

2007年8月9日

お客様各位

株式会社ヤマヒサ ペットケア事業部
お客様相談室

中国産製品の安全性確保への取り組みについて

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、このところテレビ、新聞、雑誌等におきまして、中国産製品の安全性を疑問視する内容が頻繁に報道されていることから、弊社の商品に対しましても、その安全性について数多くのお問い合わせが寄せられています。

当社では、中国産製品の安全性確保につきまして平素よりあらゆる対策を講じ、万全を期すよう努めておりますが、皆様に引き続き安心してご利用いただけるよう、下記の通り当社の安全性確保への取り組みにつきまして、ご報告させていただくことと致しました。

つきましては、誠に恐縮ではございますが、下記内容についてご確認いただき、今後とも引き続き当社商品をご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

敬具

記

1. 中国産製品の輸入条件について

中国産の鶏肉などの肉製品は、農林水産省動物検疫所が定める輸入条件を満たさなければ輸入することができません。

<輸入条件>

商業的無菌¹であること。

(製品の中心温度(121)×時間(4分))相当以上で加熱殺菌されていること。

1 : 「商業的無菌」とは、完全無菌状態ではなく、腐敗の原因菌が無菌であることを意味し、必要な期間、微生物による腐敗変敗を防止することをいう。無菌状態の確認のために TGC 培地(昭和34年厚生省告示第370号指定の検査方法)による細菌試験を実施し、「陰性」を確認することと定められている。

(温度(70)×時間(1分))以上の加熱処理と同等の蛋白変性がされていること。²

2 : 当該条件は、ウイルスを完全に死滅させるために農林水産省が定めた条件であり、確認方法として SDS-PAGE 電気泳動法を採用している。

当社が販売している製品は、これらすべての輸入条件を満たしています。

2. 当社の対応

中国の各工場における品質・生産管理の徹底を図るため、当社の品質・生産管理担当が中国の各工場を定期的に巡回し、技術指導および生産状況の確認を実施しています。

また、輸入条件を満たす製品づくりを進めることはもちろん、当社と中国の各工場間において製品規格書・製品加工工程図に従って生産する取り決めに至るまで徹底し、契約を締結することにより、工場側の品質コントロールに対する意識向上を図っています。

更に、輸入した商品が規格通りに生産されているかをチェックするため、外部検査機関である日本食品分析センターにおいて細菌検査を抜き打ちで実施するとともに、社内においては蛋白変性確認試験を継続的に実施しています。

本件に関するお問い合わせ窓口は以下の通りです。

【お客さま相談室】

フリーダイヤル：0120 - 133 - 035

受付時間：月曜日から金曜日(祝日除く)の 9:00～12:00 および 13:00～17:00

以上