

食の安全・安心

—食品衛生とコンプライアンス—

北 村 章、深 田 剛 毅

東亜大学 医療工学部 食品安全工学科
e-mail: kitamura@toua-u.ac.jp

〈要 旨〉

株式会社不二家が消費期限切れの牛乳を使用してシュークリームを製造し、埼玉県により食品衛生法に基づき定められた埼玉県食品衛生法施行条例に規定する管理運営の基準に違反するとされた。この件に関して、食品衛生とコンプライアンスの観点から、食の安全・安心に関して論じた。不二家の自主検査によると、期限切れの牛乳に問題はなく、また、この牛乳を原料として製造したシュークリームも問題のないものであった。但し、この自主検査結果は原料としての使用時点では得られていない。牛乳の原料としての使用の可否は官能検査で判断できる部分もあり、使用時点では官能的に問題のない原料であったため、シュークリームの製造がなされたと推察される。結局、期限切れの牛乳は製造後に原料として使用可能と科学的に判断されたこととなる。食品衛生法およびJAS法は直接消費される食品の飲食に起因する衛生上の危害の発生防止を目的としているため、食品の原材料は両法の適用範囲外である可能性が高く、埼玉県は消費期限切れの牛乳を原料として使用したこと自体が違反ではなく、施設および食品等の取り扱い等に係る衛生上の管理運営違反とし、嚴重注意どまりとした。結果的に問題のない原料であったにせよ、社会規範に照らして安全・安心な食品を製造するには、衛生管理や品質管理が経験と勘に依存した製造と言わざるを得ない。経験と勘を科学的・合理的な根拠に昇華させ明確な基準を設定した後に使用すべきであった。不二家の問題も含めた食品に関わる報道により、食の安全・安心を支える食品表示の信頼性が低下しているが、食の安全・安心のために食品に関する正しい情報を今後とも公開していく必要がある。

〈目 次〉

1. はじめに
2. (株)不二家の事例の概要
3. 食品衛生
 3. 1. 消費期限、賞味期限
 3. 2. 食品の変質
 3. 3. 食中毒
4. コンプライアンス
5. まとめ

1.はじめに

食の安全・安心に関して、前報¹⁾で、食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度が2006年5月29日に施行され、このポジティブリスト制度が食の安全・安心に貢献すると述べた。厚生労働省広島検疫所の報告²⁾によると、表に示すようにポジティブリスト制度施行後の違反実績前年度比較では残留農薬の違反が2005年と2006年度の1ヶ月の比較で、9.4倍に増加している。これはポジティブリスト制度が施行される以前には国内で流通していた輸入食品が施行後は検疫所により水際で阻止された事を示している。このように輸入食品の信頼性については改善されつつあるが、国内では2007年になり食品の安全・安心の信頼性を損なう事例が度々報道されるようになった。

日本経済新聞2007年9月3日の「食品表示Gメン切り札」の見出し記事において、ミートホープ食肉偽造事件では豚肉を混ぜたひき肉を「牛ミンチ」として出荷していた疑いが2007年6月に発覚し、農水省の立ち入り検査の結果、同社は20年以上前から社長の指示で表示外の肉や内臓を混ぜる不正を続けたと報じた。つづいて、2007年09月07日08時09分のasahi.comでは「ミートホープ「処分」

断念 農水省、嚴重注意どまり」の見出し記事で、偽造牛ミンチ事件を起こした食肉加工卸会社ミートホープへの対応を検討していた農水省は6日、強制力のある処分を断念し、行政指導として嚴重注意にとどめることを決めた。日本農林規格(JAS)法には、同社のように取引業者への原材料の提供にとどまっている中間処理業者を処分する規定がないためだ。7日、同社の田中稔社長を北海道農政事務所(札幌市)に呼んで嚴重注意を言い渡す。農水省はJAS法違反の疑いで同社に立ち入り検査し、不正を確認した。しかし、同法で行政処分や刑事罰に問えるのは直接消費者に向けて虚偽表示などがあった場合に限られる。農水省としては、行政指導として「嚴重注意」をするのが限界だと報じている。このような悪質と思われる事例も嚴重注意程度の行政指導に留まるのは残念である。消費者が購入しようとする食品を判定するための情報はその食品の表示のみであり、この表示を偽る事は正しい情報が消費者に伝わらず、食品の表示ひいては食品の安全・安心の信頼性を著しく低下させる事である。

2007年初めに、株式会社不二家が消費期限切れの牛乳を使用してシュークリームを製造していたと一斉に報じられた。ミートホープのような社長

表 ポジティブリスト制度施行後における輸入食品の違反実績²⁾
(速報値：平成18年6月1日～19年3月31日までの違反確定分)

分 類	基 準	違反件数
残 留 農 薬	新 基 準	201
	一 律 基 準	211
	従 来 基 準	35
	計	447
残留動物用医薬品	新 基 準	5
	一 律 基 準	13
	不検出基準	201
	従 来 基 準	13

(参考)
ポジティブリスト
制度施行後の違反
実績前年度比較

	H17年度の 1ヵ月違反 平均件数	H18年度の 1ヵ月違反 平均件数	比 率
残 留 農 薬	4.8	44.7	9.4
残留動物用医薬品	4.5	23.2	5.2

の指示という故意に行われた事件は食の安全・安心以前の問題で、食の安全・安心という観点から考察するのは論外である。今回は(株)不二家の事例について食品衛生とコンプライアンスの観点から、食の安全・安心に関して論ずる。

2. (株)不二家の事例の概要

2007年1月10日に株式会社不二家が消費期限切れの牛乳を使用してシュークリームを製造していたとマスコミに一斉に報じられ、以降、マスコミを賑わせることとなった。ここでは、(株)不二家の埼玉工場に立入検査を実施した埼玉県の間政ニュースに沿って概観する。

2007年1月11日付の間政ニュース³⁾では次のように報告している。1月11日11時頃、川口保健所及び朝霧保健所が合同で(株)不二家埼玉工場への調査を実施し、現在までの調査状況として、①2006年11月8日に製造したシュークリームは、消費期限(2006年11月7日)切れの牛乳60kgを使用して、使用量から、シュークリームは約2000個製造されたと推測されるが、製造記録はない。②原料の牛乳は、製造メーカーの自主検査記録によると問題はなかった。③2006年11月8日に製造したシュークリームの自主検査結果に問題はなかった。④自主検査は、製造日毎に実施(各商品1検体ずつ実施)。⑤細菌検査の社内規格は、一般生菌数3,000個/g以下、大腸菌群陰性及び黄色ブドウ球菌陰性であった。⑥製品に関し、苦情・問い合わせ等一切無い。⑦2007年1月10日製造のカスタードクリーム等を、衛生研究所で検査するため3検体を収去した。保健所の指導として、①川口保健所長あて速やかに報告書を提出すること。②安全管理体制が確立されるまで、製造を再開しないこととした。つまり、ここで問題となるのは、2006年11月8日に前日に消費期限が切れた牛乳60kgを使用して、シュークリームを製造した事である。しかし、自主検査では原料の牛乳および製造したシュークリームには問題がなかったとしている。

2007年1月15日付けの間政ニュース⁴⁾では次のように報告している。2007年1月11日、川口保健所及び朝霧保健所が合同で(株)不二家埼玉工場への立入調査を実施し、当該シュークリームの自主検査

記録に問題がないことを確認した。その際に、工場に保管されていた1月10日製造の同種のシュークリーム3種類について、「洋生菓子の衛生規範」に基づき衛生研究所で検査を実施した。検査結果は3検体とも、生菌数において洋生菓子の衛生規範では10万個以下のところ300未満、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性であり、当該製品は衛生規範に適合していることを確認した。2007年1月10日に製造されていたシュークリームについては、洋生菓子の衛生規範に照らして問題なく、通常製造されているシュークリームには問題がないと推察される。この時点での問題は期限切れの牛乳を原料としてシュークリームを製造した事に限定された。

2007年1月16日付の間政ニュース⁵⁾では次のように報告している。不適切に製造された洋菓子が(株)不二家の記録により確認された。①シュークリームが消費期限切れの牛乳を使用して製造された。②アップルパイが賞味期限切れのアップルフィリングを使用して製造された。③プリンを1日長くしたものでも消費期限が印字された。④洋生菓子の衛生規範を超えたシューロールを出荷した。(株)不二家の記録によると、このシューロールの細菌数は640万個/g(2007年1月19日付の間政ニュース⁶⁾)であった。ここにきて、新たに3件の不適切な製造が確認され、計4件となった。

その後何回かの立入検査と不二家からの報告を経て、2007年2月1日付けの間政ニュース⁷⁾では次のように報告されている。違反事項1、シュークリームの消費期限を、埼玉工場長の指示で1日延長して印字し出荷したこと(食品衛生法第19条第2項違反:食品等の表示の基準)。違反事項2、シュークリームの原材料として消費期限切れの牛乳を使用したこと(食品衛生法第50条第3項違反:埼玉県食品衛生法施行条例に規定する管理運営の基準)。県では、二つの違反事項により、食品衛生法違反と判断し、近く、(株)不二家に対して文書による行政指導を行うこととした。つまり、食品衛生法第19条は「厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第1項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。2項、前項の

規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。」と規定しており、基準に合う表示がない食品を販売した事を違反事項としている。また、食品衛生法第50条は「厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。2項、都道府県は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。3項、営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前2項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。」と規定しており、この法に基づき埼玉県食品衛生法施行条例が定められ、科学的検証なしに原材料として期限切れの牛乳を使用したことがこの埼玉県食品衛生法施行条例第2条に規定する管理運営の基準に違反しているとしている。

2007年2月2日付けの県政ニュース⁸⁾では、不二家埼玉工場への立入検査等の結果より、消費期限の延長や期限切れの原材料を使用した食品の製造等の事実を確認した。このことは、消費者の食の安全に対する信頼を著しく損ねるものである。そこで、今後このようなことがないように、本日午後3時、株式会社不二家（代表取締役社長 櫻井康文）に対し、川口保健所長が文書により嚴重注意を行った、と報告している。ここに(株)不二家の食品衛生法違反は県の文書による嚴重注意で終わる。

2007年3月8日付けの県政ニュース⁹⁾では次のように報告されている。3月8日午前10時、不二家から川口保健所長あて、改善措置を講じた結果について報告書が提出された。川口保健所が再開に支障がない旨判断すれば、不二家埼玉工場は3月13日からケーキ用スポンジ等の製造を再開する予定。

その後、2007年3月9日付けの県政ニュース¹⁰⁾では、川口保健所は3月9日不二家埼玉工場への立入検査を行った結果、改善措置がすべて講じら

れたことを確認したので、同工場に対して再開しても支障がない旨を伝えたとしている。つまり、(株)不二家は3月13日からケーキ用スポンジ等の製造を再開する事となった。

3. 食品衛生

食品衛生法、第1条に、「この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。」とある。法において食品と一概に表現しても、多種多様であるが、それらが原因となって国民の健康を害する事が無きよう安全性を確保する事が食品衛生法の目的である。

食品衛生は食品に起因する危害を分析し、危害の発生を防止する事である。また、食品衛生法に沿い、食品に関わる情報を如何に消費者に知らせるかも食品衛生の範疇である。

3.1. 消費期限、賞味期限

食品に関わる法律は食品衛生法と農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という）があり、賞味期限、消費期限についてはこの両者間で2003年7月に用語・定義の統一を行った経緯がある。

食品衛生法およびJAS法において、消費期限は「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。」となっている。

また、二法において、賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」となっている。

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課と農林水産省消費・安全局表示・規格課の共同で書かれた加工食品に関する共通Q&A（第2集：期限表示について）¹¹⁾によると、消費期限とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日

以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものである。消費期限を表示すべき食品には、例えば、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類などがある。賞味期限は、消費期限に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すものである。賞味期限を表示すべき食品は、消費期限を表示すべき食品以外の食品であり、例えば、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品などがある。以上のように、一般的に、傷みやすい食品には消費期限、比較的傷みにくい食品等には賞味期限を表示する、ということが出来る。おおむね5日を境に消費期限と賞味期限を使い分けることとなる。

期限の設定は、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要がある。このため、その食品等を一番よく知っている者、すなわち、原則として、輸入食品等以外の食品等にあつては製造又は加工を行う者（販売業者がこれらの者との合意等により、これらの者に代わって表示をする場合には、当該販売業者）が、輸入食品等にあつては輸入業者（以下、これらの者をあわせて「食品等事業者」という。）が責任を持って期限を設定することとなる。つまり、食品等事業者が自ら期限の設定を行うのである。

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や製造時の衛生管理の状態、原材料の衛生状態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している食品等事業者（表示義務者）が期限の設定を行うことになり、このため、食品等事業者においては、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定することが必要になる。つまり、科学的・合理的な根拠とは微生物試験、理化学試験、官能試験等と食品等事業者のノウハウである。

今回の改正で、賞味期限の定義に「ただし、当

該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」との文言が追加されましたが、これはどのような意味ですか。の問いに、賞味期限を過ぎた食品等であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない。しかし、賞味期限が過ぎた食品等は、期限表示された期日以降は食べられないものと考えてすぐに捨ててしまう消費者が多く、食品資源の有効な活用などの観点から、消費者に対する食品等の表示制度についての十分な情報提供・普及啓発の一層の充実の必要性が指摘されている。今回の改正では、賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」との文言が追加されたが、これは、上記指摘の趣旨を十分に踏まえ、「包装食品の表示に関する国際食品規格」(Codex規格)の定義の中にある表現を法令の文言上に反映させたものであり、これまでと用語の意味が変わったわけではない、と答えている。このことは賞味期限に対する消費者の極端な理解に注意を喚起していると考えられる。

(株)不二家の期限切れの牛乳を使ってシュークリームを製造した件は、2. (株)不二家の事例の概要で述べたように、埼玉県は食品衛生法第50条第3項違反にあたるとしている。食品衛生法第50条に基づき埼玉県食品衛生法施行条例が定められ、科学的検証なしに原材料として期限切れの牛乳を使用したことがこの埼玉県食品衛生法施行条例第2条に規定する管理運営の基準に違反しており、ひいては食品衛生法に違反したとしている。2007年2月2日付けの県政ニュースによると、この件に関する嚴重注意の内容は「埼玉工場において原材料として使用する全ての食品について適切なものを使用すること」である。

ここで、埼玉県が言う科学的検証とはいかなるものであるか。厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課と農林水産省消費・安全局表示・規格課の共同で書かれた加工食品に関する共通Q&A(第2集：期限表示について)によると、科学的・合理的な根拠とは微生物試験、理化学試験、官能試験等と食品等事業者のノウハウであるという。2007年1月11日付の県政ニュースでは「②原料の牛乳は、製造メーカーの自主検査記録によると問

題はなかった。」とある。自主検査結果は、検査に時間を要するため、製造後に判明したことであると思われるが、このことは埼玉県と言う科学的検証にあたらぬのか。製造時点で検査結果が分かっている必要があるのか。製造時点で分かっていた検査結果は官能試験であり、原料の牛乳は官能的には何ら問題のないものであったと推察される。

2007年3月8日付の県政ニュースによると、この期限切れ牛乳の使用に対する、(株)不二家の改善策は「資材の納品と保管在庫管理を専門に行う「資材課」を独立して組織化し、製造課との期限切れ在庫のダブルチェック及び期限切れ原材料の廃棄手順を明確にした。」であり、期限切れ原料は廃棄し、使用しないということである。賞味期限の定義には「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」があり、消費者に対して、期限切れ食品を捨ててしまうことに食品資源の有効な活用などの観点から注意を喚起している。(株)不二家の改善策のように期限切れ原料をおしなべて廃棄してよいのだろうか。ただし、賞味期限の定義であり、問題となった牛乳の期限は消費期限である。

食品表示は消費者に対してその食品の情報を的確に知らせるためにあり、消費期限、賞味期限もその一部であり、食品原料としての牛乳の場合の消費期限にはどのような意味があるのだろうか。ミートホープの事例でも示されたように、JAS法には、取引業者への原材料の提供にとどまっている中間処理業者を処分する規定がないためとあり、原料に関してはJAS法、ひいては食品消費者の保護を旨とする食品衛生法の範囲外の可能性が考えられる。そのため、この件においても嚴重注意に終わっているのではないか。

3.2. 食品の変質

食品の変質は食品の化学性や物性を変化させ、ひいてはその食品の可食性を失わせることを言う。食品の変質には微生物が関与する腐敗と化学的な変質がある。ここでは、期限切れ牛乳の原料使用に関与する腐敗に関して考察する。

食品はヒトの栄養源であるが、微生物にとっても良き栄養源であるため、食品が微生物にひとたび汚染されれば食品を栄養として微生物が増殖す

る。微生物が増殖するに従って、食品の化学性が変化する。

タンパク性食品は微生物の増殖に伴いタンパク質が分解され、アンモニア、アミン類の揮発性塩基窒素が生成する。そのため、揮発性塩基窒素量が腐敗の指標となる。この揮発性塩基窒素は化合物特有の臭いを有するため、官能的には臭気を判定することも腐敗の指標となる。牛乳の場合、腐敗が進んでいけば、その臭気で原料として使用可能かどうかは判断できると思われる。また、製造従事者は原料を熟知し、原料使用の可否の判断を経験と勘でノウハウを積み上げてきていると考えられるため、製造に関与しない部外者よりも官能によりの確に判断がなされたと思われる。

食品中で乳酸菌が生育した場合、乳酸を産生するため、食品のpHが酸側に傾き、食した時に酸味を感じる。牛乳の場合、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によると、牛乳の成分規格に、酸度（乳酸として）はジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの0.18%以下もしくはジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの0.20%以下とあり、酸度を測定することは牛乳の鮮度の指標となる。酸度が自主検査の項目に含まれていたかどうか不明であるが、官能的に牛乳の味を見ることで、より一層原料としての使用の可否を判断できたと思われる。

食品の腐敗は細菌の増殖により起こるため、細菌数は食品の腐敗の指標となる。細菌数は平板培地上で生育させ、形成したコロニーをカウントすることにより求める。細菌には多くの種類が存在し、培養条件によって生育したり、生育しなかったりするため、食品衛生では、標準寒天培地を用い、35～37℃、48時間、好気培養で得られた細菌数を生菌数もしくは一般生菌数としており、この生菌数を食品の腐敗の指標としている。牛乳の場合、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によると、細菌数（標準平板培養法で）は1ml当たり50,000以下とある。2007年1月11日付の県政ニュースでは、「原料の牛乳は、製造メーカーの自主検査記録によると問題はなかった。」「細菌検査の社内規格は、一般生菌数3,000個/g以下」とあり、自主検査には細菌検査が含まれており、問題ない細菌レベルであったと推察される。

3.3. 食中毒

食中毒は微生物、自然毒もしくは化学物質に汚染された食品に起因する疾病をいう。ここでは、細菌性食中毒について考察する。

細菌性食中毒は感染型食中毒と毒素型食中毒がある。感染型食中毒は食品とともに細菌が摂取され、腸管内で増殖しもしくは増殖に伴って毒素を産生して発症する。毒素型食中毒は食品中で細菌が増殖し、その間に細菌が毒素を産生し、この毒素が原因となって発症する。

細菌性食中毒を予防する三原則は、「つけない」、「増やさない」、「殺す」である。つけないは食品を食中毒菌で汚染させないことであり、食品を清潔に保つことである。増やさないは食品中で食中毒菌を増殖させないことであり、適切な保存条件下におき、保存期間をなるべく短くすることである。殺すは加熱等により食中毒菌を死滅させることである。この三原則は三つがそろって始めて食中毒の予防を行うことができる。

今回の(株)不二家の期限切れの牛乳を使用した報道でも散見された黄色ブドウ球菌であるが、この菌は毒素型の食中毒菌であり、エンテロトキシンという毒素を産生し、この毒素により食中毒を起こす。このエンテロトキシンは食品に用いられるような調理や殺菌の加熱条件では分解されず、一度食品中で産生されればその食品に残存する。殺菌により黄色ブドウ球菌を死滅させても、食品中で毒素が産生されていれば、黄色ブドウ球菌が存在せずに黄色ブドウ球菌の食中毒が発生することになる。2000年に起こった雪印集団食中毒事件では原料となる脱脂粉乳に黄色ブドウ球菌が増殖し、エンテロトキシンを産生し、最終的な殺菌後においてもエンテロトキシンは分解せずに残存し続けたことが原因となった。雪印乳業は食中毒予防の三原則の「殺す」のみを過信していた気配がある。2007年1月11日付の県政ニュースでは、細菌検査の社内規格は黄色ブドウ球菌陰性とあり、期限切れの牛乳原料中にエンテロトキシンが産生されていたとは考えられない。

2007年1月11日付の県政ニュースでは、細菌検査の社内規格は大腸菌群陰性とある。大腸菌群とは食品衛生法の規格基準（告示）に「大腸菌群とはグラム陰性の無芽胞桿菌で、乳糖を分解して酸

とガスを産生する好気性もしくは通性嫌気性菌をいう」と定義されているように、この定義を満たす各種細菌の群である。大腸菌群に含まれる大腸菌 (*Escherichia coli*) は通常ヒト腸管に生息しているため、食中毒の原因とはなり難いが、糞便中に他の腸内細菌と共に排出されるため、この菌が食品から検出される場合は糞便の汚染が推察される。大腸菌群は糞便の汚染の指標にひいては衛生指標として使われている。2007年1月11日付の県政ニュースの報告のように、期限切れ牛乳の自主検査では問題ないことから、大腸菌群陰性であり、原料として使えるレベルの清潔さを有していたと推察される。

4. コンプライアンス

コンプライアンス (compliance) は法令遵守と訳されるが、法令を遵守することだけでなく、企業活動において社会規範に反することなく、公正・公平に業務遂行することをいう。

今回の(株)不二家の法令違反は2007年2月1日付けの県政ニュースによると、違反事項1、シュークリーム消費期限を、埼玉工場長の指示で1日延長して印字し出荷したこと（食品衛生法第19条第2項違反：食品等の表示の基準）、違反事項2、シュークリームの原材料として消費期限切れの牛乳を使用したこと（食品衛生法第50条第3項違反：埼玉県食品衛生法施行条例に規定する管理運営の基準）の2件である。

シュークリームの消費期限の違反については消費期限を1日延長したこと自体が違反ではなく、その1日延長の消費期限を印字したことが違反となっている。ここで、違反としているのは食品の表示であり、消費期限を1日延長したことではない。3. 食品衛生、1. 消費期限、賞味期限の項で述べたように、消費期限は当該食品に関する知見や情報を有している食品等事業者が、ここでは(株)不二家、期限の設定を行うのであり、(株)不二家には設定した期限を正しく表示することが求められるため、表示違反として取り扱われている。

シュークリームの原材料として消費期限切れの牛乳を使用したことであるが、これは製造施設の内外の衛生管理違反となっている。この件も期限

切れ牛乳を使用したことを直接の違反としている訳ではない。食品衛生法第50条は食品に有毒なまたは有害な物質の混入を防止するためのものであり、これに基づき都道府県は製造施設等の内外の清潔保持等に関して必要な条例を定めることができるとしている。今回(株)不二家が原料として使用した期限切れの牛乳は有毒なまたは有害な物質であったのかについては自主検査記録によると否定される。また、3. 食品衛生、1. 消費期限、賞味期限の項で述べたように、賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」との文言がある。ここでは消費期限を超えた牛乳であるが、この牛乳は自主検査記録から原料として使用しても問題のない品質を保持していたと推察される。しかし、原料として使用する時点で自主検査の結果がどこまで明らかになっていたか不明であり、少なくとも微生物検査等は製造後に結果が出たと推察される。そのため、製造に関する管理運営基準が問題にされたのである。

2002年5月5日の朝日新聞によると、ネスレジャパンは、工場や倉庫にある出荷見込みがない在庫品のうち、未開封で3年の賞味期限内の製品を湯で戻し、生豆から作るコーヒー抽出液に混ぜて乾燥・粉末化し、新たな賞味期限をつけて出荷した。再利用が始まったのは60年代後半で、2000年11月までは店頭からの回収品も使っていた。ネスレは環境・資源保護の理念に基づき、グローバルに実施しているもので、安全性や品質においても厳格な基準を定めており、法的にも全く問題はないとしている。全日本コーヒー公正取引協議会は再利用の表示についての規定はないが、表示上の課題はあるかもしれないとしている。全国消費者団体連絡会の事務局長（当時）の、「製品を原材料に使い回すなど、消費者は夢にも思っていない。」というコメントでその記事を結んでいる。ネスレの環境・資源保護の理念に基づく再利用は消費者に好ましくは受け取られていないようであるが、法的には問題がないと考えられる。

一方、2006年3月28日の読売新聞によると、全国の牛乳生産量の半分を賄う酪農王国・北海道では、生産過剰の生乳1000トン（1リットルパック約100万本）を廃棄する事態になっているとのことで

ある。このような記事や、畑に生えたままのキャベツの上をトラクターで走り、畑を耕し、キャベツを鋤き込み廃棄している映像を見るとやるせなくなる。

今回の期限切れの牛乳についてはどのように処理することが社会規範に照らして妥当であったのだろうか。原料として何ら問題がない物であっても、環境・資源保護の観点から考えても原料として使用すべきでなく廃棄すべきであったのであろうか。今回は廃棄すべきであったと考える。原料として使用するには明確な基準を設け、それに則って使用の可否を判断し、使用すべきである。製造従事者は経験で原料使用の可否を判断できたと思われるが、このような経験を科学的・合理的な根拠に昇華させ明確な基準を設定した後に使用すべきであった。

5. まとめ

(株)不二家の件と同様の事例として、2007年8月に石屋製菓株式会社の「白い恋人」の一部に、賞味期限を1ヶ月延ばして販売したものが発覚した。その後、他の商品からは大腸菌群や黄色ブドウ球菌が検出されたと報じられた。同社の石水社長らによると、白い恋人の包装袋を品質保持性能に優れたものに切り替えた1996年以降、同社の社内規定で4ヶ月と決めていた賞味期限を、出荷する商品の2、3割程度について、5ヶ月か6ヶ月にしていた、と報道された。期限を設定するのは食品等事業者自ら行うことであり、1996年当時から1ヶ月か2ヶ月延ばしていたとするなら、賞味期限を6ヶ月としても何ら問題がないことを認識していたと思われる。早い時期に科学的・合理的な根拠に基づいて賞味期限を6ヶ月とすべきであり、怠慢としか言いようがないが、何らかの延ばせない理由があったのであろうか。賞味期限を延ばせない理由があったのに賞味期限を1ヶ月延ばしたとするならば悪質である。怠慢であったと信じたい。他の商品から大腸菌群や黄色ブドウ球菌が検出された件については、商品を販売するとはもってのほかであり、検出された商品への汚染経路を調査し汚染防止をはかるべきであった。

(株)不二家の信頼回復対策会議最終報告書¹²⁾に

よると、(株)不二家の信頼失墜の原因を3つに整理している。第1に、衛生管理、品質管理が経験と勘に依存しており、その適正さを客観的に担保する社内体制が構築されていなかったことである。第2に、経営上の意思決定を適切に行っていく体制、すなわちコーポレートガバナンスが欠如しており、企業経営を取り巻く環境及び状況に応じて適切な対応をとっていくことができなかったことである。第3に、本件問題に関するマスコミ報道に多くの問題があったことである。第1に関しては早急に経験と勘から科学的・合理的な根拠に基づく衛生管理、品質管理に移行すべきである。この第1をこれまで実施できなかったのは第2のコーポレートガバナンスが欠如していたためと述べており、第2を早急に達成することにより、第1も早急に達成すべきであった。

今回の(株)不二家の報道においては、「雪印乳業の二の舞になるという理由で隠蔽した」の文言が何度も取り上げられ、13,000人以上の食中毒患者を出した2000年の雪印集団食中毒事件と同レベル

で報道された。第3に述べられたようにマスコミ報道にも問題があったと思われる。

日本では、食品の消費・賞味期限の設定、製造施設の衛生管理および品質管理が食品等事業者により的確に行われていることを信頼することにより食品の安全・安心は担保され、故意は存在しないという性善説に立脚していたと思われる。国際標準化機構（International Organization for Standardization, ISO）は外部機関の審査・認証を必要とし、製造事業所が設定した基準の信頼性を外部機関が保障していることになり、日本の性善説的な制度や考え方とは趣を異にする。ミートホープ食肉偽造事件等を見ると、日本の性善説的な制度や考え方は限界に来ているのかと思われ、遺憾である。

今回の(株)不二家の問題も含めて食品に関わる報道により、食の安全・安心を支える食品表示の信頼性が低下していることは残念であるが、食の安全・安心のために食品に関する正しい情報を今後とも公開していく必要がある。

参考文献

- 1) 北村 章 (2006) 「食の安全・安心—食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度について—」『東亜大学紀要』 第7号 85-93
- 2) 厚生労働省広島検疫所 (2007) 「検疫所における輸入食品の監視について」
http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/dl/070613-2b_0001.pdf
- 3) 埼玉県保健医療部 (2007) 「(株)不二家が期限切れの牛乳を使用してシュークリームを製造した件について」『県政ニュース』
<http://prosv.pref.saitama.lg.jp/cgi-bin/scripts/news/news.exe?mode=ref&yy=2007&mm=1&seq=27>
- 4) 埼玉県保健医療部 (2007) 「(株)不二家が期限切れの牛乳を使用してシュークリームを製造した件について (第2報)」『県政ニュース』
<http://prosv.pref.saitama.lg.jp/cgi-bin/scripts/news/news.exe?mode=ref&yy=2007&mm=1&seq=49>
- 5) 埼玉県保健医療部 (2007) 「(株)不二家が期限切れの牛乳を使用してシュークリームを製造した件について (第3報)」『県政ニュース』
<http://prosv.pref.saitama.lg.jp/cgi-bin/scripts/news/news.exe?mode=ref&yy=2007&mm=1&seq=61>
- 6) 埼玉県保健医療部 (2007) 「平成19年1月17日に実施した不二家埼玉工場への立入検査について」『県政ニュース』
<http://prosv.pref.saitama.lg.jp/cgi-bin/scripts/news/news.exe?mode=ref&yy=2007&mm=1&seq=76>
- 7) 埼玉県保健医療部 (2007) 「株式会社不二家に対する行政対応について」『県政ニュース』
<http://prosv.pref.saitama.lg.jp/cgi-bin/scripts/news/news.exe?mode=ref&yy=2007&mm=2&seq=8>
- 8) 埼玉県保健医療部 (2007) 「株式会社不二家に対する嚴重注意について」『県政ニュース』
<http://prosv.pref.saitama.lg.jp/cgi-bin/scripts/news/news.exe?mode=ref&yy=2007&mm=2&seq=29>
- 9) 埼玉県保健医療部 (2007) 「株式会社不二家から川口保健所に提出された最終報告書について」『県政ニュース』
<http://prosv.pref.saitama.lg.jp/cgi-bin/scripts/news/news.exe?mode=ref&yy=2007&mm=3&seq=40>
- 10) 埼玉県保健医療部 (2007) 「不二家埼玉工場の立入検査結果について」『県政ニュース』
<http://prosv.pref.saitama.lg.jp/cgi-bin/scripts/news/news.exe?mode=ref&yy=2007&mm=3&seq=53>
- 11) 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課、農林水産省消費・安全局表示・規格課 (2004) 「加工食品に関する共通Q&A (第2集：期限表示について)」
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>
- 12) 株式会社不二家信頼回復対策会議 (2007) 「信頼回復対策会議最終報告書、平成19年3月30日」
http://www.fujiya-peko.co.jp/news/release/pdf/20070419_01.pdf

Abstract

Safety and Reassurance of Foods

—Food Hygiene and Compliance—

KITAMURA Akira, FUKATA Gouki

Department of Food Safety Technology, Faculty of medical Engineering, University of East Asia
Kitamura Akira, University of East Asia, 2-1, Ichinomiya-gakuen-cho, Shimonoseki-city,
Yamaguchi 751-0807, Japan

FUJIYA CO., LTD has made the cream puff from the milk which use-by date has been invalid. Saitama prefecture judged that this manufacturing violated against the Food Sanitation Law Enforcement Ordinance of Saitama Prefecture. Depends on self-imposed examine of Fujiya, this milk was normal quality and so was this manufactured cream puff. However, these results were not clear before they actually used this milk. The sensory examine is an important index to give a decision for the quality of the raw material. It seems that the cream puff was enough to be manufactured and sold because there was no problem in the sensuality by the workers when they use this milk. Though this products had normal quality as the result, I could not help saying this manufacturing process was rough from the viewpoint of the compliance. The reliability of the safety and the reassurance of foods have decreased for the report of the problems related to foods including the Fujiya by the mass media. In order to guarantee the safety and the reassurance of foods, we need to reveal the real information on foods and open them to the public in the future.