍鯨肉を除く。以下この項におい

て同じ。)の目名中「生食用冷凍鯨肉」を「生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉」に改め、同目の次に次の一目を加える。

○生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。))であって、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)

### 1 生食用食肉の成分規格

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。

### 2 生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊(食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。)が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
- (2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のもので用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに(病原微生物により汚染された場合は、その都度)、83°以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
- (3) 加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者、同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条第13項に規定する食肉製品製造業(法第48条第7項に規定する製造業に限る。)に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法(昭和22年法律第101号)第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。
- (4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。
- (5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
- (6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。
- (7) (6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4°以下に冷却しなければならない。

(8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。

### 3 生食用食肉の保存基準

- (1) 生食用食肉は、4 °以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを - 15 °以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

### 4 生食用食肉の調理基準

- (1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。
- (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。
- (3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

(森田邦雄)

## 【消費者情報】

### 消費者庁 生食用食肉の表示基準を決め、関係者に通知

上記の生食用食肉の規格基準設定に伴い、消費者庁は食品衛生法に基づく生食用食肉の表示基準の設定について検討を進めてきたところである。消費者庁は生食用食肉の表示基準案について、消費者委員会に諮問し答申を受けたことから、表示基準も同時に10月1日から施行されることとなった。

これについて9月13日、「生食用食肉の表示基準の施行について」とする通知を行い、業者に対して必要な準備をお願いするべく「牛の生食用食肉を取り扱う事業者の皆様へ」とする通知を以下のとおり行った。

#### 「牛の生食用食肉を取り扱う事業者の皆様へ」

平成23年10月1日より、牛の生食用食肉を店舗等で提供したり、販売する場合には、消費者への注意喚起の表示等を行う必要があります。

( \*ここでいう牛の生食用食肉は内臓を除きます )

必要となる表示は次の通り

- 1) 店舗(飲食店等)で(容器包装に入れずに)提供・販売する場合の表示  
一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨  
子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

以上を見やすい箇所(店頭掲示、メニュー等)に表示する必要があります。

- 2) 容器包装に入れて販売する場合の表示

上記及びに加え、

生食用である旨

とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場である旨を関した当該と畜場の名称

生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を関した当該加工施設の名称

以上を容器包装の見やすい場所に記載する必要があります。

（森田満樹）

## 【[学術・海外行政情報](#)】

### 米国食品安全強化法（Food Safety Modernization Act、FSMA）

#### その 1 新法の概要

今年 1 月米国で発効された標題の法律は、本コーナー 8 月号で東島当協議会常任理事より紹介されております（「ご挨拶」の中）。食品安全確保の予防管理に着目した施策の強化と、輸入食品を含めた不正・不祥事対策、意図的な犯罪行為に対する防御の強化を柱としており、一部は既に実行に移されています。わが国にとつてもいろいろと参考になる情報と思われるので、同法律の概要、食品輸入規制の現状と新たな要件、施策の実施状況・予定などにつき、このコーナーでも順次ご紹介します。今回は、新法の概要です。要点に係る詳細規則、指針が今後策定され、策定後施行されるものは、該当項目の説明の末尾括弧内に策定予定期日を記した。

#### FSMA 制定の目的

米国ではこれまで水産物、果汁、卵製品については FDA が、また、食鳥肉製品については農務省が安全確保の為の予防的な措置を義務付けて来たが、他の食品は対象外であった。食品関連の健康危害の頻度が高い現状を踏まえ、国産・輸入品を問わず全ての食品対象に包括的な予防管理措置を講じる。

### FSMA の概要

#### 1 予防管理措置

食品の製造・加工等施設は、食品安全に影響を与え得るリスク評価、リスクを大幅に低減・防止するために導入する予防措置の特定、予防措置が機能していることを保証する監視方法、日常的な監視記録、発生する問題への是正措置、等に係る「食品安全計画書」作成が求められる（規則制定、2012 年 7 月まで）。

農作物生産者は、FDA が今後策定する安全な果実、野菜の生産、収穫の為の科学的な基準、Mandatory Produce Safety Standards（強制的農作物安全基準）への準拠が求められる。当該基準は、自然発生的なリスクだけでなく非意図的及び故意のリスクを考慮し、更に、土壌改良剤（例えば堆肥）、衛生状態、包装、温度調節、栽培地域の動物、水などに対処する。（規則制定、2013 年 1 月まで）

食品事業者は、FDA が策定する意図的な食品汚染に対する科学的防止策への準拠



が求められる。(規則制定、2012年7月まで)

## **2 検査・遵守**

FDA は、ハイリスクの国内施設に対する検査を法律施行後直ちに開始し5年以内に完了させる。その後も3年を超えない頻度で検査する。外国の施設に対する検査を初年度600施設、其の後倍増させる。

FDA は、食品企業が作成する食品安全計画書、監視記録を必要に応じて閲覧することが出来る。

試験検査の質の向上を目指してFDAが承認する認証機関による試験検査機関の認定制度を発足させる。(認証制度発足、2013年1月まで)

## **3 問題発生時のFDA措置**

製品の自主回収要請に企業が応じない場合FDAは強制回収の命令権がある。

法規違反の可能性のある食品の留置要件を緩める。

重大な健康障害の発生の可能性が高いと判断される場合、食品施設登録を停止できる。(2011年7月から施行)

高リスク食品のトレーサビリティ強化の為に記録保存を義務付ける。(2013年1月から施行)

## **4 輸入食品の安全確保のためFDAの新たな権限**

輸入品の安全性を輸入業者が説明することを義務付ける(Importer Accountability)(規則と指針を2012年1月までに策定)

外国の食品施設が米国の安全基準を満たしていることを第3者機関が検証するシステム(Foreign Supplier Verification Program, 外国供給業者検証計画)

を構築する。(FDAによる第3者機関認証制度発足、2013年1月まで)

高リスク食品の輸入には外国政府若しくは第3者機関等による安全証明書の添付を義務付ける。

第3者機関検証済み施設からの輸入食品について、輸入の迅速化を目的として、輸入業者向けプログラム(Voluntary Qualified Importer Program, 任意的適格輸入業者計画)を策定する。(2012年7月までに施行)

FDAによる検査を拒否した外国施設からの輸入は禁止する権限。

## **5 行政機関、外国政府との協力体制の強化**

省 略

資料

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/default.htm>

<http://www.foodsafety.gov/news/fsma.html>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm237934.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm239907.htm>

(石井健二)

## 【中国食品安全情報】

「中国産輸入冷凍野菜の安全確保対策の最新の取り組みに関する報告」  
平成23年度「中国産輸入食品冷凍野菜品質安全協議会」(「凍菜協」)からの第一報

### 1. 中国における日本向け輸出冷凍野菜の安全確保対策の概略

(1) 凍菜協の発足の経緯と目的について、紹介致します。

#### 経緯

2002年に中国からの輸入冷凍ホウレンソウのクロルピリホス等の残留農薬が社会的に問題となり、一時輸入がストップするという事態が起きました。そのなかで、それぞれの企業は勿論のこと、やはり業界としても食の安全・安心を確保していく必要があると考え、関係企業が集まり凍菜協が立ち上がりました。

#### 目的

凍菜協は、輸入冷凍野菜の品質及び安全性の確保ならびに、会員相互の連携、親睦を図ること、これをもって業界の発展及び国民生活の安定に寄与することを目的としています。

会員 現在18社

(2) 中国産野菜の輸入状況

2010年、日本が海外から輸入した野菜は、2,498,000トンである。

そのうち、中国から1,284,000トン輸入している。これは輸入野菜の約半分である。

また、中国から各国に輸出された野菜の13%が日本向けという。

(3) 日本向け冷凍野菜の安全確保のための品質管理基準評価制度の概略

日本向け冷凍野菜製造工場(圃場を含む)に求める品質管理基準評価制度(以下、評価制度)は、凍菜協(河合義雄会長)が2010年度に作成した。その狙いは、食品関連の事件が相次ぎ、中国産冷凍野菜に対する不信感が高まる中、圃場を含めた製造現場の管理基準を認定制度化することで、信頼の回復を図ることであった。その評価は、専門の第三者機関が実施することで独立性、透明性、公平性を保ち。また、輸出国と輸入国の双方で評価することにより「品質保証の向上をめざす」(下

井敦美 凍菜協マニュアル委員会委員長)としている。

評価制度については、すでに関係当局への説明を終えている。

評価制度が要求することは、圃場の選定、農業資材、農薬・栽培管理、収穫・加工、分析検査、監査・連絡体制について一定の基準を満たしておりことである。

事前の書類審査で必須16項目を確認した後、日中双方の審査機関が本審査を行う。審査の手続きは、一次審査で必須16項目についての書類を確認した後に日中双方の審査機関(現在2機関)が現地の工場等に行き、本審査を行う。この結果について凍菜協の判定委員会が審議し、合格企業を登録することになる。

(平成23年8月10日、文責 東島)

## 2. 日本向け冷凍野菜の品質管理基準評価制度に基づく審査判定の過程と合格企業

河合 義雄 輸入冷凍野菜品質安全協議会会長

### (1) 認定登録の過程

2004年に冷凍野菜業界として、食の安全・信頼を確保していく必要と、厚生労働省輸入食品安全対策室からの後押しもあり、この輸入冷凍野菜品質安全協議会が設立されました。

当初の活動内容は中国で冷凍野菜を製造している会社を集め、品質安全会議を開催し日本のポジティブリストの説明、残留農薬管理に関するガイドラインを作成・説明し、安全な冷凍野菜を確保する活動を行ってきました。また、安全性を確保していく上で、現地での残留農薬の検査精度の向上のため、残留農薬検査技術相互比較を実施して、その結果を各会社にフィードバックをするとともに、参加した実技者へのフォローアップ研修等をしてきました。

今回実施した「日本向け冷凍野菜製造工場(圃場を含む)に求める品質管理基準評価制度(以下、評価制度)」は、会員企業が日頃、現地で行っている品質管理の審査項目を基に取りまとめられていて、海外の対日輸出企業に守って頂きたい事項を第三者機関により、評価するものであります。

この評価制度を導入する過程では、中国産ギョーザの中毒事件やメラミンの食品混入問題など食の安全を揺るがす問題が発生しました。このため、評価制度においては、冷凍野菜を製造するに当り、GAPの手法を取り入れた圃場管理から工場での生産・品質管理のみならず、フードディフェンスに関する事項まで幅広い項目を評価するものとなっています。

また、審査機関は、日本側・中国側双方の第三者検査機関により審査が行われ、その審査結果について、外部学識経験者を含む判定委員会により最終評価されることにより、審査の透明性が得られるようにしました。

日中で協議を重ねてきました評価制度が運用され、東海冷凍食品有限公司(龍海工

場及び南通工場)が2011年7月に評価認定されました。

今後、各対日輸出企業がこの評価制度を運用して頂き、消費者・ユーザーの皆様に品質安全に関し情報公開をしていくことで、企業＝消費者・ユーザーとの信頼関係が築けると確信しています。(2011年7月29日談)

## (2) 東海冷凍食品の審査に立ち会って

崔 成日(株式会社ノースイ 冷食品質管理部 主任)

弊社でも中国のパートナー企業に対し、工場監査を実施しているが、今回の東海冷凍食品有限公司に対する凍菜協評価制度の監査を通じ、第三者機関による工場監査が、メーカーの立場ではなく、同等の立場(利害関係が>無い)で行われ、かつ公平の立場での監査(第三者)の優位点等を体感でき、凍菜協の評価制度の理解度を深めることができた。

審査は、日本側は日本冷凍食品検査協会、中国側は福建華日食品安全検測有限公司の各審査員が、工場と圃場に別れ2日間行われた。

圃場の審査については、工場側から提出された圃場リストから作付け状況をヒヤリングし、審査員側から審査対象圃場を選択して行われた。審査内容については、弊社が求める要求事項を十分に満たすものであった。

南通工場では、南通CIQの担当者が審査の見学に立ち会われ、中国の行政機関の関心もあることが示唆された。今まで実施してきた弊社の工場監査では、現地の実情に合わせた評価も少なからずあったが、食品の安全、品質向上のためにも第三者目線での評価、指摘改善要求は大いに必要であると感じた。

この評価制度により、パートナー企業の圃場から工場の品質管理システムをより充実し、より良い冷凍野菜を日本へ供給し、消費者からの信頼を得られるようにしていきたい。今後、弊社のパートナー企業に対しても導入を進め、弊社の業者認定の一つとする予定である。(2011年7月29日談)

## (3) 評価制度の判定委員会による合格企業登録第1号の食品工場から

東海冷凍食品 黄 会長

弊社東海冷凍食品の二工場が日本輸入冷凍野菜評価制度の合格第1号となったことに、非常に光栄に存じております。

冷凍野菜の食品安全を確保する為、2004年に日本輸入冷凍野菜品質安全協議会が設立され、中国では、食品土畜輸出入商会冷凍野菜協会が設立されました。

中日冷凍野菜業界双方が連携を取って、圃場農薬管理マニュアルの作成、残留農薬検査技術相互比較などの活動に取り組んできました。そして、日中双方の専門家により、幾度の議論を重ねて、「日本向け輸出冷凍野菜製造工場(圃場を含む)に求める品質管理基準評価制度」を作り上げて、今年から実施する運びとなりました。

中国は日本の輸入農産品の主な供給地であり、安心、安全な食品を製造する責任を背負っております。

今回の評価で、日本側の厳格な審査を受け、良い結果を日本の消費者に見せることにより、消費者・ユーザーとの信頼関係が回復できると確信しております。

東海冷凍食品が5月に一次書類審査を受け、合格後、6月に本審査を受けました。

圃場と工場の2グループに分かれて、それぞれ2日間の厳格な審査でした。

弊社の各担当部署も緊張感を持って、慎重に対応をしました。文書や記録類の保存など、普段もしっかり行っているので、質問や指摘事項に対して、適切な回答を行いました。

工場の品質管理をもっと良くするという共同目標の下で、双方が協力し合って、審査は無事に終わりました。合格の結果は、われわれにとって大きな励ましとなり、改善点などのご指摘事項も謙虚に受け入れ、更に努力していきたいと思えます。

東海冷凍食品が初めての申請企業でしたが、これからもっと多くの中国企業が申請してくると思えます。日本の消費者の安心を取り戻すと同時に、冷凍野菜業界に広く認知されるように、この評価制度の知名度をもっと上げていただきたいです。また、合格企業が日本での通関上の優遇も受けられるように、日本側に努力していただけたらと思えます。

最後になりますが、改めて、遥々中国へ審査に来られた日本冷凍食品検査協会の検査員に対して、感謝の意を申し上げます。この第1号申請のチャンスを与えてくれた凍菜協、そして、ご愛顧、ご支持を戴いているお客様への感謝の気持ちを込めて、これからも品質のよい食品をご提供できるように頑張る所存です。

(参考) (凍菜協：ホームページ <http://www.tosaikyo.jp>)

(東島弘明)

## 編集後記

今月号は少しいつもと異なる事にお気づきになりましたか。  
そう、巻頭言やご挨拶としてあった初めの文が載っていません。  
編集者のポカで起こしたミスです。申し訳ありませんでした。

(編集担当理事：三原)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。