

2008/02/08

## 「CO・OP 手作りぎょうざ」「CO・OP ビーフカレー」などに関するQ&A(第2版)

### Q1. 今回の件での京都生協の対応と今後のとりくみは？

京都生協が供給している商品については、現時点で品質・安全性の問題は発生していませんが、今回の件の原因が特定されていないことから、同一工場で製造した商品もしくは同一工場で製造した原料を使用した商品の供給を停止し、念のために回収させていただくことになりました。今、供給している商品は、この工場では製造されていないため問題はないと考えています。

今回の件の原因の特定について、日生協、日本政府、中国政府などが工場等の調査をおこなっておりますが、現時点では原因の特定は出来ていません。

京都生協も日生協から発信される情報を正確につかみ、新しいことが判明次第、その都度発信してまいります。今後、原因が明らかになった段階で、再発防止策や京都生協の方針等を検討し、お知らせしてまいります。

### Q2. 日生協の天洋食品についての点検実態とその評価は

過去に日本生協連が商品の生産立会いのために、2001年7月から2007年8月までに天洋食品有限公司に計10回の工場点検を実施しています。これらの点検では、商品の品質管理・製造管理をするうえで大きな問題点は認められませんでした。手作り餃子の原料では、02～07年の間に野菜(キャベツ、白菜、ニラ、たまねぎ)で残留農薬、豚肉で動物用医薬品・残留農薬の検査を実施しています。製品では、微生物・食品添加物・成分分析の検査を実施しています。これまでの検査結果に問題はありませんでした。

### Q3. その賞味期限のものを既に食べてしまった。大丈夫か？

有機リン系の農薬を大量に摂取した場合の症状としては食後、比較的短時間に嘔吐や吐き気、下痢、めまい等の症状が見られることがあります。また、農薬が混入した商品は薬品臭がします。現時点で健康被害がなければ問題ないと思われそうですが、ご心配の場合あるいは、何らかの自覚症状があるような場合には、病院に行ってください。

### Q4. 「くらしのキャンパス」や「みんなのリクエスト」「他のチラシ」で取扱いされている商品の製造国名や原材料原産地国名を教えてください

「くらしのキャンパス」や「みんなのリクエスト」で取扱いしている商品につきましては京都生協ホームページにて2月1回～2月4回までの加工地(国名)と主要原材料の産地(国名)を掲載しています。ご活用下さい。

また、掲載された情報以外にお問い合わせの点がございましたら、お手数ですが京都生協の問い合わせ窓口にご連絡ください。[京都生協コープベル 0120-11-2800](tel:0120-11-2800)

### Q5. 今回、回収を呼びかけられているCO・OPビーフカレーの原料ポイル牛肉については、どのような検査・点検がされておりましたか？

製造メーカーであるヤマモリ(株)は、天洋食品の原料ポイル牛肉の起用を検討した2006年4月に残留農薬一斉検査をおこない、いずれの農薬も検出されないことを確認しています(有機リン系農薬についても検査をしています)。さらに、2007年6月にも動物用医薬品について52項目のモニタリング検査を実施しており、問題はありませ

んでした。

該当期間中にボイル牛肉は 10 回に分けてボイル加工されていますが、10 回すべて、ヤマモリと輸入業者である東海澱粉の両方、もしくはいずれかが、生産に立ち会っています。

また、原料牛肉の仕入れからボイル加工、出荷に至るまで、動物検疫や飼料検査等の証明書や各工程の管理記録を受領し、点検しています。(資料参照)

#### Q6. CO・OP ビーフカレーの原料の野菜の残留農薬検査は？

原料野菜のじゃがいも(日本産)、人参(中国産)、たまねぎ(中国産)、にんにく(中国産)しょうが(中国産)、トマト(中国産)は収穫期ごとに1回以上の頻度でメタミドホスを含む残留農薬一斉分析検査をおこなっており、問題はありませんでした。

・詳細は下記一覧表ご参照。

原材料名	分析頻度	最新分析日	項目
じゃがいも	年1回収穫期毎	2007年10月17日	150項目
人参 13mカット	年2回収穫期毎	2007年8月13日	301項目
人参 15mカット			
たまねぎ	年3回収穫期毎	2007年11月9日	436項目
たまねぎ(ロースト)	年1回収穫期毎	2007年10月25日	437項目
にんにく(ペースト)	年1回収穫期毎	2007年8月13日	437項目
しょうが(ペースト)	年1回収穫期毎	2007年6月26日	436項目
トマト(ペースト)	年1回収穫期毎	2007年8月10日	437項目

2月5日のコープきんきからの情報では、回収した『CO・OP ビーフカレー中辛』の検査をおこなったところ、微生物検査に異常はなく、残留農薬検査もあわせておこないましたが、「メタミドホス」「ジクロロボス」を含め、検査した249項目ですべて未検出でした。

#### Q7. ビーフカレーの製品の出荷判定時の検査は？

製造ロット毎に「pH(ピーエッチ、ペーハー)」等の製品規格値の確認に加え、官能検査で風味、味の確認を実施し問題のないことを確認して出荷しています。

#### Q8. これまでに天洋食品で製造した商品の検査でジクロロボスは検出されましたか？

日本生協連で天洋食品の以下の商品の原料について、残留農薬検査を実施しましたが、ジクロロボスは検出しませんでした。検査した内訳は、COOP手作り餃子原料の「キャベツ」、「白菜」、「にら」、「たまねぎ」、COOP本場中国肉餃子の「小麦粉」「キャベツ」、COOPとろ〜り煮込んだロールキャベツの「キャベツ」、「たまねぎ」です。

#### Q9. 天洋食品有限公司の生産従事労働者の工場へ入室する服務基準を簡単に教えて下さい。

- ①風邪や下痢等の体調不良や病気がないことの確認
- ②私物の持ち込み禁止(ボディチェックあり)
- ③手洗いの励行:水→洗剤→水→殺菌(次亜)→乾燥→アルコール殺菌
- ④服装チェックの徹底→作業着・マスクの着用方法、毛髪のはみ出し、爪の伸びチェック

⑤毛髪点検→ローラーがけ

**Q10.写真をみると素手で作業する工程が多いが素手で行う理由と安全性を教えてください**

日本の工場や中国の他工場も同様ですが、野菜や肉などの生の原材料の検品は基本的に素手で行います。

検品の基本は手触りと目視です。手袋をすると指先や手のひらの感覚が鈍くなるので、肉に付着した骨や野菜に入り込んだ小さな石など、見えにくい異物を見逃さないように素手で作業しています。

また餃子の成型は、家庭で作るのとまったく同じ方法で、ひとつひとつ手作業で作ります。機械でも作ることはいえますが、より美味しく召し上がっていただけるよう手作りしています。

作業員は入室時に手洗いとアルコール消毒を行い、作業中も、手指を一定時間ごとにアルコールで殺菌しています。

また餃子は、包んだ後、蒸してから凍結・包装しておりますので、衛生的な問題はまったくありません。

**Q11. 天洋食品の工場点検の結果はどうだったのですか？**

工場点検の結果、昨年10月20日製造時の工場日報帳票類を点検し、特に問題のないことを確認。使用されている野菜については残留農薬検査を年2～3回の頻度で実施されており、直近の検査ではすべて問題ありませんでした。小麦粉は、昨年1月と3月に農薬検査、豚肉は昨年5月と10月に動物用医薬品が実施され、いずれも問題がないことが確認されています。また、工場内での殺虫剤使用実態についても確認しましたが、メタミドホスは混入されるような要因は見当たりませんでした。現地では引き続き調査を進めております。

**【更新履歴】**

・第2版:Q8～Q11を追加しました。(2008/02/08)