

平成 13 年 9 月 25 日

各 位

会 社 名 エスフーズ株式会社
(コード番号 2292 東証・大証 1 部)
問 合 せ 先 常務取締役管理本部長
中 山 稔
T E L (0798) 43 - 1065

当社取り扱い商品・製品の安全性について

当社は「おいしさと健康を愛する魅力あるスタミナ食品をもって世界に貢献する。」を社是に掲げており、常に健康・安全に留意した経営を行っております。この度の B S E (狂牛病) 問題で、食に対する安全性が問われる中、当社の安全に対する取り組みを発表いたします。

1 . 100%の安全を目指す食肉衛生管理基準 HACCP 導入について

HACCP¹ (危害分析重要管理点方式) とは、食品の製造過程で予測される汚染など全ての危害を分析、管理することにより、危害発生の原因を生産ラインから排除する世界でも最先端の安全システムです。

当社は、すべての製造工程の業務マニュアルから、各工場の施設、設備、機械の保守点検、衛生基準、異物混入防止策や原料から製品の保管に至るまでさらに従業員教育などハードとソフトの両面で、全面的な洗い出しと改善に取り組んでおります。

また、国内のみならず、原料の供給先である当社の米国法人 F.B.C² はじめアメリカ、オーストラリアの各パッカーにおいては、すでに HACCP を導入しておりますが、当社はこれらの企業と国際的な HACCP チェーンを構築し、より一層の安全衛生管理に努めております。

1 = HACCP とは、Hazard Analysis and Critical Control Point の略です。

2 = F.B.C とは、Fremont Beef Company (フリモントビーフカンパニー) の略です。

2 . ISO (国際品質規格) 認証取得について

当社は昨年 7 月に西宮第二工場において ISO 9 0 0 2 の認証を取得し、本年 (平成 13 年) 7 月には、全工場で ISO 9 0 0 1 の認証を獲得いたしました。

ISO 9 0 0 1 の認証を受けたということは、外部の審査期間から当社の品質システムは国際品質規格の要求事項に則したシステムが構築され、運営されているということを認められたこととなります。

我々は今後このシステムを維持、継続しながら品質方針に掲げる「おいしくて、

安全で、健康に役立つ、納得できる価格の製品」を提供してまいります。

3 . BSE（狂牛病）について

当社は社是に基づき「食べておいしく安全で健康に役立つ魅力あるスタミナ食品」を提供し、世界に貢献することを続けております。

当社の取り扱っている牛肉及び牛内臓肉（商品・製品原料）は、原産国がアメリカ、カナダ、オーストラリア等のBSEが発生していない国のものであり、以下の法的根拠に基づき安全が裏付けされておりますので、安心して下さい。国別の状況は以下のとおりです。

アメリカについては、連邦法により反芻動物由来の動物性タンパク質を反芻動物の飼料として使用することを禁止しており、米国産の牛肉製品を輸出する際に米国食品安全検査局の輸出衛生検査証明書に連邦法に沿った検査に合格している旨を明記しております。なお、当社の工場が使用する原料の約80%がアメリカからのものです。

カナダについても、法律により反芻動物由来の動物性タンパク質の反芻動物への飼料使用を禁止しており、カナダ産の牛肉製品を輸出する際にカナダ食品検査局発行の輸出衛生証明書にBSEに感染していないBEEFである旨明記しております。

なお、当社主力製品である「こてっちゃん」の原料は全量北米産のものを使用しております。

オーストラリアについても、法律により反芻動物由来の動物性タンパク質の反芻動物への飼料使用を禁止しております。

以上のように、当社取り扱い商品・製品は安全であることをお知らせいたします。当社はこれからも安全面・衛生面には十二分の配慮をはかり、「食べておいしく安全で健康に役立つ魅力あるスタミナ食品」を提供してまいりますので、引き続きご愛顧のほど宜しくお願い申し上げます。

以 上

誤字の訂正 「2 . ISO（国際品質規格）認証取得について」の文中3行目にある
審査期間を審査機関に訂正します。