

関係各位

2008年9月5日

財団法人日本冷凍食品検査協会
理事長 前田重春

証明書不適切発行などの件について

1. 事実の概要

(1) 証明書不適切発行

当協会が発行しております「輸入食品等試験成績証明書」等につきまして、証明書の発行を担当する、ある職員が、実際は試験をしていないにもかかわらず、試験をしたかのような証明書を6通、不適切に発行していた事実が判明しました。

また、試験が完了する前に証明書を発行したものが13通あり、うち1通は、健康への影響はないものの、基準値を超える残留物が確認されたものがございました。

残りの、12通は、その後、試験で問題がないことが確認されております。

(2) 試験不実施

さらに、当協会の試験を担当する、ある職員が、お客様よりご依頼いただきました試験につきまして、試験をしていないにもかかわらず、試験を行ったかのように当協会内の発行担当者に報告し、それを前提として証明書が発行されていた事案が、2つの試験例において判明いたしました。

1つの試験例は、お客様の店舗の衛生状況を自主的に調査されるためご依頼いただいた調査において、複数ある調査項目のうち、1つの調査を行っていませんでした。

もう1つの試験例は、お客様が、香港向けに冷凍マグロ等を輸出する際に、輸出先のご要請で必要とされております依頼試験項目のうち、1つの試験を行っていませんでした。

消費者の皆様の安全、安心の重要性が強く叫ばれているなかで、このような事態が発生しましたこと、誠に申し訳なく、消費者の皆様、試験をご依頼いただきました方々、行政当局に、心からお詫び申し上げます。

2. 証明書不適切発行について

(1) 発覚の経緯

発覚したきっかけは、今年、4月25日に、中国製おもちゃの試験をご依頼いただきました企業様から「ファクシミリではなく原本を交付するように」とご指示がありましたところ、原本が見当らなかつたことから、不適切発行が発覚いたしました。

(2) 不適切発行の理由

不適切発行を行った発行担当の職員は、お客様からご依頼いただいた試験を先延ばししておりました結果、ご催促をいただき、お客様ご指定の納期に間に合わなくなるため、あせって、まったく試験を行わずに証明書を発行したもの、試験に着手したものの、完了する前に証明書を発行したものがあつた、と述べております。

(3) 不適切発行の態様

① 試験不実施

試験をまったく実施していないにもかかわらず証明書を作成、発行したものでございます。それが、6通あることが判明いたしました。

これらの6通につきましては、その後、試験を実施し、試験結果は問題がないことが確認されております。

別紙1一覧表の第1に記載した①から⑥が、その6通でございます。

② 試験完了前発行

試験完了前に証明書を不適切に発行し、その後、試験が完了したものが13通ありました。

そのうち、12通につきましては、その後完了した試験で結果的に問題がなかったことが確認されております。

別紙1一覧表の第2に記載した①から②が、その12通でございます。残りの1通は次に述べます。

③ 試験完了前発行で基準値を超えた場合

試験完了前に証明書を発行し、その後、試験が完了した13通のうち、残りの1通は、試験完了の結果、基準値を上回る蒸発残留物が確認された内容のものでございました。

別紙1一覧表の第3に記載した①が、その1通でございます。

ただし、別紙2のとおり、健康に影響はないことが確認されております。

この基準値を超えた商品が輸入された数は以下のとおりでございます。

- ・ 輸入された数： 212 個
- ・ 実際に販売された数： 49 個
- ・ 在庫の数： 163 個

実際にご購入されたお客様の大半は、特定可能であると輸入業者様から伺っております。

(4) その他の証明書について

当該、発行担当職員が関与しておりました試験成績証明書につきましては、全件を調査中でございます。現在のところ、新たな不適切発行の事実は確認されておりません。

(5) 担当職員ですが、

当該発行担当職員は、2008年5月31日に退職しております。

(6) 協会調査、公表が今日に至った理由

私どもは、事実確認が最優先と考え、調査を懸命に行っておりましたが、本件不適切発行の証明書は、当協会内に管理されている証明書の発行システムに記録が残っていませんでした。

そのため、事実関係の調査に時間を要する結果となりました。ご報告が遅れましたことを心よりお詫び申し上げます。

3. 試験不実施

(1) 発覚の経緯

以上の不適切発行が発覚する直前に内部の申告により、「試験不実施」の事実あったことが判明しておりました。

(2) 不実施の態様

① 「店舗衛生調査」について

あるお客様からご依頼いただきました「店舗衛生調査」において、4項目の調査を行うべきところ、「拭き取りによるサルモネラ菌調査」の項目を調査しておりませんでした。

不実施の理由について、当該、試験担当者は、当該調査を実施しても、これまで調査結果が「陽性」となったことはなかったため、実施を怠ることがあった、と述べております。

不実施は、平成16年半ころから生じており、最後に確認されました不実施は、今年3月21日にご依頼いただいた分です。それ以降は適切に調査を行っていたことが確認されております。

②「輸出依頼試験」について

香港に冷凍マグロ等を輸出する際は輸出先のご要請で試験が求められております関係で、輸出業者様から試験のご依頼をいただいております。その試験で、ご依頼されている試験3項目のうち、放射能試験を実施しておりませんでした。

不実施の理由について、当該、試験担当者は、先の店舗衛生調査の件と同様に、当該試験を実施しても、これまで試験結果が「不適合」となったことはなかったため、実施を怠ることがあった、と述べております。

不実施の期間は、平成19年4月から、不実施の事実を確認しました今年3月21日まででございます。それ以降は適切に調査を行っていたことが確認されております。

4. 原因について

証明書の不適切発行、および試験不実施についての原因は、以下のように当協会の「内部管理体制」に問題があったものと受け止めております。

- ①当該担当者らの業務遂行を管理監督すべき部門として「品質保証部」の内部監査が不十分であったことにあります。
- ②証明書には、試験実施者が記入し、他の者が、その記入を点検する内規となっておりますが、その実施が行われておりませんでした。
- ③内部のリスク情報が管理部門に届くような、情報の伝達体制にも問題があり、現場の問題点の把握が遅れたことも重大な原因の一つであると認識しております。
- ④当協会の全役職員に、消費者の皆様への安全、安心をお預かりする者として、社会的責任についての自覚に不十分なところがあったものと、深刻に反省しております。

5. 再発防止について

そこで、当協会は、以下のように「内部管理体制」を徹底強化することを実施してまいり所存です。

- ①「品質保証部」による内部監査体制について、抜き打ち検査、ヒアリングの徹底など、厳正な監査体制としてまいります。
- ②試験実施、証明書発行などの業務についてダブルチェック体制の実施励行など、けん制体制を強化いたします。
- ③内部のリスク情報が管理部門に届くように、各人の報告義務を確認し、さらにホットラインを設置する予定でございます。
- ④当協会の全役職員に、消費者の皆様への安全、安心をお預かりする者として、社会的責任についての自覚を持つように、徹底した内部研修を実施してまいり所存でございます。

す。

6. 第三者委員会の設置

外部の有識者の参画により、第三者委員会を設置し、このような不適切事案の調査、および再発防止のご提言をいただく予定でございます。

お問い合わせ先

財団法人日本冷凍食品検査協会

総務部 長崎

電話 03-3438-1411

FAX03-3438-1980

第1 試験未実施 6件

試験を実施していないにもかかわらず、証明書を発行

番号	発行日	品名	生産国	試験結果
①	07年11月14日	電車、自動車、キッチン セットのおもちゃ	中国	合格
②	08年1月18日	ティーポット	中国	合格
③	08年1月18日	コーヒーメーカー	中国	合格
④	08年2月14日	食品加工器具	中国	合格
⑤	08年3月26日	自動車のおもちゃ	中国	合格
⑥	08年3月26日	自動車のおもちゃ	中国	合格

第2 試験実施 12件

試験を実施したが、試験終了前に、証明書を発行

番号	発行日	品名	生産国	試験結果
①	07年8月28日	濾過器	スイス	合格
②	07年9月14日	プレート	オーストリア	合格
③	08年3月21日	スプーンとフォーク	スイス	合格
④	08年3月26日	食器(皿)	ドイツ	合格
⑤	08年3月26日	食器(皿)	オランダ	合格
⑥	08年3月31日	がらがら	中国	合格
⑦	08年4月1日	水筒	スイス	合格
⑧	08年4月1日	歯ブラシ、コップ	台湾	合格
⑨	08年4月2日	ランチボックス	ドイツ	合格
⑩	08年4月4日	ソルトボール	台湾	合格
⑪	08年4月4日	皿	中国	合格
⑫	08年4月9日	お風呂用おもちゃ	中国	合格

第3 検出 1件

番号	発行日	品名	生産国	試験結果
①	08年4月4日	プラスチック製カップ	中国	不合格

別紙 2

基準値を超過することが確認された試験結果について

【実施した試験の内容】

基準値を超過した製品は、プラスチック製のコップです（以下「対象製品」といいます）。4%酢酸による溶出試験の結果、基準値である $30 \mu\text{g}/\text{ml}$ を上回る、 $74 \mu\text{g}/\text{ml}$ の蒸発残留物が確認されました。

対象製品による健康被害のおそれはありません。

【検査内容のご説明】

「4%酢酸」

4%酢酸とは、濃度4%の酢酸（お酢と同じ濃度）のことをいいます。

「溶出試験」

溶出検査とは、特定の溶液に試験対象製品を浸し、その後、溶液を蒸発させ、当該製品から溶液に溶け出す物質の量を測定する試験です。この試験においては、食品に触れる容器から出る溶出物はできる限り少ないことが望ましいとの観点から、蒸発残留物の総量が規制されています。

なお、対象製品については、溶出物の総量に関する規制のほかに、カドミウム、鉛、重金属などの特定の有害物質の試験も行われています。これらの試験結果はいずれも基準値の範囲内であることが確認されています。人の健康を害する恐れのある有害物質の検査については、基準を全てクリアしております。

「 μg 」

μg （マイクログラム）とは、100万分の1グラムのことを意味します。 $30 \mu\text{g}/\text{ml}$ とは、1ミリリットル中に、100万分の30グラムの物質が溶出したことを意味します。

「蒸発残留物の基準」

蒸発残留物の試験は、試験対象品に含まれる不揮発性物質（蒸発しにくい物質をさします）の溶出した量を確認する試験であり、多量の不揮発性物質が溶け出してくる試験対象品は、直ちに健康被害が発生するものではありませんが、器具・容器包装としての適格性を欠く（長期に使用した場合、製品の製造過程において未反応であった原料や製造原料に含まれる不純物等が、溶出してしまう）と判断されるものです。

輸入食品等試験成績証明書

第 ***** 号

2008年*月*日

依頼者 ***** 殿

2008年*月*日当協会に依頼された供試品について試験した結果、
下記のとおりであることを証明します。

見本

SAMPLE

厚生労働省登録検査機関

財団法人 日本冷凍食品検査協会

東京検査所

東京都港区芝大門2丁目4番6号

品名	*****			
輸入数・重量	* C/T	貨物の記号 及び番号	*****	
船名又は航空機名	***			
到着年月日	2008.*.*	生産国又は製造所	*****	
輸入業者名	*****			
住所	*****	通関業者名	*****	
電話番号	**-*--**--**	電話番号	**-*--**--**	
見本持出許可申請書又は見本持出包括申請書番号		第	号	
試験に関する 連絡担当者名	** **	検体採取者 (法人名)	財団法人 日本冷凍食品検査協会 当協会にて開封	
電話番号	03-3438-1413			
試験成績	① 容器 (白) ② フタ (グレー)		材 質	
			ポリプロピレン	
			ポリプロピレン	
	材 質 試 験		①	②
	カドミウム		適	適
	鉛		適	適
	溶 出 試 験			
	重 金 属		適	適
	蒸発残留物 (ヘプタン) $\mu\text{g/ml}$		適 (<5)	適 (<5)
	蒸発残留物 (水) $\mu\text{g/ml}$		適 (<5)	適 (<5)
蒸発残留物 (4%酢酸) $\mu\text{g/ml}$		適 (<5)	適 (<5)	
過マンガン酸カリウム消費量 $\mu\text{g/ml}$		適 (<0.5)	適 (<0.5)	
試験方法 厚生省告示第370号 食品、添加物等の規格基準 器具及び容器包装の規格				

この試験成績の内容を転載する場合は、本会の承認を得て下さい。

(1枚中1)