

○ 8月からセシウムの全頭検査を実施、シールなどで安心感を訴求—アグリス・ワン

ミートコンパニオングループの(株)アグリス・ワン(埼玉・和光市、阿部昌史社長)は27日、8月1日から同社和光ミートセンターでと畜される牛肉全頭について放射性セシウムの検査を実施すると発表した。複数の検査機関に検査を委託。暫定基準値を下回った商品には「放射性セシウム検査済み」のシールを外箱に貼付するなど表示するほか、検査結果報告書を添付し、購買者の安心につなげる考えだ。

セシウム汚染問題により、東北・関東の産地の牛肉についても深刻な風評被害が及んでおり、同社では「有効な対策が見えない中、もはや検査済みの商品しか流通しない体制を整える以外に風評被害の広がりはいき止められない」と判断した。すでに一部牛肉について外部の検査機

関でセシウム検査を実施しているが、8月から沖縄県や宮崎県の一部産地を除いて、ミートセンターでと畜する取扱い牛肉全頭について検査を実施する。

検査は複数の機関に委託する。同社によると、1検体当たりの検査費用は1万5千円程度とされ、当面の間は出荷者とミートセンターの折半でまかない、後日、賠償請求の対象となるよう、関係団体を通じて折衝してゆく方針だ。さらに、自社でセシウム検査ができるよう、米国製の検査機器を導入する準備を進めているところ。納期に最短で1カ月かかるほか、検査員の養成など多少の時間を要するが、自社での検査体制(1日当たり最大30検体)も整えることで、消費者の信頼回復を図ってゆく考えだ。

○ 丸紅畜産が8月1日に成田事業部新設、国産豚肉の製造加工実施

丸紅畜産株式会社(田中正紹代表取締役社長)は8月1日、株式会社ホソヤコーポレーションの一部事業を引き継ぎ、千葉県印旛食肉センター内に国産豚肉の製造加工を行う部門として「成田事業部」を新設する。今後、印旛食肉センターで自社生産農場や丸紅グループで取

り扱う豚生体の解体・加工業務を行っていく。

[丸紅畜産株式会社成田事業部]▽事業部長＝鈴木英俊(元丸紅畜産東日本販売本部長)、▽新住所＝〒286-0831 千葉県成田市芦田2420、▽電話番号＝0476-36-6710、Fax＝0476-36-6730。

○ ISOに基づいた放射能測定試験所、冷凍検査協の2施設を初認定—JAB

日本適合性認定協会(JAB)は28日、試験所認定に関する国際規格であるISO/IEC 17025に基づく、食品向けの放射能測定試験所として、日本冷凍食品検査協会の2施設を認定した、と発表した。認定日は22日付。放射能測定試験所の認定は初めて。今回認定を受けたのは、同協会の横浜試験センターと関西事業所神戸試験センターの2試験所。これら試験所は既に、同規格に基づく試験所として認定されており、今回は食品向けの放射能測定分野につ

いて追加された。02年に厚労省監視安全課から出された「緊急時における食品の放射能測定マニュアル」に基づいて実施される試験範囲が認定対象となった。輸出食品について放射性物質に関する検査証明が相手国から求められる中、国際基準に適合した放射能測定試験所の試験報告書を添付することは、試験の信頼性の点で優位にある、とみられる。JABによると、他にも追加認定を受けようとする試験所からの申請があり、現在認定作業を進めている、という。

○ カナダポークの情報満載、実務者向け「輸出ハンドブック」を発刊—CPI

カナダポーク・インターナショナル(CPI)はこのほど、食品安全・品質保証システムや製品規格などカナダポークの製品情報を満載した「カナダポーク輸出ハンドブック」を発刊した。生産から加工、流通まで輸出に関わる全フードチェーンにわたって、工程ごとの詳細な情報を

掲載。カナダポークの信頼性の源であるカナダの品質および食品安全の仕組みも解説しているほか、巻末にはコスト計算の考え方を示すなど、実務に便利な情報も盛り込まれている。ハンドブックは、HP(www.canadapork.com/japan)でダウンロードできる。