

当社中国産商品の安全性に関して

2015年2月9日
株式会社シュガーレディ本社

最近中国産食品の安全性が疑問視される事件や報道が増えておりますが、当社で取り扱う中国産商品に関しては、お客様に安心して召し上がっていただくために当社独自の基準を設け、安全性のチェックを行っております。

以下、週刊新潮 8月8日号（平成25年8月1日発売）に掲載されました当社の安全性を紹介した記事より一部を抜粋し、ご紹介いたします。

『商品開発部門から出された商品コンセプトのすべてを記した台帳を、外部有識者をメンバーに加えた「商品安全管理会議」で厳重に判定。

それを経たうえて、①原材料生産地に提出させた検査書類等の検討、②各工場での商品製造過程の監査、③商品検査室による品質検査、④品質検査で万一問題があった場合の外部専門機関での検査、という4つの検査過程をクリアし、品質検査については全生産ロットごとそのたびに基準を通過しなければ商品として販売しない。

美味しさはもちろんのこと、厳格な安全基準を自らに課しているのだ。「どこにも負けない安全性と美味しさがわが社の経営理念なのですが、本来は当たり前のこと。たとえば、中国産やアメリカ産の食品が危ないといった報道があったりしますが、当社は独自の考え方を持っています。日本でも最高の部類の厳しい自社安全基準というものがあるので、これをクリアするものであれば、中国産だろうがアメリカ産だろうが使用します。国産でも基準に合わなければNG。国産ならばよいという考えは、私たちにはいっさいありません』

上記の取り組みについてさらに下記の通り詳細に説明し、当社取扱いの中国産商品の安全性に関しての一層のご理解を頂ければ幸甚と存じます。

記

1. 当社取扱いの中国産野菜関連商品（合計38品目）について：

（1）原料野菜畑の管理：

- ①栽培畑の選定（工場地帯から離れている事、ミネラル分が豊富で安全な地下水脈がある事等）から下記検査について、当社の日本人顧問契約スタッフまたは、その現地駐在員（日本人スタッフから指導を受けた専門家スタッフ：以下同じ）が指導・管理しています。

- ②定期的な土壌検査（重金属と残留農薬）の実施
- ③定期的な水質検査の実施（②、③は栽培指示のための検査）

（2）原料野菜の栽培管理：

- ①畑での栽培管理に関する下記項目について、当社の日本人顧問契約スタッフまたは、その現地駐在員が指導しています。
- ②有機栽培野菜については、日本の栽培基準に合致した栽培管理がなされているかの確認
- ③慣行栽培野菜については、使用する肥料・農薬の管理
- ④有機、慣行栽培に関わらず、原料野菜収穫前の残留農薬検査の実施（収穫指示のための検査）
- ⑤有機、慣行栽培に関わらず、原料野菜収穫後の残留農薬検査の実施（製品製造指示のための検査）
- ⑥各栽培畑の栽培野菜ごとの栽培履歴を記入し、各商品について輸出ロットごとにこの履歴と残留農薬試験成績書を添付・提出します。

（3）製品製造工場での管理：

- ①入荷原料野菜の品質検査から最終製品出荷までの製造工程指導および最終製品の検品を、原則として生産ロットごとに当社の日本人顧問契約スタッフまたは、その現地駐在員が都度行っています。
- ②最終製品冷凍加工後の微生物、残留農薬のサンプリング検査を実施（製品出荷指示のための検査）
- ③最終製品全量の異物混入検査、最終金属探知機検査の実施
- ④最終製品の輸出申請時の中国検疫検査総局による残留農薬検査の実施（輸出申請のための検査）
- ⑤製品製造工場は有機 J A S 認定工場や I S O、H A C C P 認定工場である事

（4）日本での通関時の管理：

日本の厚生労働省による残留農薬のモニタリング検査実施（日本国内への輸入許可のための検査）

（5）通関後の当社商品検査部での管理：

- ①商品出荷前（販売前）の生産ロット別全製品を対象とした食味検査による官能試験の実施と、放射線量および放射能検査の実施
- ②微生物のサンプリング検査の実施
- ③野菜関連製品について、236 項目の農薬を対象に、外部専門検査機関に委託し

て残留農薬検査を実施（①、②、③は商品販売指示のための検査）

（6）当社安全監査部での通年管理：

- ①安全監査部スタッフが定期的（1回／半年をめぐり）に中国現地に出張し、原料野菜の畑や栽培状況から製品製造工場の工場監査まで行い、製品製造の一連の流れが規定通りなされているかチェックしています。
- ②また、上記（1）から（3）までの検査結果等全書類および製品台帳を継続的に管理・チェックしています。

2. 当社取扱いの中国産水産関連商品（合計12品目）について：

（1）漁獲海域の選定：

- ①原則として天然物にこだわり、天然物でも環境汚染が危惧される海域・地域の魚介類は扱いません。
- ②同一品種で近海物と遠洋物が選択できる場合は、遠洋物を使用します。

（2）水揚げから加工工場までの管理：

- ①魚介類の鮮度保持のため、魚介類の船内冷凍技術が高く、加工工場は極力水揚げ港から近い衛生的な工場に委託します。
- ②加工工場はISO、HACCPなどの認定工場です。

（3）商品製造から輸出時までの管理：

- ①原則として当社の日本人顧問契約スタッフかその現地駐在員が商品製造の立会いを行っています。
- ②また、品目ごとに最終製品の自主サンプリング検査を下記のとおり行っています。（製品出荷指示のための検査）
 - ア．貝類・殻付きあさり：残留農薬216項目＋動物医薬品等8項目＋残留重金属4種（鉛、銅、総水銀、ヒ素）
 - イ．切身等：残留農薬216項目＋動物医薬品等12項目
 - ウ．調理加工品：残留農薬216項目＋動物医薬品12項目＋食品添加物1項目
- ③なお、水産関連商品での残留農薬検査および残留重金属検査は、現地での水質汚染チェックのため、あえて自主的に実施しています。

（4）日本での通関時の管理：

日本の厚生労働省による動物医薬品等のモニタリング検査実施（日本国内へ

の輸入許可のための検査)

(5) 日本での通関後の当社商品検査部での管理：

- ①商品出荷前（販売前）の生産ロット別全製品を対象とした食味検査による官能試験の実施と、放射線量および放射能検査の実施
- ②抗生物質残留のサンプリング検査の実施
- ③微生物のサンプリング検査の実施

(6) 当社安全監査部での通年管理：

- ①安全監査部スタッフが定期的（1回／半年をめぐり）に中国に出張し、原料魚介類の水揚げ後から加工工場の工場監査まで行い、製品製造の一連の流れが規定通りなされているかチェックしています。
- ②また、上記（1）から（3）までの検査結果等全書類および製品台帳を継続的に管理・チェックしています。

3. その他の中国産商品について：

上記野菜・水産関連商品以外に当社が中国で製造しているのは、畜産関連商品として「合鴨つくねボール」の1品のみですが、この商品は日本国内工場で最終商品化しており、日本国内にて上記野菜・水産関連商品と同様の自主検査方法にてその安全性をチェックしております。

以上