



# 食科協ニュースレター 第80号

3月号

## 目次

【巻頭言】	頁
市場における生鮮食品の衛生管理と課題	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 2月の主な活動	2
2. 今後の予定	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について	3
2. 食品による窒息事故に関する食品健康影響評価について	5
3. 平成21年中における「食の安全に係る事犯」について	9
4. そば加工品の表示に関する特別調査の実施結果について	12
5. 有毒部位が除去されずに販売されたフグ加工品について	13
6. 違反食品の回収について(違反原因は容器包装)	14
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 卵	16
(奈良県消費者ニュース第185号のホームページから引用)	
<hr/>	
【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(12)	19
(株式会社デリフレッシュフーズホームページより引用)	
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. カナダ社会でのハイリスク食品の消費と食品の安全な取扱い慣行	27
<hr/>	

平成22年3月 25 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)

## 【巻頭言】

## 市場における生鮮食品の衛生管理と課題

東京都市場衛生検査所長

おがわ せいいち  
小川 誠一

昨今、卸売市場の食品経由率が低迷するなど、市場流通食品を取り巻く環境が変化しています。しかし、築地だけでも一日平均3千トン以上の水産・青果物の入荷量があり、市場は生鮮食品の流通拠点として、東京とその近県都市の台所を賄っています。東京都市場衛生検査所は東京23区内で開設されている10ヶ所の卸売市場を所管し、商品がスーパー等に拡散する前の迅速な衛生監視・検査は、流通の川上でのチェック機能として重要な役割を担っています。

さて、昔から、「生鮮食品は特異な商品である。市場（いちば）は別世界である。」と言われることがあります。市場のどこが特別なのか、何故そうであるのか、市場関係者に対して最新の衛生管理を指導する立場にある私なりに、改めて生鮮食品の特徴や卸売市場のシステムについて整理してみました。

生鮮食品は加工食品と異なり一定の規格化が難しいことが挙げられます。生産地の自然環境や気候変動の影響を受けやすく漁獲・収穫量や品質にもバラツキが生じやすい季節商品と言えます。最近では、養殖やハウス栽培などが盛んになり季節を問わず生鮮食品が流通していますが、それでも、自然災害や病害虫などの被害を受けやすく、経費の高騰などの影響を受けながら、なお安定した収量の確保と一定の商品化に取り組む生産者の方々のご苦労が偲ばれます。

また、生鮮食品の種類は膨大で、名称についても通称名や地域によって呼び名が異なるなど一般の消費者には分かりにくくなっています。外観だけで魚種を的確に判定するには水産庁のガイドラインがあるものの、我々食品衛生監視員でも熟練が必要です。先月号でも、(社)大日本水産会の田口部長様が厚労省時代にフグ対策のための実態把握にご苦労されたことが紹介されていました。

さらに、天然の動植物には特有の自然毒を持つものがあります。毒キノコやフグ毒など毒化機構が解明されて対策がとられているものもありますが、南方産魚介類のマリントキシンなど研究途上の課題もあります。また、青果物の病変、魚介類の寄生虫、生理現象による色調の変化などは消費者の苦情や不安の一因になりやすく年間100件程度の相談があります。黴や異物の混入など一般的な事例もありますが、未知の事例で専門家とともに調査、研究が必要なこともあります。

次に、卸売市場のシステムです。多種類の生鮮食品に対し、鮮度、色調、食味、栄養価、肉質、保存状態などの品質状態をセリ方式で短時間に判定し価格に反映させる

作業は熟練を要します。生産地（輸入を含む）から荷受する卸業者やセリに参加して売買する仲卸業者などの市場関係者は、一般的に担当者制で、同一の商品を何十年も取扱うプロ集団です。産地情報や需給状況を考慮し、外見で品物の良し悪しつまり品質を見抜く職人「目利き」とも呼ばれていますが、勘と経験に培われた目利き人の独特の雰囲気は別世界と映るのかもしれませんが。

前述のように不確定要素の大きい大量の生鮮食品をいわゆる目利き人集団が流通システムを支える卸売市場において、我々はどのような方針で実効性のある衛生管理を推進すればよいのか考えてみました。

彼らの視点からすると、むき出しの商品をラップで覆うのは異物混入防止ではなく乾燥を防ぐこと、ウニの低温管理は食中毒菌の増殖を抑えるよりは身質の悪化を防ぎ商品価値を保つことになります。

しかし、品質と衛生を切り分けて考えているためか、結果的には衛生管理に繋がっていても認識の違いとして理解が得られないことがあります。私としては、品質と衛生は密接不可分であり衛生が品質や商品価値を支えているのだと考えています。例えばマグロの変色やシミの苦情原因が、寄生虫の影響や回遊中の打撲あざの跡で、品質劣化はあるが衛生上は問題ないとした事例がありました。

我々の役割には法令に基づく監視・検査による違反品の摘発もありますが、最新の技術を駆使した検査や調査データは、卸業者の指導を通じて生産地へ直ちにフィードバックされ自主的に改善が進むことがあります。

科学的知見に基づいた衛生管理が品質の向上を支えるというモチベーションを市場中で啓発し、「卸売市場の特殊性を踏まえて、ともに実践しながらHACCPの考え方に基づく自主的な衛生管理の導入を支援していく。」という方針を掲げて奮闘しています。

近代的な卸売市場への脱皮を図るため、さまざまな方面の関係者が努力していることはご存知と思います。市場衛生検査所は、今後とも首都圏の台所を預かる市場流通食品の安全確保のために研鑽するとともに、卸売市場の品質及び衛生管理に造詣の深い方のご教授を願うしだいです。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2月の主な活動

- 5日 三鷹市消費者協議会主催の意見交換会に渡辺芳則氏と伊藤が出席。
- 9日 ハウス食品（株）の池本CSR推進室長を表敬訪問。
- 16日 常任理事懇談会を開催。議題は 品質保証事業検討会(3月3日)の開催、平成22年度総会・会員研修会(6月1日)の開催、食科協ホームページの充実・向上、新リスコミ体験ワークショップの概要、トクホ関連公

開シンポジウムの概要、 収支状況の報告(1月31日現在)。

22日 三原常任理事が食科協でHPを更新。

23日 食科協NL第79号(3月号)を発行。

24日 東京都市場衛生検査所の 小川誠一所長を表敬訪問。

## 2. 今後の予定

6月1日(火)13時10分から平成22年度通常総会を、引き続き14時から会員研修講演会を開催しますので日程の調整をお願いします。

6月1日(火)13時10分から平成22年度通常総会を、引き続き14時から会員研修講演会を秋葉原の(財)東京都中小企業振興公社会議室において開催しますので日程の調整をお願いします。会員研修講演会においては、「消費者への食品情報の提供のあり方」(講師：行政官)及び「トランス脂肪酸の健康影響等について」(講師：研究官)の講演を予定しています。(伊藤蓮太郎)

## 【行政情報】

### 1. トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について

消費者庁は昨年12月1日、トランス脂肪酸に係る情報を収集し、消費者へ提供するため、厚労省生活習慣病対策室長、農水省食品産業振興課長、食安委情報・緊急時対応課長、消費者委事務局参事官、消費者庁政策調整課長及び食品表示課長を構成員とした「トランス脂肪酸に係る情報の収集・提供に関する関係省庁等課長会議」を開催することを決め公表しました。同課長会議は平成22年2月15日までに「トランス脂肪酸の摂取量や健康への影響等に関する情報」「トランス脂肪酸に関する食品企業等の取組状況の情報」「トランス脂肪酸に係る情報を消費者にわかりやすく提供する方法」等について3回の会合を開催し、同課長会議における情報収集、協議等の結果として3月9日、次の「トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について」を取りまとめ、公表しました。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin160.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin160.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin184.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin210.pdf>

#### 「トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について」の要点

##### 1. 背景

トランス脂肪酸の摂取に関しては、国際的に、WHOの「食事、運動と健康に関する世界戦略」(2004年)において、「脂肪由

来のエネルギー摂取量を抑え、脂肪消費の内容を飽和脂肪酸から不飽和脂肪酸に変え、トランス脂肪酸の除去を目指す」とされ、

食事、栄養および慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合の報告書(2003年)では、「一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とする」という目標が示されている。

一方、日本人一日当たりの摂取量は、食品安全委員会の調査結果によると、総エネルギー摂取量の1%未満となっている。ただし、脂質の多い菓子類や食品の食べすぎなどの偏った食事をしている場合には、平均値を大きく上回る摂取量となる可能性がある」とされている。

2. これまでの取組(省略)

3. 今後の取組方針

上記のような状況を踏まえ、今後、以下のとおり取組を進めていくこととする。

(1) 消費者に対する情報提供の充実

栄養バランスのとれた食生活の大切さやトランス脂肪酸など脂質に関する情報が正しく伝わるよう、関係省庁と協力して消費者に対し普及啓発を図る。

食品事業者がトランス脂肪酸の低減策を進め、消費者に情報開示する取組を促進するため、関係省庁と協力して以下の措置を講ずる。

) 油脂関係の技術者、専門家等の協力を得て技術作業チームを構成し、トランス脂肪酸の定義や分析法、認められる誤差等のルールや、飽和脂肪酸、コレステロールの表示ルールについての技術的な課題を整理した上で、事業者が情報開示を行う際の指針となる「トランス脂肪酸の情報開示に関するガイドライン」(仮称)の策定を検討し、本年夏を目途に取りまとめる。

) )の取組と並行して、食品事業者に対し、容器包装や自社ホームページ、商品紹介の機会等、様々な場面を通じて、トランス脂肪酸に関する自主的な情報開示の取組を進めるよう要請する。併せて、飽和脂肪酸やコレステロールについての情報も開示するよう要請する。

(2) 表示の制度化に向けた検討

トランス脂肪酸の表示の制度化に向けて、関係省庁の協力を得つつ、引き続き検討を進める。

具体的には、上記の技術作業チームにおいて、国内外の事例の調査・分析等を行い、議論のための基礎データを作成した上で、有識者等で組織する検討の場を設けて制度設計に向けた検討を進める。

(参考1)

トランス脂肪酸に関する技術作業チームの進め方について

1. 作業内容

(1) トランス脂肪酸の定義や公定法、認められる誤差等のルールや、飽和脂肪酸、

コレステロールの表示ルールについての技術的な課題を整理するために必要な作業を行い、「トランス脂肪酸の情報開示に関するガイドライン」(仮称)の策定の基礎となるデータを作成する。

(2) 想定される具体的な作業は、以下のとおり。

情報開示の対象とするトランス脂肪酸の定義

・天然由来のトランス脂肪酸の取扱い

トランス脂肪酸の測定に係る公定法

トランス脂肪酸の含有量を示す際の誤差の許容範囲

・誤差を認める場合の上限値、下限値

・ゼロ表示を認める場合の上限値

飽和脂肪酸、コレステロールに係る ~ の事項

(3) 上記の各事項について、国際機関及び諸外国における事例調査、我が国における食品製造現場の状況把握等を行い、本年夏を目途に、技術的な課題を整理する。

## 2. 構成メンバー

油脂関係の技術者、専門家等で構成し、必要に応じて他分野の技術者にも協力を求める。

(参考2)(省略)

## 2. 食品による窒息事故に関する食品健康影響評価について

消費者庁(担当:消費者安全課(前国民生活局消費者安全課))は、こんにゃく入りゼリーについては、国民生活センター等からその形状や物性により、粉碎されずに一定の大きさのまま咽頭に送り込まれた際の危険性について報告されており、窒息のリスクが高い食品ではないかという懸念がもたれていること、厚労省の研究では、幼児にとって、その特異な形状、物性や吸い込んで食べるような構造により、窒息事故を起こすリスクが他食品と比較して高いと指摘されていること、欧米諸国等では、死亡事故を受け、こんにゃく入りゼリーに対する販売、輸入禁止の規制等の措置がとられていること等から、平成21年4月27日、食安基法第24条第3項に基づき食安委に対し「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性」について同法第11条第1項に基づく食品健康影響評価を要請しました。

食安委は、「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性」に係る食品健康影響評価については、窒息事故は様々な要因により生じていると考えられ、既存の専門調査会では対応が困難であることから、平成21年5月21日、同委員会に「食品による窒息事故に関するワーキンググループWG」(座長 小泉直子 食安委委員長)を設置することを決定しました。同WGは翌6月から審議を行い平成22年3月10日の第7回会合において食品健康影響評価書案を取りまとめ、同委員会委員長へ報告することに



なりました。同案の要約は次のとおりです。詳細は下記のURLです。（伊藤蓮太郎）  
[http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/chi\\_wg-dai7/chi\\_wg7-siryuu1-1\\_1.pdf](http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/chi_wg-dai7/chi_wg7-siryuu1-1_1.pdf)

## 要約

### 1. はじめに

WGは、本評価の実施に当たり評価要請者から提供されたデータ等が限られていた状況において、事例数が少ない、ピアレビューが行われていない等、必ずしも化学的な信頼性が十分とはいえない資料も含め、できる限り多くの知見の入手に努め、現状で可能な範囲において、中立公正な立場から科学的に評価を行った。本評価では、食品による窒息事故の実態を把握するとともに、窒息事故が発生しやすい食品並びに食品の物性等及び摂食者側等の要因を明らかにすることを試みた。

### 2. 窒息事故の実態について

食品による窒息事故死亡症例数は、過去10年間に約1.2倍に増加している。これは、高齢者での死亡例数の増加によるものであり、近年の人口の少子高齢化を反映したものと考えられる。食品による窒息事故での死亡率を年齢階層別にみると、65歳以上の高齢者層では全人口平均を上回るようになり、さらに加齢とともに増加していた。一方、年齢階層別死亡総数に占める、食品による窒息事故死亡症例数の割合をみると、0～4歳の乳幼児での割合は、全人口平均を上回っていた。

食品による窒息事故の背景には、一般人口において誤嚥又は嚥下困難となる事例が日常的に発生しており、多くは回復するものの、ごく一部が、気道閉塞を解除することができずに救急隊搬送症例等として把握されているものと考えられた。

原因食品については、餅、米飯類が上位を占めていた。餅、米飯類及びパンといった穀物類を原因とする症例の8割以上が高齢者であった。小児に限定した救命救急症例での原因食品については、飴類が最も多く、救急隊搬送症例でも、飴類に係る症例の8割以上は小児であった。窒息事故には至らなかった気管・気管支異物症例については、多くの報告事例において概ね半数以上を乳幼児が占めており、異物の多くが、ピーナッツをはじめとする豆類・種実類であった。

### 3. 窒息事故の多い食品について

摂取機会の程度について考慮することなく、窒息事故症例数の多寡のみをもって、窒息事故が発生しやすい食品かどうかの判断を下すことは困難である。そこで、窒息事故の原因となった主な食品(群)について、食品(群)別の摂取量及び一口量を加味した、一口あたり窒息事故頻度を算出し、相対的な比較を行った。その結果、餅が最も高く、次いでミニカップゼリー、飴類、パン、肉類、魚介類、果実類、米飯類の順であった。ミニカップゼリーをこんにやく入りのものに限定した場合、その窒息事故頻度は飴類に次ぐものであった。

WGとしては、こんにやく入りのものを含むミニカップゼリーの一口あたり窒息事故頻度は、おそらく飴類と同程度ではないかと推測する。一方、こんにやく入りミニカ

ップゼリーによる窒息事故が、高齢者や小児の摂取禁止について表示を行うこと等の措置がなされて以降には報告されていないとすれば、飴類よりも窒息事故頻度は小さくなっている可能性があると考えられる。

#### 4. 窒息事故の要因について

##### (1) 食品以外の要因について

食品による窒息事故においては、食品以外の要因が大きく関与していることを確認した。ヒトは、特に気道と食物の通路との交差領域が広く、口から摂取される食品を危険部位の近傍で通過させざるを得ず、このことが、摂取者側の要因の根底にあるものと考えられる。

食品の物性や安全な食べ方を知る、一口量を多くせず、食物を口の前の方に振りこむ、良く噛み、唾液と混ぜる、食べることに集中する、といった「窒息しにくい食べ方」を徹底することが、摂取者側の要因を低減させ、窒息事故の予防につながることを確認した。

ヒトには、口中で食塊のテクスチャーを認知し、調整する機能が備わっている。この機能が発達途上にある、又は低下している場合には、誤嚥又は嚥下困難の状態から窒息事故につながる可能性がある。

青年～中年期(15～64歳)世代の健常者では、こんにやく入りミニカップゼリーによる窒息事故死亡症例は確認されていない。この世代では、食品による窒息事故が少ないという事実から、WGは、食品による窒息事故に係る大きな要因の一つは、摂取者側の年齢にあると考えられる。

高齢者では、加齢による生理学的変化(咀嚼力低下、高等挙上距離延長、嚥下反射の感度低下及び惹起遅延)、歯牙の欠損等、背景疾患(脳血管障害等)、嚥下機能障害への対応、食事の自食といった要因が窒息事故に関連しているものと推測された。

小児では、歯列咬合の発育、摂食機能の発達、行動といった要因が窒息事故に関連しているものと推測された。

その他の食品以外の要因として、保護者の危険性認識、応急処置、食事の介助等の環境要因が窒息事故に関連しているものと推測された。

##### (2) 食品側の要因について

食品側の一般的な要因としては、表面平滑性、弾力性、硬さ・噛み切りにくさといったテクスチャー、大きさ及び形状といったものが窒息事故に関連しているものと推測された。

一口あたり窒息事故頻度が最も大きかった餅については、次の要因等により高齢者において特に窒息事故を発生しやすくしているものと推測した。すなわち、噛み切るためには大きな咀嚼力を要する食品である。口に入れた直後は柔らかくて伸びやすいが、咀嚼しているうちに温度が下がり、硬さ(噛み切りにくさ)がさらに増加する。口中での食物テクスチャー認知・調整機能が低下していると、十分に破碎されず、唾



液とよく混ぜられないまま咽頭に送り込まれてしまう。テクスチャー認知・調整機能が低下していると、温度低下により付着性を増した食塊が咽頭～喉頭前庭付近に貯留し、場合によっては気管・気管支に到達し、その表面に張り付いて、取れにくくなり、気道を閉塞してしまう。気道の表面の潤いが低下していると、そうした物性はさらに増強される。咳反射が弱まっている場合には、気道閉塞を容易には解除できなくなってしまう。

こんにゃく入りミニカップゼリーについては、次の要因等により窒息事故が発生しやすくなっているものと推測した。すなわち 形態から、上向き食べ、吸い込み食べが誘発され、喉頭閉塞が不十分な状態のままゼリー片を吸い込んで、気道を詰まらせてしまう。こんにゃく入りミニカップゼリーは、一般のゼリーよりも硬い(噛み切りにくい)ものが多く、冷やすとさらに硬さを増す。噛み切りにくく、ゼリー片が十分に破碎されないまま咽頭に送り込まれ、中咽頭～喉頭付近に貯留することによって気道を閉塞してしまう。破碎不十分なゼリー片を気道に詰まらせてしまうと、気道にぴったりと嵌るような大きさ・形状であり、弾力性があり、水分の少ない部位に介在すると剥がれにくく壊れにくいのために、気道閉塞が解除されにくい。

また、WGは、こんにゃく入りのもの以外のミニカップゼリーであっても、こんにゃく入りミニカップゼリーと同様の方法で摂食される可能性があり、同様の大きさ・形状であって、同様の物理的又は物理化学的特性が付与されたものについては、窒息事故の発生しやすさは、こんにゃく入りのものに準じるものとする。

飴類については、「しゃぶる」という独特の摂取形態により唾液と混ぜ合い表面平滑性が増した飴類を口腔内でうまく保持できず、当該食品が安全な大きさになる前に誤って咽頭に送り込まれ、喉頭付近に貯留することによって気道を閉塞してしまうといったこと等により、特に小児において窒息事故が発生しやすくなっているものと推測した。

そのほか、窒息事故が発生しやすいと考えられたパン、肉類・魚介類、果実類及び米飯類について要因分析を行ったが、それ以外の食品によっても、窒息事故が発生する可能性はある。

##### 5．海外における対応等について

主にミニカップゼリーによる窒息事故についての海外における対応等を把握、整理した。ただし、EUを除く諸外国等ではいずれも基本的にはリスク管理措置に終始していた。それらのリスク管理措置の中で、食品の硬さや大きさについて制限値を設定した例がみられたが、そうした制限値が、窒息事故の発生との直接の因果関係を証明するような科学的根拠に基づいて設定されたのか否かについては把握することはできなかった。

##### 6．おわりに

食品による窒息事故について、ヒトを対象とした実験での検証は倫理上の問題があ

り、動物を用いた実験による再現も技術的に困難である。また、疫学的調査研究を行うとしても、食品による窒息事故については、内容把握が断片的で全容が解明されていないものが多く、発生件数も少ないことから、各種要因との因果関係を統計学的に明らかにすることは難しかった。そのため、現時点においては、実態を把握し、窒息事故の多い食品について、食品以外(摂食者等)及び食品側の各種関連要因を基に要因分析を行うといった評価手法を用いたものである。したがって、本評価については、今後、国際的な評価等の動向、国内外の科学的知見の蓄積等を勘案し、必要に応じて更なる検討がなされるべきものとする。

### 3. 平成21年中における「食の安全に係る事犯」について

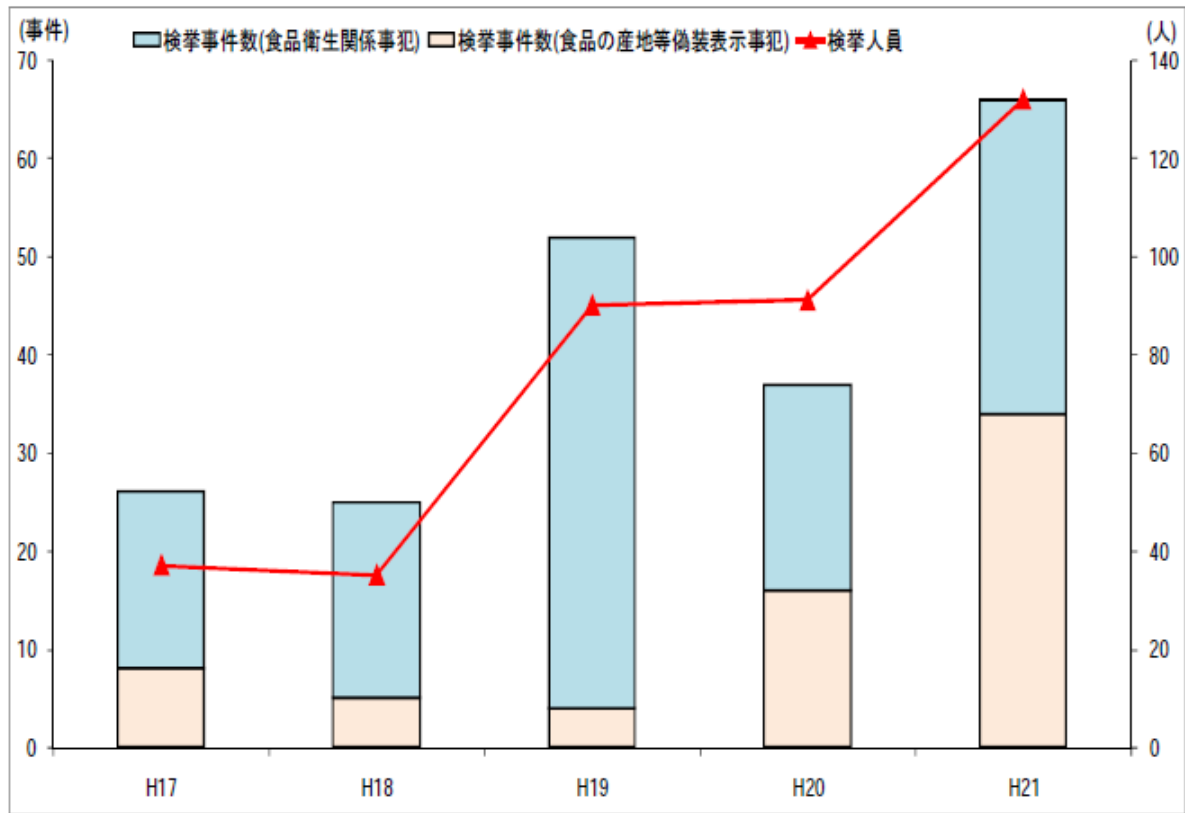
警察庁は3月12日、平成21年中における生活経済事犯の検挙状況を公表しました。生活経済事犯の検挙の合計は、11,473 事件、14,474 人であり、各事犯ごとの検挙は、次のとおりです。

金融事犯 444事件 817人	資産形成事犯 29事件 125人
特定商取引等事犯 152事件 371人	環境事犯 7,164事件 8,733人
保健衛生事犯 353 事件 420人	知的財産権侵害事犯 364事件 620人
不動産事犯 21事件 33人	国際経済事犯 2事件 2人
税法事犯 3事件 13人	諸法令事犯 2,941事件 3,340人

上記の生活経済事犯のうち、「食の安全に係る事犯」とは、保健衛生関係事犯の中の食品衛生関係事犯と知的財産権侵害事犯の中の食品に係る事犯とを合わせたものを指し、平成21年中の「食の安全に係る事犯」の検挙事件数は66事件、検挙人員は132人、37法人でした。66事件のうち、食品の産地等偽装表示事犯の検挙は34事件(不正競争防止法違反33事件、牛トレーサビリティ法違反1事件)、飲食店の無許可営業等の食品衛生関係事犯が32事件(すべて食衛法違反事件)です(下の図表27参照)。なお、平成20年中の食の安全に係る事犯の検挙は、37事件(食衛法違反21事件、不正競争防止法違反15事件、JAS法違反1件)でした。

図表 27 最近5年間における食の安全に係る事犯の検挙状況の推移

図表 27 ー最近5年間における食の安全に係る事犯の検挙状況の推移



		H17	H18	H19	H20	H21
検 挙 事 件 数	食 品 衛 生 関 係 事 犯	18	20	48	21	32
	食品の産地等偽装表示事犯	8	5	4	16	34
	計	26	25	52	37	66
検 挙 人 員	食 品 衛 生 関 係 事 犯	21	23	69	34	25
	食品の産地等偽装表示事犯	16	12	21	57	107
	計	37	35	90	91	132
検 挙 法 人	食 品 衛 生 関 係 事 犯	1	1	3	5	6
	食品の産地等偽装表示事犯	6	3	2	19	31
	計	7	4	5	24	37

注1 食品の産地等偽装表示事犯には、不正競争防止法違反(33事件)、牛トレーサビリティ法違反(1事件)を計上しており、これらは知的財産権侵害事犯にも計上している。注2 食品衛生関係事犯は、保健衛生事犯にも計上している。

### 食の安全に係る事犯の主要検挙事例

穀粉米粉製造加工販売会社らによる事故米の用途偽装に係る不正競争防止法違反事件

穀粉米粉製造加工販売会社社長らが、平成19年12月ころから20年8月ころまでの間、食用として販売できない事故米であるにもかかわらず、納品書に「特定米穀白米」等とあたかも食用米等であるかのように表示して、同事故米約1,000トンを酒造会社等7社に販売した。21年3月までに3法人、13人を不正競争防止法違反(誤認惹起行為)で検挙した(大阪、福岡、熊本)。

食品加工販売会社らによるワラビ水煮の産地偽装に係る不正競争防止法違反及び詐欺事件

食品加工販売会社社長らが、平成20年5月ころから21年4月ころまでの間、ロシア産塩蔵ワラビを水煮加工した商品に、「山形県」等と印刷されたラベルを貼付、約10トンを4業者に販売し、販売代金約1,000万円をだまし取った。同年8月までに2法人、4人を不正競争防止法違反(誤認惹起行為)及び詐欺罪で検挙した(山形)。

工業用糊製造・加工会社らによる事故米の不正規流通に係る食品衛生法違反及び有印私文書偽造・同行使事件

工業用糊製造・加工会社社長が、平成19年5月ころから8月ころまでの間、工業用糊原料として購入した、基準値を超えるメタミドホスを含む事故米約390キロを、米穀雑穀販売業者に、食用米として販売したほか、同年2月ころから9月ころまでの間、同販売行為の発覚を免れるため、受領書の写しを偽造した。また、同米穀雑穀販売業者が、同年12月ころから20年3月ころまでの間、買い受けた事故米を他の米穀販売業者2社に転売した。21年7月までに2法人、2人を食品衛生法違反(規格基準外の食品販売)で、うち1人を有印私文書偽造・同行使罪で検挙した(愛知、三重)。

食料品販売会社によるふぐ販売に係る食品衛生法違反等事件

食料品販売会社役員が、平成21年3月ころ、有毒物質であるテトロドトキシンが含まれている内臓等を除去するなどの処理をせず、ふぐを一般消費者に販売等した。同年5月に1法人、1人を食品衛生法違反(不衛生食品等の販売等)等で検挙した(岡山)。

### その他の食品に関する薬事法違反等の事犯例

豆腐店経営者による医薬品成分を含有する豆乳の販売等に係る薬事法違反事件

豆腐店経営者が、平成21年5月ころ、薬局開設者又は医薬品の販売業の許可を受けず、業として、同豆腐店で製造した医薬品であるコルヒチンを含有する豆乳を販売、授与及び貯蔵した。同年9月に薬事法違反(医薬品の無許可販売)で逮捕した(千葉)。

栄養補助食品販売会社代表取締役らによる医薬品等の販売に係る薬事法違反事件  
栄養補助食品販売会社代表取締役らが、平成20年1月ころから11月ころまでの間、

顧客に対し、薬局開設者又は医薬品の販売業の許可を受けないで、業として、医薬品である液体等を販売した。また、同年4月ころから10月ころまでの間、顧客に対し、一般医療機器に指定されているものに該当しない医療機器であるにもかかわらず、厚生労働大臣の承認又は厚生労働大臣の登録認証機関の認証を受けずに製造されたネックレス等を販売した。21年7月に4人を薬事法違反(未承認医療機器の販売、医薬品の無許可販売)で逮捕した(山口)。

詳細は次の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

[http://www.npa.go.jp/safetylife/seikan25/h21\\_seikeijihan.pdf](http://www.npa.go.jp/safetylife/seikan25/h21_seikeijihan.pdf)

#### 4. そば加工品の表示に関する特別調査の実施結果について

農水省は3月10日、昨年7月17日から本年2月28日までの期間に、(独)農林水産消費安全技術センター及び都道府県とともに実施した標記特別調査の実施結果を公表しました。概要は次のとおりです。詳細は下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎) <http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/pdf/100310-01.pdf>

##### 1. 調査対象の事業者、項目等

###### (1) 小売店舗調査

農水省及び都道府県が、そば加工品を販売する全国の小売店舗3,000店舗を対象に、JAS法に基づく「加工食品品質表示基準」及び「乾めん類品質表示基準」で定める義務表示事項(名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法及び製造業者の氏名等)がそば加工品に適正に表示されているかを確認するための調査を実施しました。

調査を実施した小売店舗数

合計	内 訳			
	百貨店	スーパー	食料品専門店	その他
3,000	29	2,391	34	546

###### (2) 科学的検証による原材料表示の確認

センターが、そば加工品197点を買上げ、アミノ酸組成分析による原料そば粉の配合割合に関する分析を実施し、原材料表示欄等の原料そば粉の配合割合表示が適正か、また、重量順に原材料が表示されているかを確認しました。

###### (3) 製造業者等の調査(遡及調査)

農水省、センター及び都道府県は、(1)又は(2)において不適正な表示や表示内容に疑義を確認した商品の製造業者等(製造業者、加工業者、販売業者等)253業者に対して表示根拠の確認のため遡及調査を実施しました。

調査を実施した製造業者等の表示責任者への遡及数

合計	業者別の表示責任者への遡及数				表示責任者以外の取引業者への遡及
	製造業者	加工業者	販売業者	輸入業者	

253	184	2	60	0	7
-----	-----	---	----	---	---

## 2. 調査の結果

上記1の(1)から(3)の調査を行ったそば加工品 28,813 点について、以下のことが判明しました。

(1)適正に表示されていた商品 27,507 点(95.5%)

(2)不適正な表示がされていた商品 1,306 点(4.5%)

・表示事項の事項名の欠落、誤字・脱字等、軽微な不適正表示 1,062 点(3.7%)

・表示の欠落、事実と異なる表示等、不適正表示 244 点(0.8%)

## 3. 違反業者への対応

不適正な表示を行っていた業者については、農林水産省又は都道府県が、7 業者に対して JAS 法に基づく指示を行い、その旨を公表しました。また、19 業者に対して指導を行いました。

## 5. 有毒部位が除去されずに販売されたフグ加工品について

青森市は2月19日、市内の販売店「しんまち新鮮産直市場まちの駅」等で有毒部位（尾ヒレ）が除去されていないクサフグの加工品が販売されていたことを確認し、販売店に対し販売を中止させるとともに、消費者に対し当該製品は健康被害をひき起こす可能性がありますので喫食しないよう報道発表を行いました。同日、加工者は自主回収に着手しています。

青森県が県内にある加工施設の立入調査を行った結果、当該製品は平成21年11月6日に100袋加工され、その内52袋が平成21年12月から平成22年2月にかけて、青森市内の2店舗で販売され、残りは加工所に保管されていたことが判明致しました。

	名称	天日干し（生干し）
	形態	合成樹脂製袋入り
	原材料	クサフグ（平舘沖産）・食塩
回収対象食	内容量	3尾入り
品	賞味期限	全賞味期限対象
	保存方法	- 18 以下
	製造者	株式会社外ヶ浜物産
		青森県東津軽郡外ヶ浜町字平舘野田才の神 2 8 - 7
		0 1 7 4 - 2 5 - 3 2 2 2
回収理由		食品衛生法第6条第2号違反(クサフグの尾ヒレを除去しないまま商品として販売した)

販売店 ・ しんまち新鮮産直市場まちの駅（青森市新町2丁目6 - 28）  
 ・ 「第15回元気なかつちゃの味自慢・腕自慢」（平成22年1月16～17日 青森県観光物産館アスパム1階イベントホールで開催）

自主回収開始年月日 平成22年2月19日

商品の返送先 製造者に同じ

問い合わせ先 製造者、販売者及び最寄りの保健所

回収対象食品の写真

<http://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/kenko/hoken/files/22-fugusyas.in.pdf>

## 6. 違反食品の回収について(違反原因は容器包装)

### (1) 輸入はちみつの容器包装のキャップ部分

大阪市は平成22年2月24日9時40分頃、東京都食品監視課から「2月2日、食品流通拠点監視のため、東京都健康安全研究センター多摩支所が東京都府中市内の食品販売店から「株式会社トマトコーポレーション」（大阪市西区）が輸入したはちみつを収去し、同センターにおいて、当該品のキャップ部分（材質：ポリプロピレン）の材質試験を行ったところ、鉛を1,400 $\mu$ g/g（基準100 $\mu$ g/g）検出したことから、食品衛生法第18条第2項違反である」との連絡を受けました。

大阪市保健所が調査したところ、当該品は「株式会社トマトコーポレーション」が平成21年7月24日にインドから輸入し、販売したものであることが確認されたことから、2月25日、当該輸入者に対して当該品の回収を命じました。

また、当該輸入者は賞味期限の異なる同一商品について自主回収しています。

#### 1 輸入者

株式会社トマトコーポレーション 大阪市西区千代崎2-12-6

#### 2 回収命令対象品

名称：はちみつ      商品名：純粋ハチミツ      形態：合成樹脂製容器  
 内容量：100g      賞味期限：2011年5月20日      原産国：インド

#### 3 違反内容

食品衛生法第18条第2項違反(容器包装の材質別規格のうち合成樹脂製容器包装の一般規格不適合)

合成樹脂（ポリプロピレン）製キャップの材質試験において、鉛を1,400 $\mu$ g/g検出した(基準：100 $\mu$ g/g)。



## 4 輸入及び流通状況

(1) 輸入届出年月日 平成21年7月24日

(2) 輸入量 5,460カートン(131,040本、13,104kg)(3,696本は輸入者が破棄)

(3) 流通状況 次の表のとおり(都道1府12県、内訳を省略)。

## 5 自主回収品(编者注:上記1から4の商品と賞味期限が違う)

名称: はちみつ 商品名: 純粋ハチミツ 形態: 合成樹脂製容器 内容量 100g

賞味期限: 2010年10月30日 2011年3月10日 2011年8月20日

原産国: インド

写真を含む大阪市のURL:

[http://www.city.osaka.lg.jp/hodoshi\\_ryo/kenkofukushi/0000070519.html](http://www.city.osaka.lg.jp/hodoshi_ryo/kenkofukushi/0000070519.html)

## (2) 別の輸入者の「輸入はちみつの容器包装(キャップ)違反」

## 奈良県の報道発表

奈良県は3月9日、輸入者(株式会社インターフレッシュ)からインド産はちみつの容器包装(キャップ)を自主検査したところ合成樹脂製容器包装の一般規格試験に不適合であったので自主回収するとの報告を受け、当該品の商品名、形態、賞味期限等を公表しました。輸入者は当該品の自主回収を行うとともに自社ホームページでその事実を公表し購入者に注意喚起を行っています。なお、本件は3月2日に厚労省から関連情報の情報提供があり奈良県が自主検査を指導していました。

商品名: はちみつ 340g 形態: 合成樹脂製容器 内容量: 340g

賞味期限: 2011年9月15日 原産国: インド

輸入量: 1,080ケース(25,920本) 販売数量: 341ケース(8,184本)

自主検査結果: 材質試験不適合(鉛 100 µg/g 以上)、溶質試験適合。

奈良県のURL: <http://www.pref.nara.jp/secure/40829/10-0309.pdf>

## 東京都の報道発表(3月16日)

## 《自主回収対象品》

## 「はちみつ 340g」

形態: 合成樹脂製容器入り 賞味期限: 2011.09.15 原産国名: インド

輸入者: (株)インターフレッシュ 着手報告受理年月日: 平成22年3月15日

自主回収の理由: 自主検査(材質試験)の結果、キャップ部分から基準値を超える鉛を検出したため(食品衛生法第18条第2項違反)。

健康への影響: 溶出試験には適合しており、通常の喫食では健康への影響はないと考えます。なお、これまでに健康被害の報告はありません。

届出事業者名及び所在地: 株式会社インターフレッシュ 奈良県生駒市

問合せ先: 株式会社インターフレッシュ お客様相談室

返品方法: お手元の商品を上記問合せ先まで料金着払いで送付ください。

なお、本件は株式会社インターフレッシュホームページ

(<http://www.interfresh.co.jp/>)にて告知しています。

現品の写真：<http://www.interfresh.co.jp/20100308hachimitsu.pdf>

東京都のURL：

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/jisyukaisyuu/jyouhou.html>

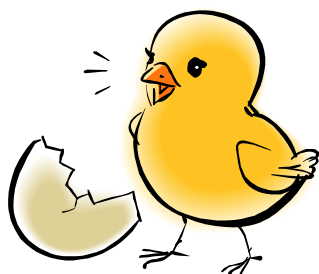
以上の「違反食品の自主回収について(違反原因は容器包装)」の記事に関する詳細は上記の大阪市、奈良県、東京都のURL、及び下記の厚労省のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/kaisyu/dl/100316a.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/kaisyu/index.html>

## 【消費者情報】

### 卵



(奈良県消費者ニュース第185号より引用)

卵は50年ほど前から、価格が大きく変動しないため、「物価の優等生」と言われています。安心輸入飼料、品種改良により大量の卵を産む鶏の誕生、生産技術の向上により、大量採卵が可能となったからです。

そんな卵について調べてみました。

#### 栄養

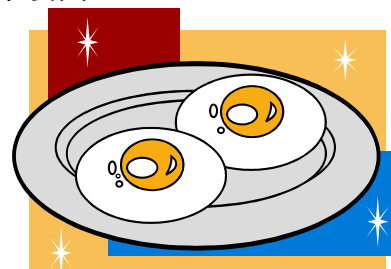
卵には、たんぱく質を構成しているアミノ酸、特に人間の体内で合成することができない8種類の必須アミノ酸が含まれています。卵黄にはビタミンAや、鉄・カリウムなども豊富に含まれています。

卵黄の色の濃淡は、とうもろこしや乾燥アルファルファなどの配合飼料の原料の割合によって異なってくるものであって、栄養価には関係はありません。また、「赤玉」「白玉」といった殻の色違いは鶏の種類の違いであり、栄養面ではほとんど差がありません。

「ヨード卵」「ビタミン強化卵」「DHA卵」といった、特別に栄養価を高めた特殊卵もあります。

#### コレステロール

卵にはコレステロールが多く、そのほとんどは卵黄に含まれています。しかし、卵黄に含まれているレシチン



には体内でのコレステロールの蓄積を抑え、悪玉コレステロール値を低下させる働きがあります。また卵に含まれるオレイン酸には、悪玉コレステロールを減らす働きがあります。

卵を食べるとコレステロール値が上がると考える人もいるでしょうが、健康な人の場合、1日1, 2個の摂取であれば気にする必要は無いという報告もあります。

#### 食品に含まれるコレステロール量の比較

食品名	目安量	コレステロール量
卵	中 1 個 ( 50 ~ 60g )	231mg
うなぎ蒲焼	1串 ( 80g )	184mg
イカの刺身	50g	135mg
塩鮭	1切れ ( 80g )	51mg
ツナの缶詰	100mg	38mg

#### アレルギーについて

卵アレルギーのアレルゲンとなるのは、卵白に含まれる「オボアルブミン」という物質です。アトピー性皮膚炎などの症状を引き起こす原因となります。症状には個人差があり、食べて数分で呼吸困難や蕁麻疹を引き起こす場合もあれば、半日から数日で湿疹などの症状が出る場合もあります。

卵アレルギーは子どもの頃に多く見られます。これは、消化器官が弱いことが一因となっています。そのため成長して消化器官が強くなると、症状が軽減されることもあります。

#### 賞味期限

食品衛生法とJAS法に、生食用の卵に賞味期限を表示することが定められています。

サルモネラ菌の増殖がおこらない期間を基準にして、生でおいしく食べることが出来る期限として設定されています。期限を過ぎたものは、出来るだけ早く加熱調理して食べることが必要です。期限を何日間にするかは法的な基準がなく、生産者が科学根拠に基づき決めています。

賞味期限の起点日の設定は販売者によって違い、次の二通りです。

採卵日

パックに詰めた日

( 採卵日が異なる卵に、同じ賞味期限がつけられる可能性がある )

一部のパックを除いて、賞味期限のみ表示されています。消費者としては、採卵日の表示がほしいところです。

#### 鶏卵の表示に関する公正競争規約

2009年6月「鶏卵公正取引協議会」が発足し、消費者の適正な消費選択・表示による不当な顧客誘引防止を目的として策定しました。ただし協議会の会員向け規約です。

## 内容

必要表示事項を義務付けています。

(名称・原産地名・内容量・等級・賞味期限・保存方法など)

例えば「栄養強化卵」場合は、100gあたりの成分量を明記し、強化した成分が普通の卵と比べてどれだけ多いか値を示す必要があります。

特定用語の使用基準を定めています。

用語として「地卵」「有精卵」(図 参照)、他に「特選」「厳選」「最高級」などがあります。

賞味期限の目安	
夏期(7~9月)	採卵後16日以内
春期(4~6月)	採卵後25日以内
秋期(10~11月)	
冬期(12~3月)	採卵後57日以内

購入後、冷蔵庫(10℃以下)で保存した場合に限る  
商品にはこれより短い期限が記載されている

不当表示事項を禁止しています。

例えば「病気予防」「ダイエット効果」などは、根拠がないため使えません。抗生物質は、もともと産卵期の鶏に使用することは認められていないため、「抗生物質不使用」も禁止です。

基準を満たし、協議会の承認を得たものには公正マークが表示されます。



消費者の安全・安心志向の高まりにより、さまざまな効能・効果をうたったり、付加価値を高めたブランド卵が販売されてきました。

「体のためには、何となく良さそう」と、選んでいた人も多いのではないのでしょうか。表示に関する規約が定められたことで、今後はそれに沿った表示のある卵が店頭に並ぶことが多くなります。

他の食材とも相性が良く良質のたんぱく源である卵を、食生活の中にうまく取り入れていきましょう。

図

用語	ルール・条件
地卵	採卵した地域内で流通している卵 平飼い・放し飼いの鶏の卵、地鶏の卵 (どれか1つの条件を満たしていることどの条件を満たしているかを示す)
有精卵	メス100羽にオス5羽以上飼育され、自然交配が可能な場合 有精卵でないものが混ざる可能性も示す

## ●——卵の保存方法——●

とがった方を下にする



臭いが強いものの近くに置かない  
洗わない  
冷蔵庫(10℃以下)に入れる

## 【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(12)

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事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、食科協ニュースレター【企業情報】において、先進的な食品企業の事例を紹介しています。

## 株式会社デリフレッシュフーズ(埼玉県)

(株式会社デリフレッシュフーズホームページより引用)



2010年2月1日

創立50周年記念日

2010年2月1日、当社は創立50周年を迎えました。  
社員従業員全員に、50年史の冊子と記念の紅白饅頭が手渡されました。



「創立50周年を迎えて 代表取締役 町田国彦」

2000年11月に40周年史を刊行、巻頭の言葉を飾らせていただきました。  
それから早いもので10年、お取引様、株主様、社員の皆様のお陰で、ここに記念すべき50周年を迎えることになりました。  
株主が丸紅株式会社から株式会社オーエムツーネットワークになってから10年経過したことにもなります。

そのときに「新生株式会社デリフレッシュフーズの初代社長として、社業の発展を

通じ新しい時代の

食生活向上に少しでも貢献できればと願いつつ、たゆまぬ努力を続けること」を皆さんにお約束いたしました。

また、企業は家庭と同様にヘルシーであり、ウェルシーであるべきと申しあげました。

企業の場合のヘルシーとは社内が明るく、活力に富んで透明性が高いことであり、ウェルシーとは、財務内容が充実しており、経営資源である人材に恵まれていることです。

それを実現する為に、各種の啓蒙活動の導入、各種の委員会の設立、従業員の安全性の確保、商品の安全性・安心性を高めること、およびコスト削減のための生産性改善に心がけ、怪我の発生件数削減・異物混入等のクレームの発生削減、パフォーマンス値の上昇等の努力をしてきた結果、徐々に生産量の増加に結びついてまいりました。

また、この10年間には原料偽装、賞味期限改ざん等で閉鎖、あるいは一時操業停止に追い込まれた食品メーカーが何社かあります。

そのような不祥事を起こした会社の経営理念を読んでもみると、ほとんどが、言語不明瞭・意味不明の文章、中には経営理念すらない企業もありました。

反対に、会社設立当初に制定された「基本理念」「社是」がその後の激しい経済・社会環境の変化の中で幾度かの危機に直面しても、現在までほとんど修正が加えられないまま「基本理理念」「社是」がその死の谷を乗り越える役目を果たして来ている会社があると指摘した文章を読んだことがあります。

当社も、私がこの会社に入社した年に作った、「経営方針」を社長就任時に「経営理念」といたしました。それは

1. 怪我をしない/させない。皆を家族と思って欲しい。
2. 我々は安心・安全な食べ物を生産することで社会に貢献していると同時にその責任がある。家族に食べさせるとして作って欲しい。
3. 会社は儲けて株主に配当しなければならない。生産性の向上等に努力して欲しい。
4. 製造と販売は絶えず緊密な関係にある。製販一致。



の4つであります。

この「経営理念」にもとずき経営を行ってまいりました。

社員がこの「経営理念」を良く理解してくれたお陰もあって、大宮から本庄に移転直後に発生した、大きな資本欠損の解消、

大きな累損の解消と、何とか皆様とのお約束を果たすことが出来たのではないかと思います。

この結果をふまえ、一昨年、社是を「感謝の心」とし「経営理念」に加えました。

これからが「新生デリフレッシュフーズ」の本当のスタートと思って、さらに安心・安全な商品を適正な価格で、また、

感謝の心をもってご提供できるように努力を続けてまいりますので、いっそうのご厚誼とご指導をお願い申し上げます。

本当にありがとうございます。

2009年12月14日

埼玉県食品衛生自主管理優良施設に認定されました。

昨年末、当社工場は、埼玉県の『食品衛生自主管理優良施設』として、埼玉県に認定され、コバトンマークの使用申請権が付与されました。

これは、製造業や販売業の業種が対象で、食品衛生に関して自主管理が良くできている工場に認められるものです。デリフレッシュフーズは、HACCP承認施設なので、一定水準以上の自主管理ができている、と判断されました。



会社案内



## アイからひらめくおいしさランド

料理は、愛情こめてうれしい驚きを届けるもの。

デリフレッシュフーズは、フレッシュな素材のよさを活かしながら、そこにフレッシュなインスピレーションという

調味料をふりかけて、献立を豊かにするさまざまな製品とアイデアをお届けする総合食品メーカーです。



前身の大宮ハムで築き上げた40年以上の伝統の技という財産を大切にしながら、健康で、はちきれそうな

【DELIFRESH】の文字のように、のびのびすくすくと成長していきたい。

「アイ（I = Inspiration・愛）からひらめくおいしさランド」の創造を目指して、

私たちデリフレッシュフーズは頑張ります。



[コンセプトチャート \(別ウィンドウ\)](#)

## 経営理念と社是

- ・怪我をしない、させない、皆を家族と思ってほしい。
- ・我々は安全な食べ物を生産することで社会に貢献していると同時にその責任がある。家族に食べさせるとして作ってほしい。
- ・会社は、儲けて株主に配当しなければならない。生産性の向上等に努力してほしい。
- ・製造と販売は絶えず緊密な関係にある。製販一致。

社は 「感謝の心」。

## 法令遵守規範

- 規範 その1 安全で良品な商品を提供します。  
 規範 その2 顧客の満足と安心が得られるように最大限の努力をします。  
 規範 その3 法令を遵守し、社会的倫理に則った企業活動を進めます。  
 規範 その4 環境問題に、積極的、自主的に取り組みます。  
 規範 その5 良き市民として積極的に社会貢献活動を行います。  
 規範 その6 安全で働きやすい環境の確保に努めます。  
 規範 その7 内部通報社員の利益は会社が保護します。

(第1版制定：2005.11.21)

(第2版改定：2008.7.1)

(第3版改定：2009.9.1)

## 会社概要

社名	株式会社デリフレッシュフーズ
本社所在地	〒367-0075 埼玉県本庄市新井600 <a href="#">地図 (別ウィンドウ)</a>
本社TEL	0495-22-4141 (代)
本社FAX	0495-22-4911
設立	1960年(昭和35年)2月
資本金	2億円
年商	63億円(2009年1月期実績)
代表取締役	町田 国彦
従業員数	160名
主要製品・商品	ハム・ソーセージ・ベーコン等食肉加工品、カルビ・牛井用具材等畜肉惣菜商品、冷凍麺
主要取引銀行	みずほ銀行・三井住友銀行・埼玉りそな銀行・群馬銀行

工場

埼玉工場（JAS認定工場、HACCP承認工場）	
住所	〒367-0075 埼玉県本庄市新井600
TEL	0495-22-1311（代）
FAX	0495-22-6311

製造工場は、クリーン度のきわめて高い環境を達成するとともに、製造ライン全てが直線で構成され、歩行ロスの少ない「アイライン」（I-Line）方式を取り入れています。

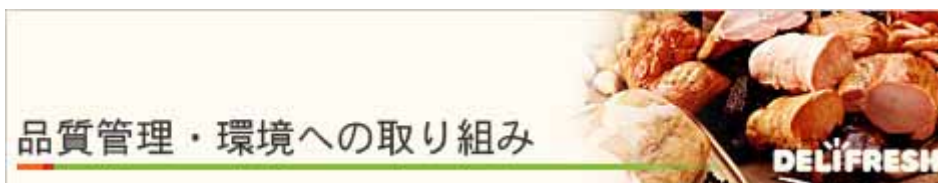


工場内では作業服の着用方法から工場に入る時、作業を行う時、作業終了する時までのルールがマニュアル化されています。



そして、ここから生み出される製品は、厳しい衛生管理と品質管理のもと、フレッシュなままスピーディーに出荷されています。

[品質管理について](#)



お客様に安全な食べ物を提供する義務

食の安全・安心に対する関心は日々強くなっております。そうしたお客様のニーズに応えるためにも品質管理を徹底し、より良い製品作りに取り組んでおります。

1998年11月、当社はいち早くHACCP（総合衛生管理製造過程）工場として承認され、食品の安全を確保しております。



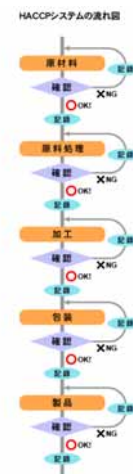
外部機関からHACCPシステムの継続的承認を受けることでも、お客様に安心していただけることを目指しております。

## HACCP（ハセップ）システムとは

HACCPシステムとは、製造工程の中でどのような危害があるのかを分析し、重点的に管理することで危害を防ぐことを目的としたものです。

各工程について作られたマニュアルに沿って生産をする事で、誰でも確実に衛生管理が行われると共に、問題が発生した場合、どこに原因があったのかを分析する手立てともなります。

### [HACCPシステムの流れ図（別ウインドウ）](#)



## 「彩の国エコアップ宣言」に参画

埼玉県では「埼玉県生活環境保全条例」において、環境への負荷が大きい事業者に対し、環境負荷の低減とともに、地域社会との環境に関するコミュニケーションを促進するために、環境管理を実践する環境負荷低減計画（彩の国エコアップ宣言）の作成・提出および公表することと定めています。

当社もこれに参加し、環境への負荷の軽減に努めております。

### [埼玉県「彩の国エコアップ宣言」（別ウインドウ）](#)



## 環境への取り組み 地域に根ざす企業として

食の安全性が求められるのと同様に、環境への取り組みも今後の企業活動には欠かすことの出来ない重要なものとなっています。

私たちは、企業市民として工場廃水の水質改善にも取り組んでいます。

デリフレッシュフーズの新設排水処理設備は従来の排水処理設備に酸化装置を施すと共に、活性汚泥方式を新たに採用することで、埼玉県の排水基準を満たすものです。



また当社は 2009 年 2 月に天然ガスを導入し、従来の A 重油からのエネルギー転換を図りました。

これにより二酸化炭素の排出は A 重油より約 25% 削減され、年間約 1,000 トンの CO<sub>2</sub> 削減が実現されることになりました。設備導入には少なからず投資を必要としましたが、地球環境を大切にする当社の経営思想の一つです。

私たちは地域社会へ貢献できる企業として、より一層の水質改善と汚泥の削減、さらに CO<sub>2</sub> の削減に取り組んでいます。

### 【学術・海外行政情報】

## カナダ社会でのハイリスク食品の消費と食品の安全な取扱い慣行

J Food Prot. 2009 Dec;72(12):2575-86

Nesbitt A, Majowicz S, Finley R, Marshall B, Pollari F, Sargeant J, Ribble C, Wilson J, Sittler N.

Department of Population Medicine, Ontario Veterinary College, University of Guelph, Ontario, Canada N1G 1P7; Centre for Food-borne, Environmental and Zoonotic Infectious Diseases, Public Health Agency of Canada

[http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20003742?itool=EntrezSystem2.PEntrez.Pubmed.Pubmed\\_ResultsPanel.Pubmed\\_RVDocSum&ordinalpos=35](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20003742?itool=EntrezSystem2.PEntrez.Pubmed.Pubmed_ResultsPanel.Pubmed_RVDocSum&ordinalpos=35)

消費者のハイリスク食品の消費パターンと家庭での食品の取扱いを理解することは食物に起因する病気を減らすのに重要である。この研究でカナダにおける特に家庭食を安全に取り扱う慣行がありハイリスク食品を消費する人々の間で、安全でない食品の取扱い慣行が広がっていることが明らかになった。

2005 年 11 月から 2006 年 3 月の間 Waterloo 地域 (Ontario Canada) で無作為に選出された 2332 人の住民を対象に食品の消費と食品安全に関する電話調査を実施した。質問はハイリスク食品の消費、手洗慣行、食品を安全に取り扱う知識、食品安全の知識の入手先、肉の解凍・調理の慣行、生の食品の調理後の交差汚染、冷蔵温度等を含んでいる。ハイリスク食品に対する振る舞いは回答者に共通している。これは人口統計上の特徴と関連付けられる。一般的に世帯の総年収が増加するにつれて不安全慣行が増加する。男性の方が女性より危険な慣行を行っている。高齢者(例、加熱不十分の卵)、子供(例、チキンナゲット)、田舎の住民(例、未殺菌ミルク)のような公衆衛生に関するハイリスクの慣行が明らかになった。回答者は適切な食品の安全な取扱いを知っているようだが、その知識を実行していない。従って、食品の安全性を改善す

る具体的な方法を強調した教育プログラムを示す必要があり、家庭での安全な調理にとって消費者の振る舞い方の重要性を強調する必要がある。食品の安全な取扱い慣行の実施を消費者に普及するプログラムを作成するために消費者がどのように認識しているか更なる調査が必要である。（榎元徹也）

### 編集後記

トランス脂肪酸は编者にとって馴染みの薄い脂肪酸の品名です。昔(15年以上前)の食品安全行政業務では殆ど聞いたことも使ったことも無かったと思います。その頃、よく使いかつ聞いた物質名は、メチル水銀、PCB、ダイオキシン、チクロ、AF2、サリチル酸等の有毒有害な汚染物質や指定削除の食品添加物でした。これらの有毒有害物質や指定外の食品添加物は食衛法に基づき残存量を規制するか排除されてきました。現在でも、有毒有害物質であるアフラトキシンを含む輸入ピーナツバターや指定外添加物の食用赤色1号(ポンソー3R)を含む輸入キャンディーなどは食衛法に基づき排除されます。

一方、トランス脂肪酸については、食品安全委員会のファクトシートは「トランス脂肪酸は、トランス型の二重結合を有する不飽和脂肪酸であって、マーガリンやショートニングなど加工油脂やこれらを原料として製造される食品、乳、乳製品、反すう動物の肉や精製植物油などに含まれることが知られています。」と記述しています。更に、天然ではほとんどの場合、不飽和脂肪酸はシス型で存在しますが、植物油等の加工・精製に際しシス型の不飽和脂肪酸から生成されます。また、ヒトの健康への影響について、トランス型脂肪酸の作用としては、悪玉コレステロールを増加させ、善玉コレステロールを減少させる働きがあるといわれ、多量に摂取を続けた場合には、動脈硬化などによる虚血性心疾患のリスクを高めるとの報告もあるとのこと。これらのことは、正しく、食生活指針に基づくバランスの良い食生活の周知・実施とその推進に係ることであり、JAS法及び食衛法に基づく食品の適正表示とは区別して検討すべきことと考えます。（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。