



# MARUHA

株式会社マルハグループ本社 広報・IRグループ

Investor Relations & Public Relations Group, MARUHA GROUP INC.

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-2 Tel. 03 (3216) 0821 Fax. 03 (3216) 0342

## NEWS LETTER ニュースレター

2007年7月4日

各位

### 子会社に関する一部報道について

本日、一部報道において弊社子会社である北州食品株式会社のマグロすき身製品（冷凍食品）の賞味期限切れ原料使用についての報道がなされました。

詳細につきましては、添付北州食品からの説明どおりでございますが、食品会社としてはあってはならないことであり、関係各位に対しまして、ご心配をおかけしましたこと誠に申し訳なく、お詫び申し上げます次第です。

当社といたしましては、引き続き法令順守はもとより、消費者の皆様には誤解を与えかねない行為を厳に慎むべく、改めてグループ内企業に徹底指導してまいり所存でございますので、皆様のご理解とご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

以上

## 北州食品による報道各位へのニュースリリース

報道各位

2007年7月4日

北州食品株式会社

弊社マグロすき身製品に関する一部報道について

本日、一部報道において当社のマグロすき身製品に賞味期限切れ原料が使用された旨の報道がなされましたので、詳細を説明させていただきます。

1) 回収対象の商品、および製造場所

⇒当社仙台工場製造の「まぐろすき身鉄芯」等7品目が対象です。商品は業務用で販売先が更に加工して消費されます。当該品の製造期間は2006年9月～2007年1月です。

2) 当該品の販売先及び数量

⇒販売先は31社で販売量は8,000.99kgです。

3) 回収方法および時期

⇒販売先が特定しておりますので、6月15日（金）から直接担当者が31社を回って回収協力の依頼を行いました。業務用販売品のため新聞告知は行なっていませんが、保健所への届出により一部の都道府県ホームページに回収のお知らせが掲載されております。

4) 自主回収の理由

⇒原料の一部に賞味期限（2006年7月～9月）を過ぎたタイ産輸入「鮪タタキ」が別の原料に混ぜて使用しておりました。製品出荷時には所定の検査も行っており、品質上の問題はありますが、疑念を抱かれる行為と判断し、当該品を回収することと致しました。

5) 当該品でのクレーム発生状況

⇒現時点において、原料起因と考えられるクレームは一件も受けておりません。

6) 公的機関に対する報告

⇒自主回収を決定後、6月14日に宮城県保健福祉事務所に報告しております。

7) 会社としての事実認識とその後の対処

⇒当該原料は社外購入品であり、包装に賞味期限が製造後1年半で印字されておりました。弊社も以前類似品を製造しており、その際2年間の賞味期限をつけておりました。保存方法も同様に超低温（-50度以下）保存であった為、工場では当該原料についても製造後2年間は品質上問題無く使用できると認識しておりました。そのため当該品の賞味期限の経過後も使用継続しておりました。社長は2007年1月にこの事実を知りました。

8) 事実確認後、回収を開始するまでの経緯

⇒賞味期限の認識は、食品衛生法で定義される消費期限（概ね5日以内）とは異なること、および使用前および加工後の出荷検査体制は十分であったことから、賞

## 北州食品による報道各位へのニュースリリース

味期限については原料に関して直ちに問題になるとはその時点で判断しませんでした。しかし今年4月にマルハ品質保証グループから出向した品質責任者の意見を入れ、信用第一との観点から得意先に十分説明した上での自主回収を実施すべきと判断しました。

### 9) 当該品の健康上の影響

⇒当該品は製品出荷時点で所定の検査を行っており、また賞味期限切れの当該原料を再検査しましたが、生食用として全く問題無い品質であることが確認されています。消費された方への健康上の影響はありません。

### 10) 製品検査の内容

⇒微生物検査（一般生菌数および大腸菌群）、官能検査（色調、臭い、味など）です。また今回実施した当該品の原料検査は微生物検査（一般生菌数および大腸菌群）と脂質の酸化度検査（酸価および過酸化物価）です。（＝冷凍食品の賞味期限の設定根拠とする検査）

### 11) 原料使用に関する工場基準について

⇒従来、「鯖タタキ」に関しては2年を使用期限と判断しておりました。（工場マニュアルでは明確な基準・記載がありませんでした）。

### 12) 会社としての責任について

⇒工場における原料使用、製造マニュアルが不徹底であったこと、その判断をすべき工場管理者の品質意識が不十分であったこと、またこの事態を認識してからの対応に時間がかかった点について、社長として大いに反省しております。

### 13) 北州食品とマルハとの関係

⇒旧北州食品は2005年11月にマルハグループに営業譲渡され、基本的に営業網・製造工場等が引継がれました。マルハ(株)からその時点で2名の役員を受け入れ、更に本年4月からは1名を受け入れております。

### 14) 他の商品への波及

⇒この問題に関連して過去の製造分含めての社内調査を実施しましたが、当該ロット以外に問題はありません。

### 15) 再発防止策

⇒工場における原料管理、製造基準などのマニュアルが不徹底であった点を直ちに修正しました。また認識が薄かった担当者の品質再教育をマルハの協力を得て実施すると共に、社員の誤解を生まないよう円滑なコミュニケーション体制を作ります。小さな問題であると当社の工場、管理部署が認識する内容であっても、マルハグループの品質保証基準と照らし合わせての確認を実施すると共に、コンプライアンス管理を社長として全社に徹底します。

以上