

【生産から流通までの流れ】

○収穫から半製品まで

今回の事故の当該商品である「冷凍いんげん」は、2007年7月に中国黒龍江省で収穫されました。収穫前の段階で、サンプルを畑の四隅と中央の計5カ所から抜いて、北海グループ分析センターにて収穫前原料受入検査（残留農薬検査）を実施し、農薬の残留のないことを確認しています。

収穫されたいんげんは、同省五大連池市格球山農場にある北緑食品（北海グループ）に運ばれました。工場への入荷後、風による異物除去を行い、2～8℃で保管後、サイズ選別とすじ除去を行いました。選別後に洗浄して、ブランチング（酵素活性を抑えるための下ゆで）を行った後、冷却。さらに選別した後、水切りをして凍結し、07年8月1日に半製品として仮包装しました。

○半製品を包装し出荷へ

いんげんは年一作ものなので、一度に1年分を生産し、冷凍保管します。需要に応じて保管してあるものを順次包装し、輸出します。今回の事故の当該商品を含む半製品は、07年10月12日と15日に煙台北海食品に輸送し、冷凍保管していたものです。

当該原料を受け入れた際、北海食品にて半製品検査（残留農薬検査）を実施し、農薬の残留のないことを確認しています。さらに今回は、錦築食品研究開発有限公司においても半製品の残留農薬検査を実施し（8月と10月に1回ずつ）、残留のないことを確認しています。

半製品のいんげんは、手作業で選別された後、計量、封入、金属検出器によるチェックを経て箱詰めという工程で製品化され、工場内に保管されていました。

当該商品を含むロットのものは、08年7月7日、11日、13日、14日に煙台北海食品にて製品として包装されました。

その後、08年7月19日に山東省煙台港を出港しました。

○輸入から納品まで

当該商品を含むロットの製品は、08年7月23日に東京港に入港。翌24日にヤード搬入、保税運送承認申告を行って同日搬出、保税運送を行い、25日に埼玉県戸田市にある保税倉庫に搬入しました。

製品の輸入前には、ニチレイ食品安全センターにて出荷前製品検査を行っています。申告、許可を得て送付したサンプルで残留農薬検査を行い、残留のないことを確認したうえで、通関手続きを行いました。8月15日に輸入許可が下りましたので、以後順次各エリアの物流センター向けに出荷しました。

当該商品を含むものは、神奈川県川崎市の物流拠点に運ばれ、一部が販売店に納品されました。

● 当該商品の輸入までに行われた検査

● 収穫前検査

収穫前に農場ごとに北海グループ分析センターにて検査しました。当該農場で約200tごとに1検体の検査になります。



※ドリフト（近隣の農場からの農薬飛散）をチェックするため、畑の境界近くの四隅と中央の計5カ所から検体を取って検査。

● 半製品検査1

凍結した半製品を1ロット（約20t）ごとに、北海グループ分析センターにて1検体検査しました。※対象農薬 97種類

● 半製品検査2

当該製品について、錦築食品研究開発有限公司にて2検体検査しました。※対象農薬 275種類

● 出荷前製品検査

保税倉庫に搬入したコンテナ（3500ケース）からサンプルを通関手続き前に内取りして、ニチレイ食品安全センターにて1検体検査しました。※対象農薬 272種類

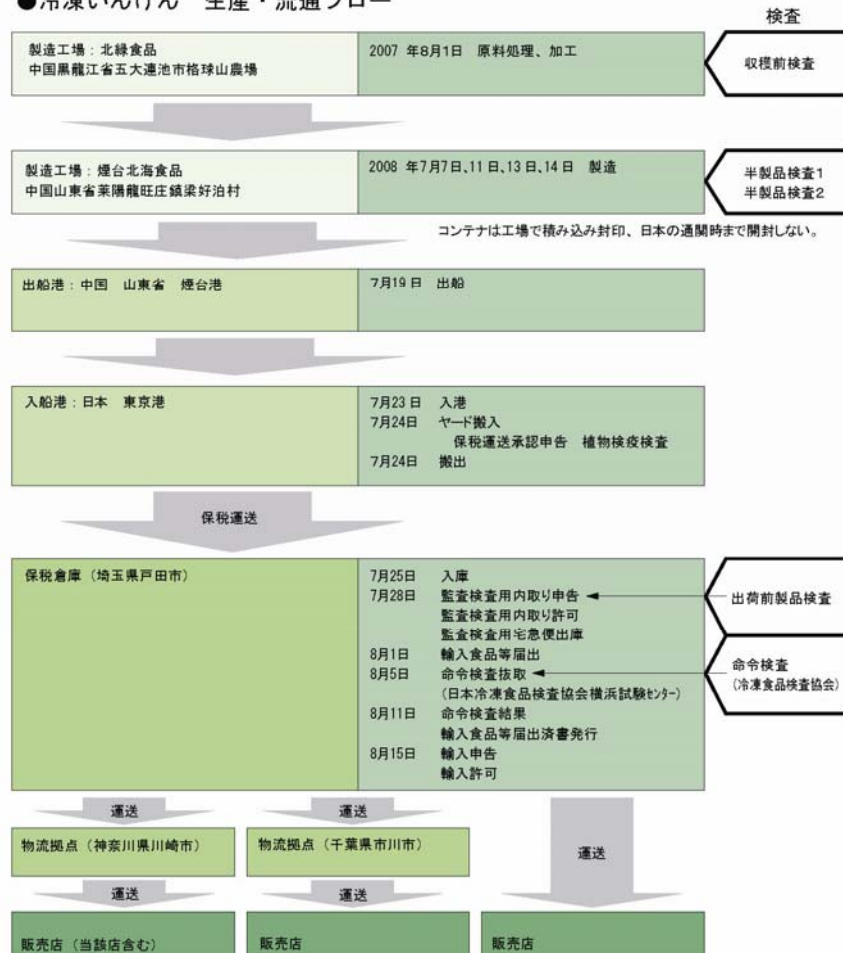
※ 錦築食品研究開発有限公司

中国から輸入する食品原材料の安全性の確保を目的に、株式会社日清製粉グループ本社と株式会社ニチレイの合弁により2005年11月に設立いたしました。両社が得意とする分析や研究開発に関する技術、ノウハウを持ち寄り、高度で効率的な分析検査・研究開発体制を構築しています。ニチレイフーズが、中国から輸入する冷凍野菜や、現地で生産する加工食品の原材料の検査を担当しています。

※ニチレイ食品安全センター

ニチレイグループ全体の品質保証を担当する株式会社ニチレイ品質保証部の傘下にあり、専門性の高い検査を担当しています。微生物検査・残留農薬検査・動物用医薬品分析・化学分析などが主な検査項目です。錦築食品研究開発有限公司とも連携し、精度の高い検査体制を敷いています。

●冷凍いんげん 生産・流通フロー



商品の履歴確認に欠かせない 「トレースバックシステム」

ニチレイフーズの中国産冷凍野菜には、賞味期限のほか、トレースバックのための記号が記載されております。このトレースバック記号によって、製造日、工場、農場、工場への入荷日、生産ラインなどが遡及可能になっています。今回の事故の際も、現品に記載されたトレースバック記号によって生産・流通の経路を特定することができました。

