



目次

【巻頭言】

特定保健用食品の機能性評価の課題	1
------------------	---

【食科協の活動状況】

1. 9月の主な活動	2
2. 今後の予定	3

【行政情報】

1. 事故米穀の不正規流通について	3
2. 中国における牛乳へのメラミン混入事案への対応について	7
3. 第2回食品の安全性に関する情報提供のあり方懇談会の概要	13
4. 加工食品の原料原産地表示に関するアンケート調査について	16

【消費者情報】

1. 「事故米穀」に関する消費者団体からの申し入れ等 (主婦連合会ホームページから引用)	17
---	----

【企業情報】

マルヤナギグループ (株)小倉屋柳本(神戸市、昆布佃煮、煮豆等製造業) (マルヤナギグループ株式会社小倉屋柳本 ホームページから引用)	19
--	----

平成20年10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、全麺連会館2F TEL/FAX 03-5669-8601

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

特定保健用食品の機能性評価の課題

大阪市立大学大学院医学研究科
教授 平山佳伸

食品に存在する第3次機能（体調調節機能）が1980年代に大々的に研究され¹⁾、その成果をもとに1991年に「特定保健用食品」制度が発足した。その後、2001年に栄養機能食品とともに「保健機能食品」制度となり、2005年に範囲が拡充されて、「条件付特定保健用食品」、「規格基準型特定保健用食品」および「疾病リスク低減表示」が追加された。特定保健用食品の開発にはヒト試験が必要で、3ヶ月程度の長期の有効性と安全性を確認する試験や3倍程度の摂取量での過剰摂取時の安全性を確認する試験が要求されている²⁾。多くの特定保健用食品のヒト試験が実施され、学術誌に公表されているが、医薬品の臨床試験と比較すると有効性の評価にはいくつかの問題点が見えてくる。

ひとつは、臨床試験の実施基準である。ヒト試験は、「疫学研究に関する倫理指針」³⁾を遵守することとされ、臨床試験の倫理性を守るためにしなければならない、実施計画の作成、倫理委員会の承認、被験者に対するインフォームド・コンセントは規定されている。しかし、試験が計画通りに進行すること、すなわち倫理性が確実に守られていることを保障する信頼性に関する規定がない。具体的には、手順書の作成、モニタリング・監査の実施であるが、試験を実施する医療機関や、試験の依頼者である企業にこれらの実施が求められる。次には、統計解析についてである。有効性の評価のためには、評価項目を定め、その項目についてプラセボ群との比較を統計解析により実施することになるが、現状では複数の項目を、試験の前後比較や群間で測定時期毎の比較など統計解析を多用する傾向にある。これは、統計解析の誤用であり、評価項目は主と副に区分し、まず主項目で統計解析を行って有意差が存在することを確認し、その後副について実施するようなデザインが正しい方法である。三つ目は、評価項目の医学的な意義の問題である。ヒト試験では血圧や血中コレステロール値など医学的な意義が明らかな評価項目が採用されているが、中にはそれが明らかでない場合も見られる。例えば、血糖値を下げる効果の試験では、食後の血糖の上昇を抑制する効果が評価されているが、医学的に意義のある糖化ヘモグロビン値の低下を測定していない事例、骨に影響する効果の試験では骨代謝マーカーの変動は評価されているが、その結果期待される医学的に意義が明らかな骨量や骨強度（骨折頻度）の評価が行われていない事例である。このような場合には、「糖の吸収をおだやかにする」や「カルシウムが骨になるのを助け

る骨たんぱく質の働きを高める」などと評価された内容が表示の中に正確に記載されているが、医学的な意義との関連が明らかではないので定期的に効果を確認する必要があるということなどを正しく啓発する必要があるだろう。最後に、食品の機能性で最も期待される効果は、副作用なく長期に摂取して疾病リスクを低減すること、すなわち、一次予防としての効果と考えられる。しかし、この効果を評価するためには大規模で長期の臨床試験を実施しなければならず、日本の状況では不可能ということになる。海外では、サプリメントなどの効果が大規模試験で評価されつつあり、それらの結果を日本人に当てはめて評価できる専門家が必要である。さらに、将来的には、日本でも大規模な臨床試験の実施ができるような環境の整備が望まれる。

参考文献

- 1) 藤巻正生監修 (1988) 食品機能 機能性食品創製の基盤、学会出版センター、東京
- 2) 食安発第 0201002 号、平成 17 年 2 月 1 日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知
- 3) <http://www.mhlw.go.jp/general/seido/kousei/i-kenkyu/sisin2.html>

【食科協の活動状況】

1. 9月の主な活動

- 9月3日 食科協ニュースレター第63号を発行。
- 4日 伊藤が(株)アルボース主催セミナー「新型インフルエンザ」の座長を務める。
- 10日 常任理事会を開催。主な議題は、平成20年度関澤研究班への研究協力、FFI ジャーナルへの寄稿案、食の安全相談事業検討会第1回会合の概要、平成20年度公開講演会の開催準備、8月分収支状況報告等。
- 16日 関澤研究班の研究協力会合を(財)日本健康・栄養食品協会において開催。食品安全ナビゲーター人材養成プログラム等について協議。出席者：林理事長、関澤教授、北村、三原、伊藤の各氏。
- 17、18日 食品安全委員会主催の「食品安全委員会とともに考える～食のグローバル化 みんなで守ろう食の安全～」を傍聴。
- 26日 農水省主催の「第3回食品ロスの削減に向けた検討会」を傍聴。
内閣官房消費者行政一元化準備室を訪問し、公開講演会の講師派遣を依頼。

2. 今後の予定

平成20年度(第7回)公開講演会「消費者・生活者の視点に立った食品安全安心行政の推進に向けて」を11月18日午後日本橋社会教育会館において次の演題・講師で開催します。会員各位のご参加をお待ちしています。

(1) 消費者行政の一元化に向けた取組について

内閣官房消費者行政一元化準備室主査 前中 康志

(2) 食品安全行政の現状と課題

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課課長補佐 熊谷 優子

(3) JAS法に基づく食品表示行政の現状と課題

農林水産省消費・安全局表示・規格課課長補佐 吉松 亨

(4) 消費者の目線から見た食の安全性について

独立行政法人国民生活センター商品テスト部調査役 宗林 さおり

【行政情報】

1. 事故米穀の不正規流通について

農林水産省から非食用として売却された事故米穀(保管中にかびの発生、水濡れ等の被害を受けたもの、又は基準値を超える残留農薬等が検出されたものであり、用途を限定して売却するものこと。)を加工し、それが食用として転売された事案は、消費者・生活者から大変な批判を受け、大きな社会問題となりました。この事案の主な経緯、対策等は次のとおりです。詳しくは下記の内閣府、農水省、厚労省のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/jikobeikoku.html>

http://www.maff.go.jp/j/soushoku/0809_beikoku/index.html

<http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/syoryu/pdf/080916-01.pdf>

<http://www.fsc.go.jp/emerg/jikomai.html>

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/09/h0926-2.html>

1) 主な経緯

(1) 農林水産省関係

8月22日及び27日、三笠フーズ(株)に工業用に用途限定して売却した事故米穀を同社が焼酎用などへ横流ししているとの通報が農水省福岡農政事務所にあった。

近畿農政局及び九州農政局は8月28日から、大阪市の同社本社及び福岡県朝倉郡筑前町の同社九州工場に対し、非食用として売却した事故米穀の処理状況について立入調査等を実施し、同社が事故米穀を食用に転売していたことを確認

した。

農水省は、三笠フーズ（株）社長が9月4日に横流しの事実を認めたため、翌5日にこの事案を公表した。また、同5日、同社に対し転売した非食用事故米穀及びその加工品について、回収を要請し、同社は自主回収することとした。なお、これまでのところ、事故米穀にかかる健康被害の報告はない。

農水省は16日、事故米穀の不正規流通に関する調査結果の中間報告において、三笠フーズ(株)の不正規流通に関係した中間流通業者は50社及び製造・販売業者は320社の業者名を公表し(22日に一部訂正)、また全国一斉点検対象業者の立入調査の実施結果(中間報告)において、事故米穀の不正規流通(食用に転用された疑いのある流通)を行った事業者は3社(㈱浅井、太田産業㈱、島田化学工業㈱)であることを公表した。

(2) 食品安全委員会及び厚生労働省関係

食品安全委員会は9月5日と22日、事故米穀から検出された農薬、かび毒に関する科学的な情報(メタミドホス、アセタミブリド及びアフラトキシンB1の概要、1日許容摂取量(ADI)とは(メタミドホスの場合))を提供した。

厚生労働省は、9月5日に三笠フーズ（株）福岡工場を管轄する福岡県に対して食品衛生法に基づき回収等の措置を講ずるよう通知したほか、12日には関係県市に対し、16日には各都道府県に対し同趣旨の通知を發した。26日現在、地方自治体からの事故米穀の不正規流通に関する焼酎等の検査結果等の報告件数は熊本県等の53自治体から延べ104件である。

2) 今後の主な対応

(1) 政府一体の対応

内閣府、農林水産省及び厚生労働省は9月16日、事故米穀の不正規流通事案の広域性、社会的影響の大きさ等に鑑みて、政府一体となって対応するよう総理が指示されたことを踏まえ、情報の一元化、迅速な情報提供を図る観点から、共同の記者会見を開き、内閣府から「事故米穀の不正規流通に関する今後の対応について」を公表した。その内容及びURLは次のとおりである。

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/jikobeikoku/files/kongonotaiou.pdf>

平成20年9月16日

内閣府

事故米穀の不正規流通に関する今後の対応について

事故米穀の不正規流通事案の広域性、社会的影響の大きさ等に鑑みて、政府一体となって対応するよう総理が指示されたことを踏まえ、以下の通り対応することとする。

1. 対応方針

○事故米穀の流通経路の早期解明と回収

- ・食品表示Gメン投入等、点検体制強化によって流通経路解明（農水省）
- ・食品衛生法に基づく事故米穀の早期回収のための回収状況の把握・公表（厚労省）
- ・事故米穀全量の流通経路、回収状況の公表（農水省）
- 情報の一元化、迅速な情報提供
 - ・情報把握の度に迅速な公表（農水省、厚労省）
 - ・関係業者名の早期公表（農水省）
 - ・一元的な情報発信（「日報」作成・公表）（内閣府）
- 再発防止策
 - ・再発防止策のとりまとめ（その際、国民生活審議会において「消費者の視点」からの意見聴取、反映）（内閣府）
 - ・事故米穀の処分のあり方、責任体制及び今後の改善策を検証、検討し、再発防止策を策定、実施（その際、法曹関係者等からの意見聴取、反映）（内閣府、農水省）
 - ・不正取引を行った事業者に対する罰則の強化に関する検討（関係省）

2. 今後の進め方

- 内閣府に増原副大臣をヘッドとし、関係府省の担当官をメンバーとする「事故米穀の不正規流通に関する対応検討チーム（仮称）」を設置し、政府内の連携を強化して、上記対応を進める。

（検討チームの体制）

内閣府 副大臣

国民生活局審議官

国民生活局消費者安全課長

食品安全委員会事務局情報・緊急時対応課長

農林水産省 総合食料局消費流通課長

同省 消費・安全局消費・安全政策課長

厚生労働省 医薬食品局食品安全部企画情報課長

法務省 刑事局参事官

（必要に応じてメンバーを追加。）

- 再発防止策等については、できる限り早期に「消費者安全情報総括官会議」において取りまとめを行う。

（2）事故米穀の不正規流通に関する対応検討チームの緊急対応取りまとめ

同検討チームは、消費者の安全・安心の確保を最優先にするとの認識のもと、直ちに政府内の連携を強化して、事故米穀の流通経路の早期解明・回収、迅速な情報提供、再発防止策の検討を進め、22日、早急に検討した結果に基づいて、これまでに判明した事実及び当面の緊急対応、今後の課題等について「事故米

穀の不正規流通事案に関する対応策緊急取りまとめ」を作成し、公表した。その取りまとめの本文及び URL は次のとおりである。

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/jikobeikoku/files/honbun.pdf>

○ 事故米穀の不正規流通事案に関する対応策緊急取りまとめのポイント

■ 判明した事実・緊急の対応

1 全容解明

○メタミドホスが検出された米穀のうち、三笠フーズ(株)ルート(800t)の調査は96%まで終了。

○報告徴求等を繰り返し、検査を実施するなどにより解明を加速。

2 事故米穀等の回収・廃棄処分

○島田化学工業(株)に対しては、回収命令を発出(9/17)。(株)浅井に対して、回収命令の発出を名古屋市に要請(9/21)。

○事業者売却していない政府の事故米穀については、単なる水ぬれ等を除きすべて販売停止し、焼却等の廃棄処分を実施。また、事業者には処分計画の提出を指示。

3 消費者に対する積極的な情報提供

○事故米穀の流通経路上の企業が自社の製品の残留農薬等の分析を希望する場合、各地方農政局・農政事務所において無料で対応し、分析結果を公表。

○保健所等においても、食品の安全性確保の観点から製品の残留農薬濃度の分析に積極的に取り組み、その結果を公表するよう自治体に対して要請。

○科学的知見(リスク評価結果等)の提供。

4 関連企業等に対する経営支援等

○関連中小企業への金融支援対策を実施(9/16~)。

○善意の関連事業者が、製品の回収や売上げの減少により経営に支障を来たすケースに対する必要な経営支援を行う方向で検討。

5 事故米穀を新規に流通させないための措置

○輸入検疫で問題があることが判明した場合は、輸出国への返送等。

○保管中にカビ等が発生した場合は廃棄処分。

■ 今後の対応

1 今後の検討課題

○米の流通・取引に関する検査体制の強化、米穀の流通システム全般の見直し。

○行政責任の明確化、厳正な処分及び法令違反の事業者に対する厳正な措置

○不正取引を行う事業者に対する罰則の強化等。

2 対応策取りまとめ後の対応

○本問題に関する消費者の安全・安心が確保されるまでの間、情報の迅速な

発信等、政府一体となった取り組みを継続。

- この取りまとめは当面の対応策として位置づけられるものであり、今後も事態の推移に応じて、必要な対応策を講ずる。

(3) 農水省事故対策本部の設置

農水省は9月24日、事故米対策本部(石破農水大臣)が設置し、同日第1回会議を開催した。同本部の趣旨及び取組事項は次のとおりである。

- 趣旨：事故米の不正規流通問題に対しては、内閣府を中心に、政府一体となって対応しているところであるが、農林水産省としても、国民の食の安全を確保し、消費者の方々に一日も早く安心していただけるようにするため、事態の早期解明と再発防止策の確立、経営に支障を来している善意の事業者に対する経営支援策の具体化に取り組んでいく。
- 取組事項：①事故米の流通実態の早期解明、②検査体制の強化、米の流通システム全般の見直しなど、再発防止策の検討、③経営に支障を来している善意の事業者に対する経営支援策、④関連情報の収集・分析・共有化等。

(4) 農水省の取組に関する工程表の決定

農水省事故米対策本部は28日、流通ルート of 全容解明、経営支援対策等の具体的内容及び作業スケジュールを定めた農水省の取組に関する工程表を定め公表した。<http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/syoryu/pdf/080928-02.pdf>が工程表のURLである。

2. 中国における牛乳へのメラミン混入事案への対応について

わが国における主な対応

9月12日 厚生労働省は中国産乳及び乳製品の輸入手続の保留を指示

厚労省は、中国内において、中国内 of 大手乳製品メーカーの粉ミルクが原因と思われる乳児の腎結石が発生している旨の報道を入手したことを踏まえ、検疫所に対し乳及び乳製品の輸入手続を保留するよう指示した。

詳細情報のURL：<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/09/d1/h0926-5d.pdf>

18日 内閣府国民生活局が以下の現状を公表

中国においてメラミンの混入が問題になっている22社の乳製品について、中国側から外務省に対し我が国への輸出実績がないとの連絡があったこと、我が国への輸入実績がないことも厚生労働省(検疫所)が輸入の届出により確認したこと、仮に当該22社の乳製品の輸入の届出が厚生労働省(検疫所)へ提出された場合でも輸入手続は進めないこと、引き続き情報収集に努め必要に応じ公表することなど。

詳細情報のURL：<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/080918konamilk.pdf>

19日 食品安全委員会が「メラミンの概要について」を作成(10月9日更新版)

メラミンは、メラミン樹脂(メラミンとホルムアルデヒドを主体として縮合した合成樹脂)の原料として使用されている。

(1) 分子式 $C_3H_6N_6$ (2) 分子量 126.1 (3) 構造式(省略)

(4) 性状

無色～白色の結晶、密度は 1574 kg/m^3 、水への溶解度は 0.31 g/100 ml 、融点(分解する) 345°C 以上、 280°C 以上で分解。

(5) CAS 番号 108-78-1

(6) 毒性

◆米国食品医薬品庁(FDA)「メラミン及びその類似化合物の暫定リスク/安全性評価」(2008年10月)

・TDI(耐容一日摂取量※1) : 0.63 mg/kg 体重/日

※1 TDI(耐容一日摂取量) : 耐容摂取量は、意図的に使用されていないにもかかわらず、食品中に存在したり、食品を汚染する物質(重金属、かび毒など)に設定される。耐容一日摂取量は、食品の消費に伴い摂取される汚染物質に対して人が一生涯にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量である。

・NOAEL(無毒性量※2)の最小値 : 63 mg/kg 体重/日(ラットの13週間給餌試験における膀胱結石)

※2 NOAEL(無毒性量) : ある物質について、動物実験などにおいて毒性学的なすべての有害な影響が観察されない最大の量。例えば、農薬や添加物の場合、評価の対象となる物質に関するさまざまな動物試験の成績を評価し、各々の試験について毒性が認められなかった最大の量を求める。それらのうち、最も小さい量を、その物質の無毒性量とする。

・メラミン及びシアヌル酸等の複合影響に関する不確実性を考慮した参照値 : 0.063 mg/kg 体重/日(TDI/10)

・LD50(半数致死量※3) : $3,161 \text{ mg/kg}$ 体重(ラット)

※3 LD50(半数致死量) : 化学物質の急性毒性の指標で、実験動物集団に経口投与などにより投与した場合に、半数(50%)を死亡させたと推定される量(通常は物質質量 [mg/kg 体重] で示す)をいう。LD50の値が小さいほど毒性は強い。

◆欧州食品安全機関(EFSA)「中国における乳幼児用調製粉乳及び他の乳製品中のメラミンによる公衆衛生リスクに関する声明」(2008年9月)

・耐容一日摂取量(TDI※1) : 0.5 mg/kg 体重/日

◆カナダ保健省「製品中のメラミンに関するカナダ政府の対応」(08年10月)

・健康へのリスクがないと推定される用量 : 0.35 mg/kg 体重/日

- ・BMDL10 : 35 mg/kg体重/日(ラットの13週間混餌投与において膀胱結石が10%増加すると推定される用量)

◆国際がん研究機関(IARC)(1999年)

グループ3 : ヒトに対して発がん性があるとは分類できない。

なお、ラットにおける膀胱腫瘍の形成は、非遺伝毒性であり、高用量の暴露により膀胱結石を形成する条件下でのみみられる。

食品安全委員会のホームページにおいて、「メラミン等による健康影響について(2008年10月9日作成)」を公表していますので、ご参照下さい。

(<http://www.fsc.go.jp/emerg/melamine1009.pdf>)

詳細情報のURL : <http://www.fsc.go.jp/sonota/meramine.pdf>

20日 厚労省及び農水省が、メラミン混入の可能性がある中国産加工食品「抹茶あずきミルクまん」等の自主回収の情報を入手、次の対応を公表

○厚生労働省

中国における牛乳へのメラミン混入事案への対応について

今般、中国から輸入した加工食品の原料の一部に、中国において牛乳へのメラミンの混入が確認された製造者からの牛乳を使用していることが確認され、丸大食品株式会社による自主回収が行われる旨の情報提供がありました(別添は省略)。

中国で牛乳へのメラミン混入が確認された企業が製造した乳及び乳製品については、わが国への昨年1月以降の輸入実績はありませんが、本事案を踏まえて、本日付けで、下記の対応を取りましたのでお知らせします。

なお、中国から輸入される乳及び乳製品については9月12日より輸入手続を保留しています。

記

- 1 中国から輸入される乳及び乳製品並びに加工食品の輸入者に対し、原材料に使用された乳及び乳製品にメラミンの混入の問題がないか、検疫所、業界団体を通じて点検するよう要請した。
- 2 中国から輸入される食品のうち、原材料に乳及び乳製品を使用した食品については、輸入者に対しメラミンの検査を指示した。
- 3 本事案について、都道府県等及び関係団体に情報提供を行う。

(注)本事案におけるメラミン使用は添加物としての使用と史料されるため、食品からメラミンが検出された場合又は食品へのメラミンの使用が確認された場合には、当該食品は食品衛生法第10条違反として輸入を認めない。

(参考)は省略。

詳細情報のURL : <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/09/h0920-1.html>

○農林水産省

中国産牛乳が使用されている食品に対する農林水産省の対応について

本日、丸大食品株式会社（大阪府高槻市）が、同事業者の中国の子会社が製造する一部の商品で、その原料に、中国において化学物質メラミンが検出された中国の乳業メーカーが製造する牛乳を使用していることが確認されたとの情報を入手しました。同事業者は、当該製品を自主回収していますが、農林水産省としても、事業者団体に対して各種働きかけを行っております。

1. 丸大食品株式会社(大阪府高槻市)が、同事業者の中国の子会社が製造する一部の商品で、その原料に、中国において化学物質メラミンが検出された中国の乳業メーカーが製造する牛乳を使用していることが確認されたとの情報を入手しました。
2. 同事業者は、別添1(省略)のとおり、当該商品を自主回収する旨を公表しています。また、厚生労働省は、この情報を受けて、関係業界団体に点検等の指示を行いました。
3. 農林水産省としても、別添2(省略)のとおり、関係事業者団体に対して、傘下会員等企業が当該製品等の自主回収に協力するよう働きかけるとともに、当該製品や原材料の有無について、点検を行うよう要請しました。

(参考)は省略。

詳細情報 URL : http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/c_gyunyu/080920.html

22日 消費者安全情報統括官会議幹事会(旧危害情報統括官会議幹事会)が関係府省で連携して以下の対応を行っていることを公表

○厚生労働省

(1) 中国から輸入される乳及び乳製品並びにこれらを含む加工食品の輸入者に対し、9月20日以降、メラミンの検査を求め、食品からメラミンが検出された場合又は食品へのメラミンの使用が確認された場合には、当該食品は食品衛生法第10条違反として輸入を認めない。

(2) 中国から輸入される乳及び乳製品並びにこれを含む加工食品の輸入者に対し、

① 9月20日、原材料に使用された乳及び乳製品にメラミンの混入の問題がないか点検することを、検疫所、関係団体(3団体、傘下の約133万会員営業者)を通じて要請した。

② 9月22日、メラミン混入について自主検査を積極的に行うよう要請した。

(3) 9月22日、本事案について、都道府県等(134自治体)及び農林水産省を通じて関係業界に情報提供を行った。

(4) 9月22日、地方自治体に対し、住民等から問い合わせがあった場合には、内閣府食品安全委員会のホームページに掲載される情報を参考に対応するよう要請した。

○ 農林水産省

農林水産省においては、9月20日、97関係事業者団体に対して、傘下会員等企業(約9万企業)が当該製品等の自主回収に協力するよう働きかけるとともに、国内に輸入された製品の原料等にメラミンが混入された牛乳や乳製品が使用されていないか、点検を行うよう要請した。

○ 内閣府

食品安全委員会においては、メラミンの科学的な知見を収集し、毒性などの情報を、9月19日にホームページに掲載(次項で記載)。引き続き情報提供を行う。

国民生活局においては、国民生活センターを通じて、全国の消費生活センターから、関連する事故情報や相談が寄せられていないか情報収集を行っている。

22日14時現在、関連する情報は寄せられていない。

詳細情報のURL：<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/080922meramin.pdf>

26日 自主回収中の中国産加工食品からメラミン検出

○高槻市保健所の公表

管轄内の大丸食品(株)から自主回収中の中国産加工食品の国内在庫品6品目入手し、大阪府立公衆衛生研究所に検査依頼をしたところ、4品目(グラタンクレープコーン：13.6、クリームパンダ：37.0、抹茶あずきミルクまん：4.0、クリームまん：0.8mg/kg(単位は共通)、角煮パオともっちり肉まんは検出せず)からメラミンを検出したとの報告を得ました。前記EFSAのTDIから通常の食べ方では健康への影響はない含有量と考えられます。

詳細情報のURL：<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/09/dl/h0926-5a.pdf>

○大阪府健康福祉部食の安全推進課の公表

管轄内の日清医療食(株)が業務用として購入し病院・福祉施設等でデザートとして提供していた自主回収中の「まんじゅうクリームまん」2検体を府立公衆衛生研究所で検査した結果、それぞれから3.7mg/kgと36.6mg/kgのメラミンを検出したこと、この検出結果では直ちに健康に影響があるレベルではないこと、現在までに健康被害の報告はないこと等を公表しました。

詳細情報のURL：<http://www.pref.osaka.jp/fumin/html/20059.html>

○厚生労働省の公表

(1) 自主回収中の中国産加工食品に対するメラニン検査については、高槻市及び大阪府のほか、大丸食品(株)の自主検査においてもメラニンが検出されたものがあり、メラニン検出が確認された製品((1)抹茶あずきミルクまん、(2)クリームパンダ、(3)グラタンクレープコーン、(4)クリームまん)は何れも製品全体に占める原材料としての乳製品の配合割合が高い水準((1)8.6%、(2)21.5%、(3)34.1%、(4)18.8%)にあることが確認されました。

(2) 厚生労働省ではこれを踏まえ、本日、検疫所を通じて輸入者に対し、現在実施中の(1)原材料の点検結果の早期の提出、及び(2)自主検査に当たっては、製品全体に占める原材料としての乳及び乳製品の配合割合が高い加工食品を優先するよう、指示するとともに、その旨を関係団体に周知しました。

なお、丸大食品(株)を管轄する高槻市においては、丸大食品(株)に対し、食品衛生法第54条の規定に基づき、当該加工食品の回収を命令する方針です。

(注1)乳及び乳製品の配合割合が高い加工食品の例：グラタン、スープ、クッキー、ビスケット、チョコレート、ケーキ、包子など

(注2)メラミンが検出された食品については、食品衛生法第10条の規定に違反するものとして、(1)輸入時にあっては、廃棄又は積戻しの措置、(2)国内にあっては、流通の禁止、回収等の措置が講じられる。

(3) 厚生労働省においては、9月12日以降、中国より輸入された乳及び乳製品並びにこれらを原材料とする加工食品についても、輸入者に対して自主検査を指示するなど、問題食品の流通防止を図っています。

(4) 9月20日以降における輸入者による自主検査の実施状況は次のとおりです。

①既に輸入された食品(26日午前現在、登録検査機関協会等調べ)

実施件数：366件 結果判明件数：6件(うち検出件数：0件)

②輸入段階における食品(26日午前現在、厚生労働省調べ)

実施件数：292件 結果判明件数：0件

(5) 本日、中国産加工食品からメラミンが検出されたことを受け、中国から輸入される乳及び乳製品並びにこれらを原材料とする加工食品について、食品衛生法第26第3項に基づく検査命令を実施することとしました。

詳細情報のURL：<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/09/h0926-5.html>

10月10日 26日以後に厚労省へ報告されたメラミン検出の中国産加工食品

○兼松(株)は中国から輸入した加工食品(エッグタルト50g)を自主検査した結果(依頼先：株式会社 環境技研)、1日メラミンが1.4ppm検出されたことから、当該品について自主回収を行います。厚労省は兼松(株)を所管する東京都港区に対し、食品衛生法に基づく回収等の措置を講ずるよう指示しました。

詳細情報のURL：<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/h1001-3.html>

○大阪市は、熊本県健康福祉部健康危機管理課食品衛生班から、市販されている商品(中国産チョコレート菓子、商品名：チョコピローズ)を収去検査した結果、速報値ではあるがメラミンが54mg/kg検出された旨の情報提供を受けました。大阪市は食品衛生法第10条に違反する疑い(指定外添加物の検出)があることから、3日、当該食品の輸入者に対して回収を指示しました。なお、熊本県から正式に文書通知を受けた際には改めて回収を命じる予定です。

詳細情報のURL：<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/dl/h1003-6a.pdf>

- 大阪市は、上記中国産チョコレート菓子と同一工場で製造された、乳製品を使用した食品を2アイテム2検体及び乳製品を使用していない1アイテム2検体を収去検査した結果、6日、乳製品を使用した2検体からメラミンを検出した（コーンチュール チョコレートクリームから2.1ppm、ポテトチップス 濃厚わさび醤油から0.5ppm）ことから、当該品について食品衛生法第54条の規定に基づき回収を命じました。

詳細情報のURL：<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/dl/h1006-3a.pdf>

- 住金物産(株)は、7日、中国から輸入した加工食品「たこ焼き(冷凍食品)」(4製品7検体)から微量のメラミン(0.7ppm~1.1ppm)が検出されたので所轄の東京都みなと保健所へ報告するとともに、商品の自主回収を行います。当該品は、乳及び乳製品を原材料としていることが判明した時点で、直ちに出荷停止するとともに、検査機関((財)日本食品分析センター)へ検査依頼をしていました。現時点で健康被害は報告されていません。厚労省は輸入者を管轄する東京都港区に対し食衛法に基づく回収等の措置を講ずるよう指示しました。

詳細情報のURL：<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/h1007-3.html>

- トップトレーディング(株)は、中国から輸入した加工食品(パン生地)「ホイロ後冷凍チョコクロワッサン」「ホイロ後冷凍あんこクロワッサン」「ホイロ後冷凍パンオレザン」「ホイロ後冷凍クロワッサン」から、それぞれ、17ppm、15ppm、18ppm、36ppmのメラミンが検出されたので、6日、東京都千代田区保健所へ報告しました。同社においては過日大手食品会社の中国産食品からメラミンが検出されたとの報道を受けて、速やかに出荷停止し、全ての販売先に販売中止をお願いし、29日からは自主回収をしました。現時点で健康被害は報告されていません。厚労省は輸入者を管轄する東京都千代田区に対し食衛法に基づく回収等の措置を講ずるよう指示しました。

詳細情報のURL：<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/h1008-1.html>

- 大阪市は、原材料に中国産の乳製品を使用した食品を2アイテム2検体を収去検査した結果、1検体からメラミンを検出した(ミルクソフトキャンデーから11ppm、プレーンビスケットから検出せず)ことから、10日、検出した食品について食品衛生法第54条の規定に基づき回収を命じました。現時点で当該品の喫食によると思われる健康被害はありません。

詳細情報のURL：<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/h1010-5.html>

(伊藤蓮太郎)

3. 第2回食品の安全性に関する情報提供のあり方懇談会の概要

厚生省の標記検討会第2回会合が9月3日に経済産業省別館会議室において開催され、「行政からの情報提供とメディアとの関係について」「メディアカバー調査について」等が検討されました。その結果、次の目的、内容、題材及び方法による「メディアカバー調査」を実施することになりました。また、唐木座長から「参考資料 安全を守る仕組みと市民感情」が提出されましたので文末に掲載しました。詳細は <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2008/09/s0903-6.html> をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

○ メディアカバー調査の概要

1 調査の目的

国民への食品安全に関する情報提供はリスクコミュニケーションにおける重要な要素の一つである。情報は、多くの場合、マスメディアからの報道により入手されていると考えられるが、情報が国民に正確に伝わらず、結果として誤解を招く場合も見受けられる。

本調査は、国民に食品に関する情報を的確かつ効率的に伝えるための方法を検討するため、厚生労働省から発信した食品の安全性に関する情報がどのように報道され、国民がどのように受け取っているかについてデータを収集し、現状を把握することを目的とする。

2 調査の内容

厚生労働省が発信する食品の安全性に関する情報について、マスメディアによる報道と国民の受け取りの実態を調査する。

(1) マスメディア報道に係わる調査

- ・厚生労働省が発信した過去の事例を選び、報道実態を調査する。
- ・報道規模について、経時的に調査する。
- ・各報道内容について、厚生労働省が発信した情報との整合性、論調について調査する。
- ・発信内容と報道内容の趣旨の相違生じた要因について分析する。

国民の情報の受け取り方に係わる調査

- ・国民がどのような媒体を介して情報を入手しているかを調査する。
- ・アンケート調査等により、発信した情報が国民のどのような趣旨で受け取られたかについて調査する。
- ・報道内容により、受け手側の行動がどのように影響を受けるかを調査する。
- ・受け手側の背景やその他の要因による影響を分析する。

(2) 過去の調査を含めた分析を行う。

3 調査の題材

- ・魚介類に含まれる水銀について（平成15年、平成17年）
- ・アクリアミド

4 調査の方法

(1) マスメディア報道に係わる調査

- ①報道量の調査（定量、推移の分析）
- ②報道内容の分析（記事内容の定性分析）

(2) 国民の情報の受け取り方に係る調査

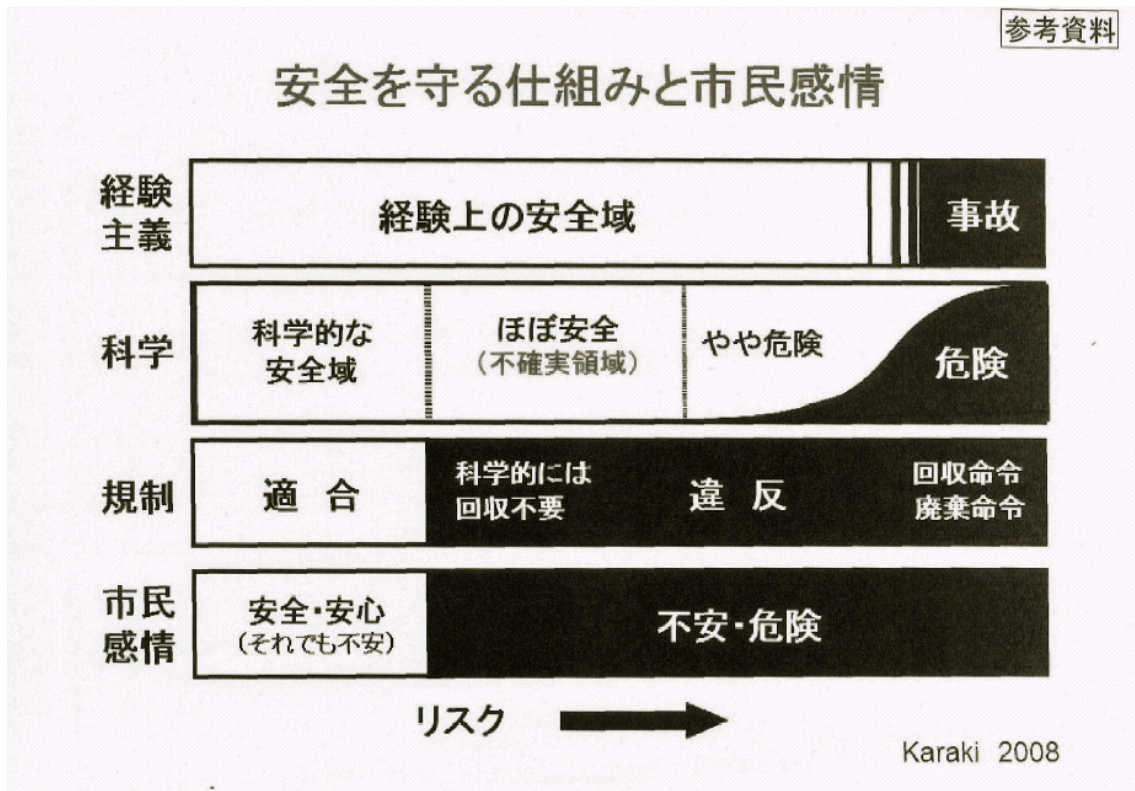
- ①インターネットを通じたアンケート調査
- ②対象者
全国20歳以上の男女

③調査項目は、以下の項目を考慮に入れた設問設定を行う。

- ・情報源とその信頼度
- ・対象者の食品の安全性に関する知識の程度、関心度（対象者の背景）
- ・情報の受け取り方
- ・消費行動
- ・実際のリスクとの認知の差

(3) 過去の調査事例を含めた分析

過去に厚生労働省などにおいて実施された調査結果を踏まえて分析を行う。



4. 加工食品の原料原産地表示に関するアンケート調査について

JAS法では、加工食品の原材料等の情報は、パッケージ(容器・包装)に記すこととなっていますが、農林水産省では、このたび、加工食品の原料原産地の情報を、商品のパッケージにどのように表示するかについて、厚生労働省と共催の「食品の表示に関する共同会議」において検討していただくこととしました。共同会議における具体的な検討に先立ち、国民の皆様が、加工食品の表示について、「どのような理由から、どのような内容の表示を求めているのか」を把握することが重要であると考え、アンケート調査を実施することにいたしました。

このアンケート調査では、JAS法に基づく「加工食品」への表示の制度について調査するもので、主な質問は次のとおりです。アンケート調査票の提出締切日は10月24日です。詳しくは次のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/080929.html>

問1 加工食品のパッケージには、どのような原材料が使われているかだけでなく、原材料はどの国で作られたかも、表示すべきと考えますか。一番近い考え方を選んで回答してください。

①表示すべきである ②表示しなくても良い ③どちらでもよい、わからない

問2 問1で「表示すべきである」と回答された方にお伺いします。なぜ表示すべきと考えますか。一番近い考え方を選んで回答してください。

① 原材料がどこの国で作られたかを見れば、その加工食品の安全性が分かるから。

② 原材料がどこの国で作られたかを見れば、その加工食品のおいしさ(品質)が分かるから。

③ 中国など特定の国で作られた原材料を使っている加工食品を買いたくないから。

④ その他(具体的にご記入ください)

問5 加工食品の原料原産地について「1つ1つの原材料の原産地まで表示すること、が難しければ『国産』か『外国産』だけ表示すればよい」という意見があります。

このような意見についてどう考えますか一番近い考え方を選んで回答してください。

① 原材料が「国産」なのか「外国産」なのかが分かれば十分なので、賛成である。

② 中国など特定の国で生産された原材料が使われているかどうかを知りたいので、「外国産」では不十分であり、反対である。

③ 具体的な国が特定できなくても、原材料がどこの国で作られたか、可能性の

ある国を全て表示すればよい。

④ 原材料のうち、どこの国で作られたかきちんと書けるものだけ表示すればよい。取引先から情報が得られない等の理由で、どうしても原産地を表示することが無理な場合は「〇〇については、原産地を特定できません」と表示すればよい。

⑤ その他（具体的にご記入ください）

【消費者情報】

「事故米穀」に関する消費者団体からの申し入れ等

農林水産省が9月5日及び同日以降に公表した事故米穀の不正規流通米事案に関し、主婦連合会は9月12日に、全国消費者団体連絡会は9月18日に、それぞれ申し入れ及び要望を行いました。それぞれの内容及び掲載URLは次のとおりです。（伊藤蓮太郎）

○ 主婦連合会から厚生労働大臣、農林水産大臣、食品安全委員長あて「「事故米穀」に関する申し入れ」

<http://shufuren.net/modules/tinyd9/index.php?id=109>

9月5日、コメの卸売加工業者「三笠フーズ」が、非食用として国から購入した事故米穀を食用に転売していたことが確認されました。

同社は2003年度から今年度まで非食用の事故米を安価で購入し、食用として高く売却し暴利を得ていました。食用への転売が確認されたコメは有機リン系殺虫剤「メタミドホス」混入や、発がん性のカビ毒「アフラトキシンB1」による汚染などにより食用に使用できないコメを、工業用のりなど用途を限定して販売されたものです。そのコメの食用への不正規転売は安全性の点から大問題です。そもそもなぜ食用として用いることのできない事故米を輸入するのか、消費者には理解できません。

「儲ければ何でもやる」企業の社会的責任など一切感じない事業者の作為に強い憤りを覚えます。

また、用途を限定して安く売却したコメが計画通りに加工されているかどうかチェックする立場の農林水産省のずさんな検査体制も問題です。検査は事前に通告され販売先の調査もしていなかったとのこと。これでは三笠フーズの不正も長い年月見抜くことができなかつたのも当然です。

農林水産省が立ち入り検査をしても三笠フーズは二重帳簿をつけて事故米の食用転用を隠したとのことですが、転売先や用途の確認など、もっと調査すべき方法があつたのではないのでしょうか。監督官庁として、あまりにも無責任で

す。

主婦連合会は、非食用のコメの工業用のりなどへの転用が始まった頃、当時の食糧庁担当官の説明に対して「安全性に問題のある事故米が食用に転売されるおそれがある」と発言しました。その時の回答は、「粉にするか、着色するので転売の心配はない。また、厳しくチェックする」とのことでした。

主婦連合会は強く抗議し、下記の通り申し入れます。なお、9月30日までに回答を求めます。

記

1. 農林水産省は事故米の流通状況を調査し、一日も早く公表すること。
2. 農林水産省のチェック体制の実態を調査し、その責任を明確に示すこと。
3. 厚生労働省は事故米の農薬等の残留を調査し、公表すること。
4. 食品安全委員会は、それら農薬等の安全性を評価すること。
5. 再発防止の方策を示すこと。 以上

○ 全国消費者団体連絡会事務局長から内閣総理大臣あて「事故米」問題に係る政府の対応についての意見と要望」

http://www.shodanren.gr.jp/database/pdf/187_01.pdf

このたびの「事故米」問題は、食品の安全・安心を根底から揺るがす大問題であり、私たちは激しい憤りを感じています。

日が経つにつれ市場の混乱は拡大し、消費者の不安は増大しており、私たちは政府に対し、以下の三点について早急に対策を講ずることを要望します。

第一に、食用にしてはならない「事故米」が、悪質な事業者によって食用と偽られ、いくつもの加工業者や販売業者に転売された結果、これが様々な食品に加工され、長年にわたり多くの消費者が口にしていたことが明らかになりました。

儲けのためには手段を選ばず意図的に不正を働いた事業者は、多くのまじめな事業者をもだまし、食品事業者への消費者の信頼を著しく失墜させました。

この事業者への厳重な処分と、流通ルートの徹底究明と公表、そこにおける不正の摘発、そして不正ができないしくみの構築を求めます。

第二に、管理責任を負っている農水省の担当部局は、販売先の立入調査を何度も実施しながら不正を見つけることができていませんでした。これは担当部局が、目先の業務消化しか考えておらず、行政としての責任を放棄している重大問題です。

さらにこの問題について、太田誠一農林水産大臣は人体に影響はないから「ジタバタ騒いでいない」などと無責任極まりない発言をされています。これは“消費者視点”の欠落を如実に表しているものであり誠に遺憾です。

責任の所在を明らかにするとともに、ミニマムアクセスで輸入する米につい

ては、輸入の際の検査で食品衛生法違反が判明したものについて輸出国へ直ちに返還することなど、抜本的な改善策の確立を求めます。

第三に、この問題についての消費者に対する情報提供のあり方についてですが、現時点では、関連機関からばらばらに提供されており、消費者の不安に応えることをめざした総合的なものになっていません。

食品安全委員会がすぐに問題の農薬とカビ毒についての健康影響評価を公表しました。また、9月10日には消費者安全情報統括官会議が開催されていますが、そこでは農水省の報告を受けるだけで、総合的な対策の検討と実施が行われていません。

今回の問題は、幸いにして直ちにはヒトの健康に関わる問題にはあたらないようですが、現時点においても消費者に大きな不安を与えており、緊急事案として関係機関が協議を図り、それぞれの対応を決めて、その全部を政府が責任をもって消費者に説明すべきです。

消費者の立場に立って、総合的な対策の検討と実施、それらについての迅速な情報提供を求めます。 以上

【企業情報】

わが社における食品の信頼性確保・向上のための取組み等（4）

（マルヤナギグループ株式会社小倉屋柳本 ホームページから引用）

農水省は、食品業界において昨年来不祥事の発生が相次いでいることを踏まえ、食品業界のほとんどを占める中小食品業者を主たる対象とした食品業界の信頼確保とその向上に向けた取組の浸透と徹底を図るため、平成20年度から食品の信頼性確保・向上対策事業を推進しています。

一方、消費者・生活者の食品の安全・安心確保に対する関心の高まり等に積極的に応え、食品企業としての方針を定め、コンプライアンスの徹底を推進している事業者も増加しています。

そこで、第61号からは既に経営方針、自主行動憲章等を定め、企業倫理やコンプライアンスの徹底に努めている食品企業の事例を紹介しています。

マルヤナギグループ（株）小倉屋柳本（神戸市、昆布佃煮・煮豆等製造業）

企業情報



ごあいさつ

長年マルヤナギとして親しまれております、私も株式会社小倉屋柳本は、150年以上の歴史をもつ昆布の「小倉屋」の“のれん分け”によって1951年に創業いたしました。

以来50有余年、伝統の技を継承しながら、さらにマルヤナギならではの独自の技術を磨き、「良い品を安く作り、広く社会に貢献します」という社是の下で、常に新しい発想で商品開発にあたり、技術を研鑽して“新しい味覚”を提供するチャレンジ型の企業として、時代のニーズにふさわしい商品作りに取り組んでまいりました。

また私たちマルヤナギでは、人間尊重・相互信頼を基本に、お客様、全従業員をはじめ、広く社会から、信頼され歓迎される会社でありたいと考えてまいりました。

「元気に明るく前向きに、誰にも負けない努力を続けます。」「ベクトルを合わせ、常に高い目標の実現に向け、積極的に挑戦します。」「日々、創意工夫、改良、改善、改革を進めます。」「相手の立場に立って行動し、感謝の気持ちと、謙虚に反省する心を大切にします。」等々を「マルヤナギフィロソフィー」として掲げ、日々励行に努めております。

この「マルヤナギフィロソフィー」を徹底して実践することが、価値ある商品作りとおお客様の満足につながり、一方では全従業員の人間性を向上させ、人生を豊かにし、さらに地域社会、お取引先様などを含めた全てのステークホルダーに対する大きな価値提供と貢献につながっていくものと確信しております。そして今、マルヤナギは新たな成長と発展をめざして、歴史を振り返り、来るべき未来への決意を込めて、新たに企業理念を策定いたしました。

“伝統と創造・食のカルチベーター”としてのマルヤナギ。“心ある経営”を実践するマルヤナギ。“心ある経営”を実践するマルヤナギ。

心豊かな日本の食文化への貢献を目指して、今日から明日へ、そして未来へとマルヤナギは創造的な挑戦に力を尽くしてまいります。

今後ともマルヤナギに、あたたかいご理解ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

マルヤナギグループ 株式会社小倉屋柳本
代表取締役社長
柳本 一郎



マルヤナギの企業理念

お客様に満足していただくためにー

伝統と創造・食のカルチベーター (cultivator)

私たちは、食のカルチベーターとして、伝統の味覚の継承と深掘と共に、未来志向の創造的な食の提案に取り組み、自然の恵みを生かした、おいしく、安心して、価値ある商品作りを通して、豊かな日本の食文化に貢献します。

心ある経営

私たちは、人間尊重と相互信頼を基本に、お客様はじめ、地域、取引先、すべてに対して、誠実に、心ある経営を実践し、あわせて、全従業員の物心両面の幸福を追求し、広く社会から、信頼され歓迎される会社をめざします。

お客様に満足していただくために





品質方針

「マルヤナギの商品は安心」お客様にそう言って選んでいただける企業でありたい。マルヤナギは安全性への取り組みを日々行なっています。

お客様が求める品質に対するマルヤナギの基本認識

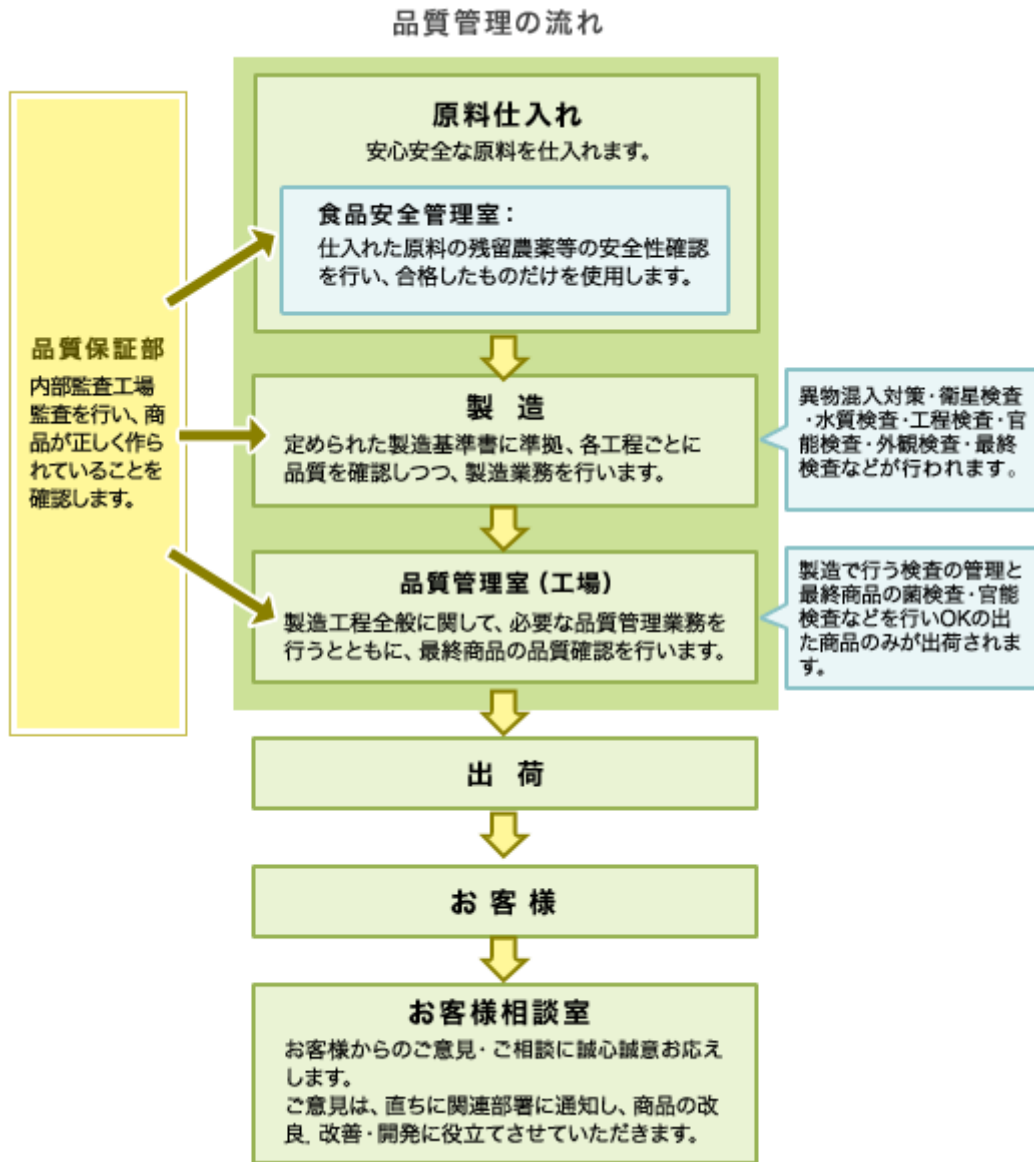
昨今の食品関連の事件や事故の発生によって、食品の安全性に対する消費者の不安や企業の安全管理に対する信頼性の低下が、これほど強く感じられる時代はありません。

マルヤナギでは、大きく変化する社会情勢に対応すべく、商品やサービスに対する改善、従業員の意識改革等、会社を挙げて全力で推進してまいりました。HACCP や ISO9001 の仕組みを取り入れた品質マニュアルや品質標準に基づき、製品の品質をチェックする品質管理部門と、品質管理の実施状況を内部監査し検証する品質保証部門との両面から品質の向上と管理を徹底し、より安心していただける商品作りに取り組んでまいりました。

しかしながら、食品をめぐる事件や事故が起こるたびに、年々お客様のご要望や行政の指針が変化していく中で、もっともっとスピードを上げてさらに真剣に対処していかなければならない状況であると認識しております。

マルヤナギは、すべての人々にとって最も関心の高い食に携わる企業として、『お客様に満足していただくために』を企業理念に掲げ、お客様が求める品質保証、安全・安心を企業のど真ん中にすえて、今後も引き続き、全社一丸となって、一層強く推進していく所存でございますので、皆様のご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

品質方針【品質保証の体系図】



原料への取り組み【原料の安全性についての考え方】

私たちは人が食べるものを扱っています

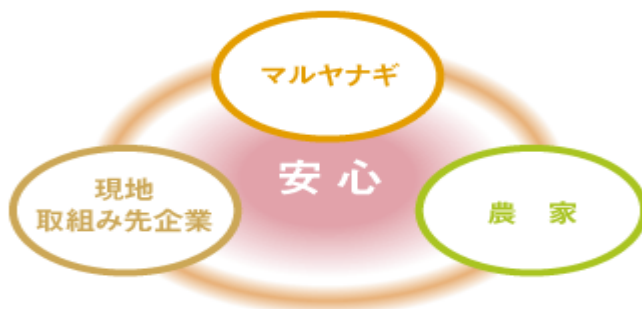
もの作りのすべてのベースに安全と安心がなくてはなりません。
お客様に安心して召し上がっていただくために、出来る限り国産の安心できる原料素材を使うように心がけていますが、国産の原料素材では生産量が少なく

て使用できないものもあり、また手配は出来ても価格が高すぎて とても値頃感のある商品としてお客様に提供できない場合もあります。そのような事情で海外産の原料素材にどうしても依存せざるを得ない場合でも、私たちが努めなければならないことは、いかに安全で価値のある原料素材を開発して使用するかということです。また、お客様に安心していただけるように、使用する原料素材についての情報を出来る限りわかりやすくお伝えすることです。

今回、近年、高い関心を集めている中国産原材料の安全性の現状について、マルヤナギの主な取り扱い原材料について一部ご紹介します。今後も引き続き、中国産原材料にとどまることなく、原料の安全性に対する食品メーカーとしての責任を自覚して取り組んでゆきます。

マルヤナギの海外原料の安全性についての考え方

マルヤナギ・現地取組み先企業・農家が三位一体となって 連携し、安心の目標を共有できるように努力を 積み上げてゆくことが大切であると考えています。



工場での取り組み【工場の品質管理体制】

マルヤナギはお客様に安心し・満足していただける食品を提供するために、仕込み・前処理・調理・充填・包装などのすべての製造工程毎に品質管理を行っています。

【異物混入対策】

1) 作業着への工夫

ポケットがありません。ポケットの中身があやまって落ちたりする可能性があるからです。帽子は、毛髪等の落下がないように 2 重構造になっており、工場

にいる 1 日中とることはありません。またヘアバンドなども工程毎に専用物を規定し使用を抑制しています。

2) 製造現場への備品の持ち込みは全面禁止



製品への異物混入の可能性を排除するため、カッター、ホッチキス、クリップなどの小さな金属類は製造現場へ持ち込むことを禁止しています。

3) 製造現場への入室手続きは3重チェック

チェック 1. ローラーテープを体全体に当て、着衣への毛髪を取り除きます。



チェック 2. 入室するための扉は手洗い、アルコール殺菌を行わないと開きません。



チェック 3. エアシャワーにより着衣への付着物を完全に取り除きます。



4) 金属検出機やX線異物検出機にて異物チェック



最終商品は、最新の検出器機で異物がないか再度確認されます。

5) 工場の作業環境の改善

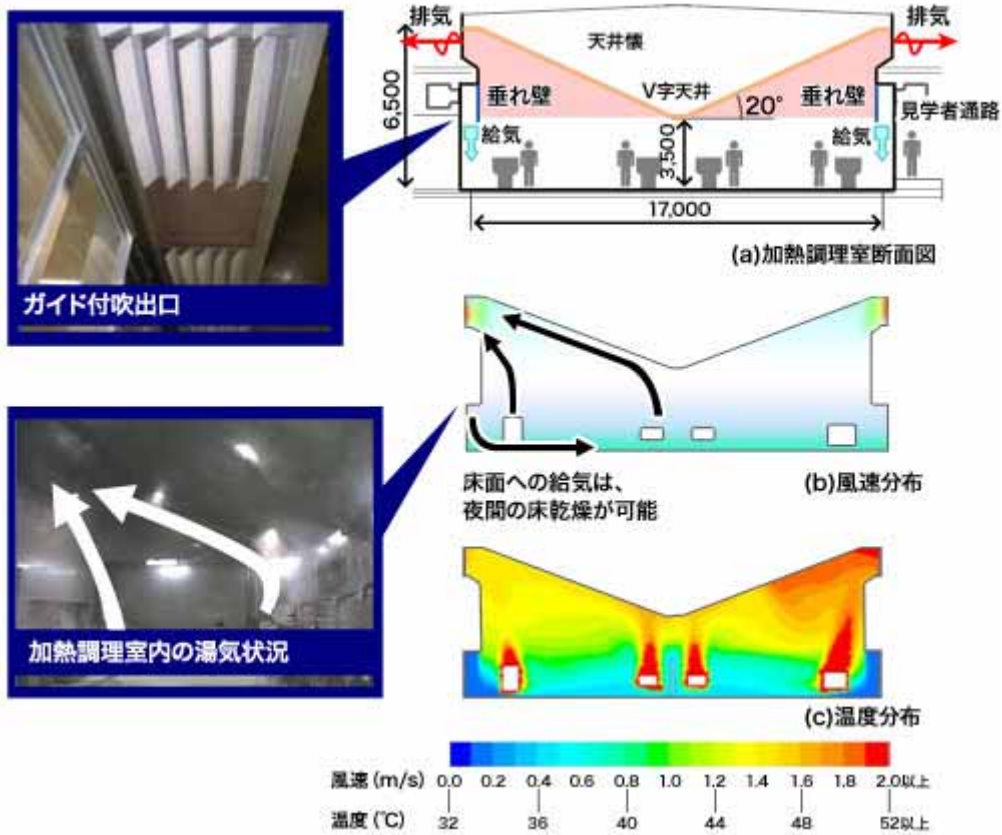
製造工程中での異物混入を防いだり、衛生的な作業を確保する為に、工場の作業環境の改善に取り組んでいます。密閉された容器の中で調理や煮炊きを行う設備を導入したり（写真1）釜で煮あげる工程（写真2）では、壁の材質をステンレスにしたり天井の構造をM字型にして湯気や熱気の流れをコントロールするなどさまざまな工夫をして、衛生環境に細心の注意を払っています。このことは、同時に、従業員の作業環境改善にも大きく役立っています。



(写真1)



(写真2)



【製品の品質検査】

各工程では衛生検査・製品の菌検査・日々生産される製品のロット毎の品質や工程チェックを品質管理部門で行います。



【製品の官能検査】

見た目（色合い・つや加減・盛り付け状態等）と食味（味・やわらかさ・風味など）検査を品質管理部門で行います。

**【外観検査】**

以上の通り、「おいしさ」「安全・安心」を追求した商品はラベルや袋への印字、シール状態などを出荷前にチェックし、製品を出荷します。

**【出荷記録】**

出荷される製品はすべて2次元バーコードを使い、いつ作った商品が、どこのお得意様にお届けしたかがわかるように管理しています。



より安心へ向けての取り組み【商品作り方針】

私たちは、法的要求事項を遵守し、お客様の求める品質を品質3原則として捉え、品質目標を設定し品質基本理念の実践によって、その実現を目指します。

1) 品質3原則

①おいしさ ②安全・安心 ③適切な価格

- (1) おいしさ：満足していただけるおいしさであること。
- (2) 安全・安心：不安な思いをされないように、安全で安心な食品であること。
- (3) 適切な価格：商品の価値に見合うと納得いただける適切な価格であること。

2) 品質基本理念

一品一品に心を込めて

すべてのお客様に買って良かったと喜んでいただけるように、一品一品に心を込めて、常に丁寧な仕事をする事と、品質に対する強い責任を持ち、バラツキのない安定した商品を提供していきます。

一流のもの作り

すべての人が、基本を大切にルールや手順を守ることに徹し、常により良いものを目指して継続的な改善を行い、一流のもの作りへと仕事の質を高めていきます。

より安心へ向けての取り組み【原産地表示】

マルヤナギでは、主原料の産地表記を行なっています

マルヤナギでは、2年前から主原料の産地表記を行なうようにしています。これは、以前まだ表記をしていなかった頃、当社のお客様相談室に産地確認のお問い合わせが多くありました。お客様が必要としている情報をきちんと公開することは不可欠との判断の基に、ホームページ上での公開と共に、パッケージにも極力産地表記を行なっています。

より安心へ向けての取り組み【アレルギー表示】

平成14年4月から、アレルギーを起こしやすい物質を加工食品に表示することが義務付けられています。

この表示の目的は、重篤な食物アレルギー症状が起きるのを避けることにあります。これにより表示を見ることで、食べても大丈夫な加工食品を選べることとなります。

特にアレルギーを起ししやすい次の25品目が加工食品に表示されます。しかし、全ての品目が義務化されているわけではなく、「卵、小麦、そば、落花生、乳」の5品目の表示が義務付けられています(義務品目)。

これを『特定原材料』といいます。

その他の20品目は、可能な限り表示をしましようにと推奨されているもので(推奨品目)、『特定原材料に準ずるもの』といいます。

マルヤナギでは、義務品目だけでなく推奨品目についてもアレルギー表示を全商品において行なっております。

より安心へ向けての取り組み【賞味期限表示】

賞味期間の情報を、袋の表面にわかりやすく掲示します

煮豆・佃煮を購入するとき、ブランドで指名買いをしている方は21%と以外に少なく、多くの消費者が店頭での特売や新商品など“情報”に基づいた購入決定をしています。パッケージに書かれた情報も大きな購入決定の要因となります。この情報について、当社でモニター調査をしたところ下表のようになりました。そこで、商品の購入を数秒で決断する購買行動を前提に、ますます厳しくなる消費者の商品選択のための情報を的確に表面にわかりやすく出していくことが『お客様に満足していただく』ことにつながるものとし、表面へ随時掲示することに致します。

お客様の声【コミュニケーション】

お客様相談センターでは、お電話・eメール・お手紙を通じて、お客様とマルヤナギとの直接的なコミュニケーションをはかっています。

お客様からお寄せいただいた全ての声を、内容により適切な社内部門に迅速に発信されます。

商品の改良・改善に関してのご要望などは、商品開発部門・企画部門そして工場関係者につなげ、新商品の開発や商品の改善へつながるようにしています。

また、商品を担当する関連部門と定期的に協議・検討しています。その中で上がった課題についても、品質の改善・向上へつなげ、お客様の声にお応えできるよう努めております。

編集後記

- 事故米穀の不正規流通問題も中国産加工食品のメラミン混入事案も常識では全く考えられない、有りうべからざる事例が発生してしまいました。幸い、これら当該食品を摂取したことに起因したと思われる健康被害が発生していないのは不幸中の幸いでした。
- 事故米穀の不正問題については、理由の如何を問わず、このような悪徳食品事業者がいたということが残念でなりません。早速、野田内閣府特命担当大臣の決定によって設置された「有識者会議」において、原因究明、責任の所在の明確化、及び米穀の流通実態等の問題点への対応を含めた、消費者の安全・安心確保のための抜本的改善策が審議されており、食品安全行政の限界と警察行政との連携を含めた、正に、消費者・生活者の視点に立った改善策の提言が期待されます。
- メラミン混入事案については、意図的に・故意に指定外添加物又は有害物質を添加したものであり、しかも2007年には米国において中国産メラミン混入ペットフード・家畜飼料が原因で健康影響が発生したことも経験済みであり、輸出国における食品の安全確保に関する認識の低さを指摘せざるを得ません。わが国としては、両事案の性格が全く違うとはいえ冷凍ギョウザ問題も未解決ですので、当面は輸入時の検査体制を強化しなければならないでしょうが、食品の安全確保に関する認識や体制を高度化するための技術協力・支援を一層促進する必要があると考えます。
- 行政情報「3. 情報提供あり方検討会」で、唐木座長が同検討会において提出した参考資料を掲載しました。食経験と科学と法規制と消費者・生活者の理解とには差があり、リスコミがさらにさらに必要であることを痛感します。（伊藤蓮太郎）
- 行政情報「4. 原料原産地表示のアンケート調査」では、アンケート調査の対象者を特定せず、表示を見る立場、表示を付ける立場、特産品の生産者、無印品の生産者、好き・嫌いの有る人や無い人など、色々な立場の人々から広く意見を聞こうという趣旨です。調査結果が楽しみです。
- 本号でも、事故米穀とメラミンの影響を受けてしまい、他の話題や【学術・海外行政情報】を掲載できなくなりました。ご了承ください。（伊藤蓮太郎）

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。