

# 「食」の話題

## 最近の「食」の話題（その二）

相変わらず「食」に関する話題はにぎやかである。

「食」は人間とつてばかりでなく、動物にとつても、最重要であることに。まちがいはない。ましてや安全・安心に関してはなおさらである。

前回は平成13年～14年にかけての話題を取り上げたが、今回はごく最近の平成19年を中心に触れてみたい。

### 1 不二家事件

埼玉県新座市の同社埼玉工場で、消費期限が切れた牛乳を使用して、シユークリームを1万9000個も製造し、出荷していた。これもそのもの不祥事発生の発端であった。

プリン4種類に、社内基準を1日または2日超える消費期限を表示して、直営店及びフランチャイズ店等に出荷していた。更には社内基準を超えた細菌数の製品を出

荷していた等の不祥事が次ぎ次ぎと発覚した。

これらについては社内プロジェクトチームの調査によって前から判明していたが、不二家では「マスコミに知られたら、雪印乳業（雪印集団食中毒事件）の二の舞になることは避けられない」と、隠蔽（いんぺい）して、自らは公表しなかった。

結局このことは、洋菓子需要の繁忙期であるクリスマス商戦を乗り切った後に、内部告発を受けた報道機関の手により公になり、不二家の信頼を大きく傷つける事態となった。

その結果一時生産休止を余儀なくされた。

### 2 ミートホープ事件

北海道の食品加工卸会社ミートホープが、「牛100%ミンチ」に、格安の豚肉や鶏肉などを混ぜて出荷していた。

このミンチは冷凍コロッケをは

じめ、身近な食材に加工され全国に出回った。消費者は偽の肉を食べさせられたうえ、高い代金も払わされた。

さらに、学校給食用としてブラジル産の鶏肉を、国内産鶏肉として偽って出荷したり、肉に水を加えて増量したり、雨水で冷凍肉を解凍した等の疑いもある。

その後、腐臭がするほど状態の良くない肉を仕入れ、殺菌処理を施し、他の家畜の血液で赤く着色して、牛肉として出荷した可能性もある。肉の安全性そのものを疑わざるを得ない。

長期にわたりこのような不正が行われていたのを流通・加工段階において見つけられなかった。

加工食品の場合、消費者は加工業者や販売元を信用して品物を購入する。おかしな商品を買っていたのでは、無論ブランドイメージをダウンさせる。各過程における原材料の品質チェックに万全を期

すべきである。

今回は行政の対応にも問題があった。ミート社の元役員等が、農水省の北海道農政事務所、会社の不正を告発したが、調査もせず事実上放置した。立ち入り検査をしたのは新聞報道があつてからである。

北海道庁との関係もおかしい。農水省は道庁に情報提供したというが、道庁は否定する等食い違が多い。

食品業界はますます疑惑の目で見られ、消費者の加工食品離れが進む危険性がある。

### 3 石屋製菓事件

北海道を代表するお土産品の菓子「白い恋人」の製造元、石屋製菓が、「白い恋人」の売れ残った一部商品の包装紙を張替え、賞味期限を一ヶ月先に改ざんして再出荷していた。

白い恋人はチョコレートで、北海道に旅行した人が必ずお土産に

買って行くくらい人気のある商品である。

社内基準の賞味期限を1〜2ヶ月先に延ばすことは、大分以前から行っていたようである。また「白い恋人」以外の菓子について、在庫品や返品についても、賞味期限を改ざんして出荷していた。

また、6月〜7月にかけてアイスの一部分から大腸菌群、バームクーヘンの一部商品から黄色ブドウ球菌を自主検査で検出し、店頭回収は始めたが販売済み商品は公表せず、消費者からも回収しなかったという。



石屋製菓「白い恋人」

今回の場合も同社の内部関係者から、アイスから大腸菌群が検出

されたことを、公表しないまま製品の回収・廃棄を進めているとの、保健所への通報があった。

#### 4 赤福事件

赤福は、創業三百年と伝えられる老舗である。鮮度が自慢で「製造したその日限りの販売」、をうたい文句にしてきた。「伊勢の名物 赤福餅(もち) はええじゃないか」のCMソングとともに愛されてきた。その赤福に偽装が発覚した。

まず製造年月日の改ざんである。製造後に冷凍し、最大で十四日間保管した後、解凍して出荷していた。その際、出荷日を「製造年月日」と偽り、消費期限もずらしていた。不正表示は三十年以上も続いていた。過去三年間では出荷量の2割近くが改ざんされていた。

売れ残りの再利用も行われていた。店頭で売れ残った商品を工場に戻し、冷凍した後、製造年月日を書き換えて再包装、再出荷した。売れ残りの商品の一部は「むきあん」「むきもち」とし、それぞれ分離して生産ラインに戻したり、原料として関連会社に販売し、再利用していた。

その方法も作業員が識別できるように、複数の記号を組み合わせて

て商品に印字。早く売り切るため、偽装が組織ぐるみであった。



赤福

#### 5 比内地鶏事件

秋田県大館市の食肉加工製造会社「比内地鶏」が、地元「比内地鶏」と偽り、「比内地鶏」とは別の鶏肉や卵を薫製にした商品を出荷していた。

同社は約20年前から、加齢で産卵が少なくなった、「産鶏」と呼ばれる雌の鶏を、比内地鶏として加工し販売していた。

産鶏は比内地鶏に比べれば、肉質が硬く、味は劣る。

外部からの匿名の電話を受けた、大館保健所が食品衛生法に基づき

立ち入り調査し発覚した。賞味期限が偽装された燻製もあった。

#### 6 船場吉兆事件

最高級日本料理の超有名店、吉兆グループのひとつ「船場吉兆」が贈答用牛肉の産地を偽装していた。

「但馬牛こがねみぞ漬け」に佐賀県産と鹿児島県産の牛肉を使用、「地鶏のみそ漬け」などに「仕入業者にだまされた」とプロイラーを使っていた。

福岡市の百貨店内店舗でのプリンやタルト等の菓子、総菜のラベルを貼り換え消費・賞味期限を改ざんしていたことが、発覚し「従業員が独断でやった」と釈明していた。会社幹部が『すべてパートの責任』とする書類に署名を迫ったとも言われている。

以上、偽装等不正発覚のきっかけの多くは組織内からの内部告発である。以前なら絶対外部に漏れなかった確度の高い情報がよせられている。終身雇用崩壊により従業員意識が『うちの会社では』から『この会社では』に大きく変化させたせいなのかもしれない。

(中小企業診断士 布施光義)