

2022年11月29日

お客様各位

商品不良の調査結果と対策についてのお知らせ

株式会社小松製菓
南部せんべい乃巖手屋
代表取締役 小松豊



平素より、弊社商品に格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

弊社商品『まめごろう』『ちび丸まめごろう』およびその詰合品の一部において、消毒薬のような味や臭いを感じるものが発生いたしました。本件につきましては、多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたこと、誠に申し訳なく、心より深くお詫び申し上げます。

分析機関の報告書より、これらの臭気物質の検出量はごく微量であり、人体に悪影響を与えることは無いものと思われるという見解を得ております。

その後の調査から、特定の輸入ロットにおいて臭気が発生していることが判明しましたので、原料加工業者への緊急工場点検の実施と、輸入業者による産地での収穫から現地加工、輸入までの各工程の調査を行い判明した調査内容をお知らせいたします。

1、加工業者の調査

加工工場に訪問し工場内の点検、記録・帳票類を確認しましたが問題ありませんでした。加工業者の工場では、異味異臭の原因となるものと接触する箇所はなく、工場内での使用もありませんでした（11月24日弊社より3名来訪し点検実施）。

2、原料落花生の調査

原料の落花生について調査を進めた結果、特定の輸入ロットにおいて臭気が発生していることが判明しました。輸入者に対する調査から、該当ロットは、積込み時の確認では異常が無かったことを確認していますが、コロナ禍の影響で世界的にコンテナ不足が発生しており、強い臭気を含む商品を積載した後に当該落花生を積載し、封鎖されたコンテナ内部で臭気が落花生に移染した可能性が高いとの見解を得ています。

3、対策

(1) 弊社での対策

①原料入庫時の官能検査（原料ロット毎・2名。）

開封して食べ、前ロット品と味と臭気を比較して確認。

煎り落花生はサンプリングして保管。

②煎り落花生開封時の官能検査（開封毎・2名）

開封して食べ、使用前に前ロット品と味と臭気を比較して確認。

- ③せんべい焼成後の官能検査（開始時、中間（昼）、終了時、各2名）
冷却したものを食べ、味、臭気を確認。

（2）加工業者での対策

- ①原料入港時（倉庫）（倉庫搬出時・倉庫業者）
搬出時に臭気確認を実施。
- ②工場受入時（原料受入毎・選別担当責任者）
袋の外観、原料と袋の臭気確認、原料の色調、大きさを確認、作業日報に記録
- ③原料検査時（原料ロット切替時・品質管理室）
水分、AV、POV、香味、色味の確認。品質管理室データ管理に記録。
- ④原料切替の試験ロースト時（試験ロースト毎・製造部：ロースト部と品質管理室）
ロースト部：食味、香味、一時間ごとの官能検査を実施。
品質管理室：水分、AV、POV、食味、香味の確認。検査報告書に記録。
- ⑤製品製造時（1時間毎・製造部）
製造時の品質確認の回数を増やして、製造部が実施。
食味、香味を1時間毎に実施。作業日報（ロースト日報）に記録

（3）輸入業者での対策

- ①輸出業者（現地選別工場）に対して
コンテナ内の破損・臭気・汚れのチェックとレポートの作成保管。
コンテナ内の写真撮影・保管の徹底を強く依頼。
- ②倉庫業者に対して、
日本到着後、コンテナから搬出して倉庫入庫する際、倉庫業者による破袋・臭気・汚
れの確認を徹底させ、今後もレポート作成提出を依頼する。

なお、加工業者より他の輸入ロットでは同様の異常が発生していないことを確認しております。弊社に置きましても、当該ロット以降の煎り落花生に問題がないことを確認しております。

この度は多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたこと、誠に申し訳なく、重ねて深くお詫び申し上げます。

弊社におきましては、原料の安全確認に努めてまいりますとともに、安定した商品供給の責任を果たしてまいります所存でございます。

何卒引き続きのご愛顧とご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます。

謹白