

2007年9月25日

報道関係各位

石屋製菓株式会社

北海道庁並びに札幌市保健所に対する改善報告書提出について

本日、9月25日（火）、石屋製菓株式会社（札幌市西区宮の沢二条：代表取締役 島田 俊平 以下「当社」）は、この度の当社不祥事に対し北海道庁並びに札幌市保健所より出されました以下、指導書並びに指示書、指導票に対する改善報告書を提出いたしましたので、ご報告いたします。

【北海道庁】

1. 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第19条の14第1項の規定に基づく指示等」（平成19年8月23日付）に対する改善報告書

【札幌市保健所】

1. 「食品衛生指示書」（平成19年8月24日付、札幌食第15333号）に対する改善報告書
2. 「食品衛生指導書」（平成19年8月24日付、札幌食第15334号）に対する改善報告書
3. 「食品衛生指導票」（平成19年8月28日付）に対する改善報告書

詳細は別添資料「改善報告書」（概要）をご参照ください。

以 上

北海道庁 に対する改善報告書（概要）

【不祥事の要因】

- ① 経営者をはじめとした管理者にコンプライアンスの意識が欠如していました。
- ② 食品メーカーとして基本的な JAS 法、食品衛生法等に関する認識が欠如していました。

【改善報告書の概要】

- ① 「食品期限の設定のためのガイドライン」を遵守し、科学的、合理的根拠に基づいた保存試験により得られた結果から賞味期限を設定することとしました。
- ② 賞味期限の判定基準として「石屋製菓株式会社 賞味期限判定基準」を策定しました。
- ③ 返品された商品は廃棄し、再包装・再出荷を行わないこととする「石屋製菓株式会社 返品の取扱基準」を策定しました。
- ④ 衛生管理に関する基準として「石屋製菓株式会社 衛生管理マニュアル」を策定しました。
- ⑤ 経営陣及び組織を大幅に刷新し、組織的に同様な事例を再発防止できる体制を再構築しました。

- ・ 経営管理部・・・・・・・・コンプライアンスの確立及び維持、行動規範の策定、経営計画の立案など全社的な統括を図ることとしました。
- ・ 内部監査室・・・・・・・・業務が規定通りに行われているかを検証、指摘、助言を受けながら問題点を解決するために、弁護士、公認会計士等の専門家による社長直轄の部門とし、独自に業務監査を実施することとしました。
- ・ 品質管理部・・・・・・・・賞味期限判定において明確な根拠が欠如していた問題を解決する。同部内に検査室を新設し賞味期限の設定を行うとともに品質管理、衛生管理、品質保証チーム（HACCP 事務局）及び品質表示を担当し、品質管理全般の徹底を図ることとしました。
- ・ お客様サービス室・・消費者の視点に立ち、お客様対応はもちろん、お客様の声を経営に反映することとしました。
- ・ 製造部・・・・・・・・製造統括、生産管理、生産及び在庫管理の部門を明確化しました。
- ・ コンプライアンス委員会・・・・
「コンプライアンス確立外部委員会」を発展的に改組し、継続的に弊社コンプライアンスの確立に関与することとしました。

- ⑥ JAS 法に関する知識を習得、周知徹底するため、経営者並びに従業員に対し、講習会、勉強会等を定期的実施することとしました。

以 上

札幌市保健所に対する改善報告書（概要）

【不祥事の要因】

- ①経営者をはじめとした管理者にコンプライアンスの意識が欠如していました。
- ②食品メーカーとして基本的な JAS 法、食品衛生法等に関する認識が欠如していました。

【改善報告書の概要】

1. 組織体制の再構築

経営陣及び組織を大幅に刷新し、組織的に同様な事例を再発防止できる体制を再構築しました。

- ・ 経営管理部・・・・・・・・コンプライアンスの確立及び維持、行動規範の策定、経営計画の立案など全社的な統括を図ることとしました。
- ・ 内部監査室・・・・・・・・業務が規定通りに行われているかを検証、指摘、助言を受けながら問題点を解決するために、弁護士、公認会計士等の専門家による社長直轄の部門とし、独自に業務監査を実施することとしました。
- ・ 品質管理部・・・・・・・・同部内に試験検査室を新設し細菌検査等の自主検査を実施し賞味期限の設定を行うとともに品質管理、衛生管理、品質保証チーム（HACCP 事務局）及び品質表示を担当し、食品衛生及び品質管理全般の徹底を図ることとしました。
- ・ お客様サービス室・・消費者の視点に立ち、お客様対応はもちろん、お客様の声を経営に反映することとしました。
- ・ 製造部・・・・・・・・製造統括、生産管理、生産及び在庫管理の部門を明確化しました。
- ・ コンプライアンス委員会・・「コンプライアンス確立外部委員会」を発展的に改組し、継続的に弊社コンプライアンスの確立に関与することとしました。

2. 賞味期限の設定等の改善

- (1) 「食品期限の設定のためのガイドライン」を遵守し、科学的、合理的根拠に基づいた保存試験により得られた結果から賞味期限を設定することとしました。
- (2) 賞味期限の判定基準として「石屋製菓株式会社 賞味期限判定基準」及び、返品された商品は廃棄し、再包装・再出荷を行わないこととする「石屋製菓株式会社 返品取扱基準」を策定しました。

3. 衛生管理の改善

衛生管理に関する基準として「石屋製菓株式会社 衛生管理マニュアル」を作成し、衛生管理に関する大幅な改善を行い、札幌市の認定制度を取得すべく、衛生管理レベルの向上を図ります。

4. その他

「雪だるまくんアイスクリーム」「カップアイスクリーム」「ミルクローッキー」は製造を再開する予定はありません。

以 上