

平成27年3月12日
愛知県碧南市松江町六丁目71番地
日東醸造株式会社
代表取締役 蜷川 洋一

改善報告書

平成27年2月13日付の、農林水産省からの改善命令に対し、弊社が講じた措置について下記のとおり報告いたしました。

記

- 1 「格付及び格付の表示に関する業務について、直ちに点検を行い、不適正な実態が確認された場合は、速やかに是正すること。」について

平成27年2月17日、代表取締役より格付担当者に社内規定に基づく格付作業に、しょうゆの日本農林規格に準じていないものがないか、内部文書を至急精査するよう指示をいたしました。

その結果、以下のとおり不適正な業務が無いことを確認いたしました。

- (1) 平成27年2月17日～27日、格付担当者が品質向上チームと一緒にしょうゆの日本農林規格、しょうゆの認定の技術的基準と、内部文書である、内部規定、格付規定、格付台帳、格付製品リストを確認した結果、社内規定に問題が無いことを確認いたしました。
- (2) 白醤油本醸造特級区分の製品「松」(2015年1月5日充填分)、白醤油松以外の格付製品の製造から充填までの作業記録を、充填工程表、充填チェックシート、製造伝票及び分析記録で確認し、実際の業務が社内規定通りに行われており、不適正な業務がないことを確認いたしました。
- (3) 平成27年2月19日～23日、品質向上チーム全員が、社内規定の分析手順書に基づいた分析方法を行っているか、分析手順を再読し、手順書に沿った分析を行っていることを確認しました。
- (4) 平成27年2月23日、製造チームの白醤油調合担当全員で、2月16日の松の製造伝票の記載内容(計算値、原材料名、チェック欄)について確認し、記載内容に問題がないことを確認いたしました。

2 「製造・販売している全ての食品について、直ちに格付の表示の点検を行い、不適正な格付の表示を付した食品を確認した場合は、速やかに当該格付の表示を除去又は抹消すること。」について

(1) 個別製品点検について

ア 平成26年11月17日、白醤油松の製造伝票(配合指示書)を見直し、アミノ酸液添加の無い、本醸造特級規格に合致するよう全窒素分の社内規格値を0.52(±0.05)から0.49(±0.05)に変更をいたしました。従来までの原液の全窒素値から製品の規格値を下げることでより製造時に無理のない現実的な配合となり、この変更で製品の品質が大きく変わらないことを試作品の社内官能評価で確認しています。変更後3カ月以上経過していますがお客様から「味が変わった」といった声は1件もございません。

イ 平成26年11月22日、新しい伝票により調合された白醤油松を充填し、サンプルを愛知県味噌溜醤油工業組合に格付のための検査依頼をいたしました。

ウ 平成26年12月3日、同組合より検査報告書を受け取り格付業務を完了いたしました。

エ 平成27年2月19日～20日、開発営業チームにより、製品毎に製造伝票の使用原材料及び成分分析値と、表示ラベルの原材料名欄とJAS規格の格付を照合し、適正であることを確認いたしました。

(2) 製品倉庫内在庫の確認について

平成27年2月27日、全ての格付製品を目視確認し、賞味期限から算定される製造日は2015年1月5日以降のもの以外なく、製造伝票、格付記録により今回の不適切表示に該当する製品がないことを確認いたしました。

(3) 返品の確認

平成27年2月27日、返品を頂いた不適正な格付の表示をした製品は、流通状況や保管状況が多岐にわたり品質の状態が不明なことから廃棄処分することにし、社内で全て廃棄処分を確認いたしました。

平成26年11月25日から平成26年11月28日に返品を頂き、平成26年11月27日から平成26年11月28日までに廃棄を完了いたしました。

(4) 出荷止めとした製品について

平成26年11月25日に不適正な格付の表示をした製品の在庫を出荷止めとし、JASマークを抹消いたしました。平成26年12月23日から平成27年3月2日までの間、順次別製品の原料とすることで処分しています。平成27年3月4日現在白醤油松1.8Lが460本残っており製品倉庫とは別の場所で保管識別管理しています。

- 3 「販売した食品の一部について、不適正な格付及び格付の表示が行われていた主たる原因として、JAS制度に関する認識の著しい欠如並びに格付及び格付の表示の管理体制に不備があると考えられることから、これを含めた原因の究明・分析を徹底すること。」について

今回の不適正な格付及び格付の表示について、原因を分析した結果、以下のことが原因と考えられます。

- (1) 社長自らがJAS制度に対する認識の甘さ故に、先輩達がやってきたことを不適正と知りつつ改善する努力を明確に指示することなく、安易に継続していたこと。
- (2) 桶毎の成分分析値（特に全窒素分）にばらつきがあり、製品を一定の値に収めるための手段として、アミノ酸液を配合することが最も簡単な手段であったこと。
- (3) 原液の全窒素分が低くなることもあり、補完する必要があったこと。
- (4) JAS制度に対する認識が全従業員に浸透していなかったこと。
- (5) 毎回、同じ作業者が同じ作業を行ってきたため不適正との認識が薄れてしまっていたこと。（白醤油製造担当者）
- (6) しろしょうゆにおいて新製品の製造販売が無く、見直す時期を逸していたこと。

- 4 「3の結果を踏まえ、全役員及び全従業員に対して、JAS制度についての啓発を行い、その遵守を徹底するとともに、貴社における格付及び格付の表示のチェック体制の強化、拡充等の再発防止対策を実施すること。」について

- (1) 弊社でのJAS制度についての周知徹底

ア 平成27年2月16日、朝礼において社長から今回の不適正な表示に対する改善命令を受けたことに関し、経緯の報告と今後の再発防止に全力で取り組むよう全従業員に周知をいたしました。

イ 役員自らのコンプライアンスに対する意識が低いことが原因であったことから、平成27年3月11日、役員会（社長、常務）において、今後はJAS法のみならず、関係諸法令を遵守して会社を運営することを確認いたしました。

(2) JAS制度についての学習会・教育の実施予定

ア 平成27年3月4日、東海農政局で開催された食品事業者表示適正化技術講座に、開発営業チームの2名が出席しました。平成27年3月21日弊社食堂において、この2名が講師となり講座内容を全従業員に説明する予定です。その後少なくとも年1回の頻度で従業員が交代で講師を務めJAS制度についての勉強会を継続していきます。

イ 4月中にJAS工場調査指導審査員を講師にお招きしJAS規格の勉強会を全役員、全社員を対象に行う予定です。

(3) 相互チェックが可能な管理体制の整備について

ア 新規商品を企画する際には、開発営業担当者が適用される法令・規制要求事項（食品衛生法、JAS法等）を精査し、原材料、配合、表示が、適合していることを確認いたします。

イ 新商品のレビューにおいて、開発営業、製造、品質向上チームの参加者は内容、規格、表示のチェックを商品カルテにより、全員で再度確認することで製造前に不適切が無いことを確認いたします。

ウ 実際の製造の際、ラベル見本は開発営業チームが作成管理とし、品質向上チームで最新版のコピーを保管し、製造チームが製造の都度照合することを全員が徹底することで相互チェック体制を強化いたします。

エ 相互チェックにつきましては、(2)の勉強会の中でも手順遵守を盛り込みます。

オ 問題のある商品が製造されたことが判明した場合には、不適合管理手順及び事故対応マニュアルに従い、迅速な対応をいたします。

(4) 再発防止策について

ア 社長はコンプライアンスに関する方針を社員全員に対し表明をいたします。さらに、社内全体のコンプライアンス意識を高めるため、来期、各チームから最低1名がJAS品質管理専門講習会の受講をすることになります。品質向上チームの社員は一般講習会も受講し、チーム全員でJAS制度を遵守いたします。

- イ 全社員がJASに対する理解度を深めることで、何か問題があると社員が気付いた場合には、速やかに社長へ報告することにいたします。社員が気兼ねなく社長に報告が出来る体質を役員が率先して構築していきます。
- ウ 品質管理責任者は関係する法令、規制について定期的に確認し、改正があった場合は情報を遅滞なく入手し、そこに合致するべく商品、表示の内容変更を関連するチームに指示いたします。
- エ アミノ酸液を添加するきっかけとなった製品の全窒素分社内規格値を0.52(±0.05)から0.49(±0.05)へ製造時に無理のない値に変更いたしました。
- オ アミノ酸液に安易に頼らず安定したしろしょうゆの製造が出来るよう、来期、製造チームの白醤油担当者を中心に、愛知県味噌溜醤油工業協同組合の協力を得て、しろしょうゆの醸造工程を見直し、現状から少しでも全窒素分が安定的にアップできる方法を社内プロジェクト(全窒素アッププロジェクト)として取り組んでまいります。
- カ 現在生産している全ての格付製品を対象に、原材料、配合、製造方法、成分規格値、表示、規格書の見直しをする機会を来期から「品質適正会議」として設けます。開発営業、製造、品質向上各チームからメンバーを決めて、月1回開催、毎回数アイテムに絞って社内規定、手順書、記録を複数の目で精査することでJAS法に適合していることを確認、継続していきます。社長は会議で行われた確認作業の結果を議事録により報告を受け製品がJAS法に適合していることを最終確認いたします。また、新規商品の立ち上げに際しても、商品カルテにおいて最終確認をいたします。

5 その他

平成27年2月16日、弊社ホームページにて、今回の不適正表示に関する公表をいたしました。

以上