

お詫びと自主回収のお知らせ

お客様各位

平素は、弊社商品に格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

このたび、弊社の群馬工場が製造した冷凍食品を召し上がられたお客様から臭気があるとのご指摘があり、検査した結果、商品の一部から本来含まれていない農薬が検出されました。現在原因について調査中ですが、万全を期するために、同一工場で生産している全商品を、賞味期限にかかわらず自主回収させていただきます。

お客様のお手元に商品がございましたら、左記の送付先まで送料着払いでお送りくださいますようお願い申し上げます。後日改めてお品代をご返金させていただきます。

お客様ならびにお取引先様の皆様にご迷惑をおかけいたしますこと深くお詫び申し上げます。今後は一層品質管理の徹底に努める所存でございますので、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

二〇一三年十二月三十日

株式会社アクリフーズ

記

■対象商品

商品の裏面に、製造者「株式会社アクリフーズ 群馬工場」と記載されている全商品
(賞味期限にかかわらず全商品が対象)

<商品裏面・製造者記載箇所>

(冷凍食品)

名 称	商品によって異なります		
原 材 料 名	商品によって異なります		
内 容 量	商品によって異なります	賞 味 期 限	商品によって異なります
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください		
凍結前加熱の有無	商品によって異なります		
加熱調理の必要性	商品によって異なります		
製 造 者	株式会社アクリフーズ 群馬工場 群馬県邑楽郡大泉町吉田1201番地		

→ 株式会社アクリフーズ 群馬工場

■送付先

〒370-0523

群馬県邑楽郡大泉町吉田 1201

株式会社アクリフーズ 群馬工場

TEL 0276(63)4151

*郵便番号・ご住所・お名前・お電話番号を必ずお書き添えください。

- * 上記にご連絡頂くお客様の個人情報については本件についてのみ使用し、
その他の目的の為には一切使用いたしません。
- * 送料着払いでお送りくださいますようお願い申し上げます。

■お問い合わせ先

アクリフーズ お客様センター (0120)690149
(受付時間 午前 9 時から午後 5 時まで)

以上

報道関係者各位

2013年12月29日17時00分

株式会社マルハニチロホールディングス

株式会社アクリフーズ

「株式会社アクリフーズ群馬工場生産品における農薬検出について」

1. 事実内容

このたび、株式会社マルハニチロホールディングスの連結子会社である株式会社アクリフーズの群馬工場（群馬県邑楽郡大泉町吉田1201）が生産した冷凍食品を召し上がられたお客様から臭気があるとのご指摘があり、検査した結果、商品の一部から本来含まれていないマラチオン（注）と呼ばれる農薬が検出されました。現在原因について調査中ですが、万全を期するために、同一工場で生産している全商品を、賞味期限にかかわらず自主回収を実施することにいたしました。

2. 経緯

【11月13日（水）】

群馬工場生産のミックスピザにて、石油・機械油のような臭いがするとのお申し出を初めて受電する。（お客様相談室）

【11月15日（金）～12月3日（火）】

同様の異臭お申し出が、ピザ6件、フライ類3件、合計9件となる。賞味期限、発生地域に統一性はなし。

文献等の知見から、シンナー臭が発生する酵母由来の酢酸エチル产生の可能性を考え調査を進める。

【12月4日（水）】

臭気成分の特定を目的として、外部検査機関に臭気分析定性検査を依頼する。

*分析依頼サンプル

①ミックスピザ（2014.10.28/B1）、②チキンナゲット（2014.10.4/A2）

【12月13日（金）】

定性分析の結果、①②サンプルとも、「酢酸エチル、エチルベンゼン、キシレン、他3物質」が検出された。当該検出物質は、塗料・農薬等の溶媒に使用されている事を確認した。

【12月16日（月）～27日（金）】

検出物質の定量分析の追加依頼を実施。（依頼サンプル①）

原因調査として、塗料などの付着可能性が考えられた為、工場内での付着可能性調査を実施した。

【12月17日（火）】

農薬付着の可能性否定を目的として、追加の残留農薬検査（150項目）の分析を依頼。

*依頼サンプルは①

【12月25日（水）】

定量分析の結果から、酢酸エチル検出なし・エチルベンゼン（6ppm）、キシレン（3ppm）が検出された。

*12月29日（日）現在、ピザ11件、フライ類8件、コロッケ1件、合計20件の異臭お申し出となる。返却サンプルは臭気分析を依頼中。

【12月27日（金）】

サンプル①の残留農薬検査の結果から、「マラチオン（2,200ppm）」が検出された。

残留農薬ポジティブリスト制度の一規格基準（0.01ppm）を上回る数値である事が確認された。

分析機関に保管しているお申し出サンプル11検体の追加残留農薬検査（リン系57項目）を緊急依頼。

工場内の薬剤を全て調査した結果、マラチオンを含むものはなし。

【12月28日（土）】18時30分

追加残留農薬検査の結果連絡を受ける。お申し出品11検体中、4検体（ピザ1検体、フライ類2検体、コロッケ1検体）よりマラチオンが検出される。

（注）マラチオン（Marathion）

マラチオンは、有機リン系の殺虫剤、殺ダニ剤の一種であり、別名マラソンとも称される。特異臭を有する黄～褐色の液体で、水にはほとんど溶けず、酸・アルカリにより加水分解される。光には安定であるが、加熱により分解される。

国内では、1953年に初めて農薬登録され、アザミウマ類、アブラムシ類、ハダニ類等の広範囲の害虫に効果があるため、現在、十数社から販売されている。米国では、ポストハーベスト農薬として、船倉、倉庫等に貯蔵する小麦等の穀類に直接散布することが認められている。作用機序は、コリンエステラーゼ活性の阻害によるもので、選択性及び速効性を有し、浸透移行性はあるが残効性は低く、また低毒性であることが知られている。

急性毒性は低く、経口投与によるげっ歯類でのLD₅₀は様々な報告があり、値も1,000-10,000mg/kg 体重と幅が広い。これは、マラチオンに含まれる不純物の毒性の影響によるものといわれている。一方、水性生物及びミツバチに対しては毒性が強い。経口接種した場合、直ちに吸収、代謝され、尿または糞便中に排出される。発ガン性、催奇形性及び遺伝毒性はない。ヒトのADI(許容一日摂取量)は0.02 mg/kg 体重/日である。

なお、現在、食品安全委員会が、農薬の飼料中の残留基準を設定するために食品健康影響を評価中である。

出典：独立行政法人 農林水産消費安全技術センター（FAMIC）
<http://www.famic.go.jp/ffis/feed/info/profile/malathion.pdf>

3. 原因

鋭意調査中ですが、現時点では原因が特定できておりません。

4. 対策

原因究明に全力で取り組んでおりますが、現時点では解明できておりません。そのため、群馬工場の生産を休止し、出荷を直ちに停止すると共に、商品を自主回収いたします。
原因が判明次第、対応策と併せ発表させていただきます。

5. 見解

お客様ならびに関係各位には多大なご迷惑およびご心配をおかけすることになり、心よりお詫び申し上げます。

また、原因の究明に全力をあげておりますが、現時点では未だ解明に至っておりませんことを深くお詫び申し上げます。

関係各所からのご指導を仰ぎ、早急に原因の解明と対応策、ならびに再発防止策を発表させていただく所存でございますので、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

以上

お問い合わせ先

株式会社マルハニチロホールディングス

広報IR部

TEL:03-6833-0826 FAX:03-6833-0506

株式会社アクリフーズ

広報室 Tel 03-6833-4386 Fax 03-6833-0593

● コーンクリームコロッケの毒性について

今回マラチオンが一番多く検出されたのはコーンクリームコロッケで、最高検出値 15,000ppm です。

コーンクリームコロッケ1個当たり22gです。

マラチオンの急性毒性値は、体重1kg当たり、1~10 gです。

仮に、影響の大きい1gで体重20kgの小児に毒性が発症する量を計算すると計算上、一度に60個のコーンクリームコロッケを食べないと発症しない量となります。

● PPM :

100万分のいくらであるかという割合を示す数値。主に濃度を表すために用いられるが、不良品発生率などの確率を表すこともある。「parts per million」の頭文字をとったもので、100万分の1の意。百万分率とも。

1ppm = 0.0001%

10,000ppm = 1%

● 酵母由来の酢酸エチル産生の可能性：

「乳酸菌と酵母による食品工場汚染と食品の異臭変敗」

内藤 茂三 において・かおり環境学会誌41巻4号

● 【ポジティプリスト制度とはどのような制度ですか】

食品中に残留する農薬等に関するポジティプリスト制度は、一定量以上の農薬等が残留する食品の販売等を禁止する制度で、平成18年5月29日から施行されました。

食品中に残留する農薬等は、それまで食品衛生法第11条に基づき残留基準を設定し、その安全確保を図っていましたが、残留基準が設定されていない農薬等を含む食品については規制が困難な状況にありました。

ポジティプリスト制度の導入により、全ての食品について、残留基準が定まっていない場合には、一定の量以上（いわゆる一律基準を超える）の農薬等を含む場合については販売等を禁止されることとなりました。

・ 【一律基準について】

一律基準は、衆事・食品衛生審議会農薬・動物医薬品部会において「許容される摂取量」、「暴露量」について、国際的な評価機関のデータ、我が国すでに評価されている農薬等のデータ、我が国の国民の食品摂取量を踏まえ検討を行い、0.01ppmと設定されました。

・ 【加工食品について】

残留基準の設定がない加工品については一律基準による規制の対象となるのが原則です。

*上記にご連絡頂くお客様の個人情報については本件についてのみ使用し、
その他の目的の為には一切使用いたしません。

*送料着払いでお送りくださいますようお願い申し上げます。

■お問い合わせ先

アクリフーズ お客様センター (0120)690149

(受付時間 午前 9 時から午後 5 時まで)

以上

前回（12月29日）発表内容

● コーンクリームコロッケの毒性について

今回マラチオンが一番多く検出されたのはコーンクリームコロッケで、

最高検出値 15,000ppm です。

コーンクリームコロッケ 1 個当たり 22g です。

マラチオンの急性毒性値は、体重 1kg 当たり、1～10g です。

仮に、影響の大きい 1g で体重 20kg の小児に毒性が発症する量を計算すると
計算上、1 度に 60 個のコーンクリームコロッケを食べないと発症しない量となります。

指導

厚生労働省発表内容を踏まえての今回発表内容

上記数値につきましては、LD50 (*) を指標として発表しましたが、厚生労働省の指導（注）
を受けまして、以下の通り訂正いたします。

（注）前回発表時は LD50 を採用しておりましたが、いわゆる急性参考用量（ARfD）（*）
の基準とすべき

● 今回マラチオンが一番多く検出されたのはコーンクリームコロッケで、

最高検出値 15,000ppm です。

コーンクリームコロッケ 1 個当たり 22g です。

マラチオンの急性参考用量は「2mg（体重 1kg 当たり）」

仮に、影響の大きい 1g で体重 20kg の小児に毒性が発症する量を計算すると、クリーム
コロッケを約 2.7 グラム食べた時に急性参考用量となります。

これは計算上、1 度に約 1/8 個のコーンクリームコロッケを食べると、吐き気、腹痛等
の症状を起こす可能性があります。

※ LD50：物質の急性毒性の指標、致死量の一種として使われる数値で、投与した動物
の半数が死亡する容量。

※ 急性参考用量（ARfD）：高濃度に含まれる商品を一定量摂食した場合に、健康に大きな
影響を及ぼさないと推定される限度量

以上

報道関係各位

2014年1月29日 19時00分
株式会社マルハニチロホールディングス
広報IR部
TEL03-6833-0696

「アクリフレーズ群馬工場生産品における農薬検出について」 第二十七報

農薬混入事件に関する第三者検証委員会の設置について

アクリフレーズ群馬工場生産品から、農薬が検出された件に関して、体調不良・健康不安をお申し出られたお客様には、多大なご不安を与えましたことを深くお詫び申し上げます。

既にご報告させていただきました通り「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」を1月31日(金)付で設置いたします。

第三者検証委員会では、食品安全管理、危機対応体制に関する抜本的な対応策について、社外有識者の方々から今回の事態を客観的、専門的な見地から検証を行います。早期に最終報告と再発防止に関する提言をいただき、直ちに再構築計画を策定、実施してまいります。

記

1. 第三者検証委員会委員

委員長	今村 知朗	(奈良県立医科大学 健康政策医学講座教授)
副委員長	赤羽 學	(奈良県立医科大学 健康政策医学講座准教授)
委 員	鬼武 一夫	(日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部部長)
委 員	久保利 英明	(日比谷パーク法律事務所代表弁護士、大宮法科大学院大学教授)
委 員	松永 和紀	(一般社団法人「Food Communication Compass」代表、科学ライター)
委 員	山本 康貴	(東海大学 海洋学部水産学科教授)
オブザーバー	永井 俊行	(株式会社マルハニチロホールディングス 常任監査役)

*敬称略、委員は五十音順

2. 選任理由

氏名	選任理由
今村知明	長年にわたり食品保健行政や公衆衛生学に携わり、厚労省での勤務時期にBSEやO157事件などの各種事故や事件をご担当した豊富な経験と、食品防御に関する研究の第一人者であることから、当委員会の委員長としてもっとも適した人物と判断したため。
赤羽 学	今村教授の共同研究者として食品防御に関する研究に精通しており、公衆衛生、健康危機管理、健康政策、食品保健の専門家として豊富な知識と経験をお持ちであることから、当委員会の委員として、また、今村委員長の補佐役として適任者であると判断したため。
鬼武一夫	Codex食品規格委員会、同農薬部会など国際会議や国内の食品表示や各種行政の審議会などに参画されており、食品の規格基準、危害などに精通していること、及び食品防御についても今村教授らの共同研究者としてその知識も豊富であることから、当委員会の委員として適任者であると判断したため。
久保利英明	日本弁護士連合会副会長、第二東京弁護士会会长などを歴任され、日本弁護士連合会が発行した「企業等不祥事における第三者委員会ガイドライン」の作成者の一人。企業の社外取締役なども多数経験されており、「適法経営(コンプライアンス)」を主唱され企業におけるリスク管理の観点から有益なご意見をいただける人材であることから、当委員会の委員として適任者であると判断したため。
松永和紀	科学的に適切な食情報収集し提供する消費者団体である「Food Communication Compass」の代表、科学ライターとして、食品の問題や事故、事件に関する執筆が多数あり、また、元毎日新聞の記者として長年の豊富な知識と経験をお持ちであることから、消費者及びメディアの目線でのご意見をいただけると考えられ、当委員会の委員として適任者であると判断したため。
山本茂貴	前職は国立医薬品食品衛生研究所の食品衛生管理部長として、長年食品衛生、食中毒、微生物学的リスクアナリシスなどについて調査・研究をされてきていること、加えてレギュラトリーサイエンスの観点から、その豊富な専門知識と経験をもとに食品衛生、食品危害、食品工場のインスペクションについて大局的な見地から有益なご意見をいただける人材であることから、当委員会の委員として適任者であると判断したため。

3. 実施事項

食品安全管理と危機対応の2点に関し下記内容にて実施

- ① 今までの経緯と弊社の対応に関する評価
- ② 本質的な問題点の抽出
- ③ 改善策の提言

4. 期間

2014年1月31日から2014年4月上旬まで（予定）

5. 今後の対応について

弊社は、第三者検証委員会による調査に対して全面的に協力してまいります。

また、第三者検証委員会から弊社に対して、検証結果に関する報告がなされた際には、速やかにご報告いたします。

以上

【参考】第三者検証委員会略歴

アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」(第1回)

【日時】2014年2月7日（金）13時30分～16時45分

【場所】株式会社マルハニチロホールディングス 会議室

【出席者】今村委員長、赤羽副委員長、久保利委員、永井オブザーバー
事務局

【議題】

(1) 委員会の確認事項

- ・委員会の目的と役割
- ・委員会の今後の運営

(2) 農薬混入事件に関する現在までの経緯について（説明）

(3) 委員からの質問

(4) 関係者ヒアリング

以上

アクリフレーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」(第2回)

【日時】2014年2月28日（金）9時30分～13時00分

【場所】株式会社マルハニチロホールディングス 会議室

【出席者】今村委員長、赤羽委員長、鬼武委員、久保利委員、松永委員、山本委員
永井オブザーバー
事務局

【議題】

(1) 委員会の確認事項

- ・検証範囲について

マルハニチロホールディングス、アクリフレーズに起因する製造過程と被害拡大防止過程と回収過程全体の問題

(2) 農薬混入事件に関する現在までの経緯について（説明）

(3) 関係者ヒアリング（対象者 マルハニチロホールディングス品質保証関係者、広報関係者、アクリフレーズ品質保証関係者、広報関係者、人事関係者）

- ・アクリフレーズ準社員の人事制度の概要説明および質疑応答
- ・安全性評価の誤認に関する事実確認および質疑応答
- ・農薬検出から第2回記者会見までの事実確認および質疑応答

3月の検証委員会開催予定

3月 5日

3月12日

3月18日

3月31日

以上

