

生協理事会への公開質問状

生協職員区総代 中島 健

生協理事会は学生のいない2月15日にわざわざ臨時総代会を開いて、広大全食堂への新食堂運営方式（以下、事業連合方式）を決定しました。本人出席が3分の1という異常な総代会が本当に生協の最高意思決定機関として機能しているといえるでしょうか。総代として中島が当日発言した質問のうち、全く回答を得ることが出来なかったことについて公開質問状として明らかにします。4月理事会において議論を行い、全生協組合員に公表するよう要求します。

2011年4月11日
CNNのニュース

1. カット野菜サラダによる死亡事件について

カット野菜は、食中毒の危険性があります。それは、カット面（例えば千切りキャベツ）から野菜の栄養素が流れでて細菌の繁殖を促進することから明白です。そこで、次亜塩素酸水で消毒殺菌し、脱気して封入し、翌日東食堂や西2食堂に運ばれます。カット業者によると、その時点では塩素はゼロになっているとのことなので、一番危険な状態になります。

実際に、2010年10月にはテキサス州でカット野菜のセロリに起因するリステリア菌によって4名の死亡事件が発生しました。CNNで報道されました。他にも、同じ年、アメリカ巨大食品会社の子会社 Fresh Express においても3度もリコール事件を起こしています。カット野菜のパイオニアで北米市場の大半をしめる大手です。最新の HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point-危害分析重要管理点方式)を誇る企業の事件だけに大きくマスコミにも取り上げられています。このようなカット野菜の危険性について、理事会は「生協の取引先の商品管理とは全く関係ない」と2011年2月15日に開かれた臨時総代会で見解を表明しています。アメリカのカット野菜工場は商品管理上、どのような問題があるとの見解でしょうか。また、生協の取引先は安全な商品管理を行っていると言い切れる根拠を具体的に示してください。

2. 広大生協の取引先の大腸菌群の数値は信用できますか

理事会の公表している資料によると、広大生協が使用するカット野菜（キャベツ千切り）の1g当たり「大腸菌群」の数は「 <10 」、つまり10個にも満たない、とされています。

ところが、日本食品微生物学会雑誌2008年に発表された「市販生食用野菜の安全管理基準に関する諸問題—市販カット野菜の大腸菌群および大腸菌の汚染実態」に示された結果は別表のとおりです。夏と冬に区分して調査されていますが、「 <10 」という低いオーダーはありません。それどころか、 3×10^5 の5乗という個数が夏には最大分布です。理事会の想定している数値とは大きく違います。

これから推定されるのは、

- 1) カット野菜を作った後、袋詰めするまでに、急速に菌が発生する。理事会の資料でカット野菜の袋詰め前の残留塩素は0ppm（殺菌能力がない）となっていることと符合するのではないのでしょうか。
- 2) 生協の取引業者の測定に問題がある。いずれかでしょう。

大腸菌群の個数が1g当たり 3×10^5 の5乗という数値は極めて高率だと評価されています。事故が起こって「想定外の事故だった」とするような無責任な対応にならないようしていただきたい。そのためには、広大生協理事会が直接定期的な分析をする以外ないのではないと考えるが、理事会の見解を示してください。

3. 万一の場合の補償について

理事会は万一の場合、「生産物にかかる賠償責任保険に加入して備えている」との見解ですが、万一の場合とは死亡事件も含みますか？その補償内容を明らかにしてください。

4. カット野菜のミネラル不足について

全食堂へ中四国事業連合方式を導入するにあたって、理事会は「（現在の食生活は）加工食品への依存が強まることによって、『新栄養失調』による活力低下、かくれ肥満などの増加をもたらしている」、との見解を明らかにしています。事業連合方式は食育であり、生協の食事をすれば安全・安心だと言いたいようです。ところが、食品添加物の問題に取り組んでいる「食品と暮らしの安全」基金が行った調査では、カット野菜のミネラルはかなり減ることが明らかになりました。カット野菜は塩素系の薬品で消毒するため、水で洗い流す作業がミネラル減少の原因と推測できます。カット野菜の使用を直ちにやめるべきだと考えます。理事会の見解を明らかにしてください。

広大生協提出資料

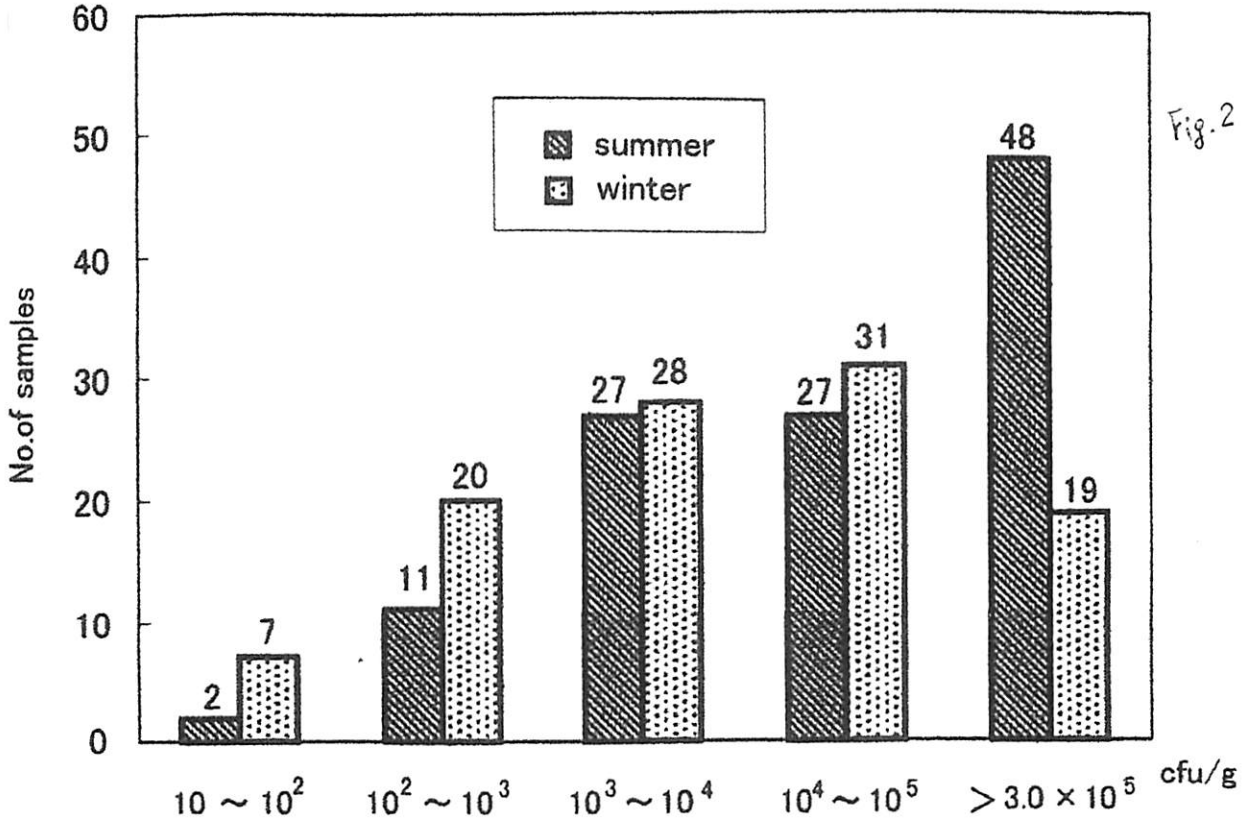
研究者による調査

ミネラル調査

= 調 査 =

市販生食用野菜の安全管理基準に関する諸問題

—第1報— 市販カット野菜の大腸菌群および大腸菌の汚染実態



季節別の市販カット野菜の大腸菌群数は Fig. 2 のとおりである。大腸菌群陽性の夏季 115 検体および冬季 105 検体における大腸菌群数は、 $10 \sim 10^2$ 個/g が 9 検体 (夏季: 2, 冬季: 7), $10^2 \sim 10^3$ 個/g が 31 検体 (夏季: 11, 冬季: 20), $10^3 \sim 10^4$ 個/g が 55 検体 (夏季: 27, 冬季: 28), $10^4 \sim 10^5$ 個/g が 58 検体 (夏季: 27, 冬季: 31), 3×10^5 個/g 以上が 67 検体 (夏季: 48, 冬季: 19) であった。夏季と冬季別で大腸菌群数を比較すると、 3×10^5 個/g 以上が夏季で 41.7%, 冬季で 18.1% と夏季が 2.3 倍高かった。なお、夏季および冬季別の大腸菌群

2010年4月

臨時総代会への理事会提出資料

キャベツ千切り 作業工程

作業ライン	薬品 / 機械	注 意 点	食品検査結果		残留塩素/ppm	
			一般生菌数	大腸菌群		
入 荷		原材料のチェック				
開 封		ダンボールからカゴに移す				
芯取り	包丁・まな板	外葉・異物を除去				
殺 菌	B コロン水 (電解水)	5 分間浸漬	殺菌前	1.0×10 ⁵ ～1.0×10 ⁶	1.0×10 ² ～1.0×10 ³	60～100ppm
			殺菌後	1.0×10 ⁴ 以下	1.0×10 ² 以下	
カット	スライサー	スライスする				
殺 菌	B コロン水 (電解水)	5 分間浸漬	殺菌後	1.0×10 ³ . 以下	<10	60～100ppm
水さらし		5 分間			0ppm	
脱 水	脱水機					
冷 却	真空冷却機	商品の中心温度を 8℃以下にする				
計 量 包 装		商品のチェック (見た目・数量・異物) をする				
出 荷						

上記、「キャベツ千切り」の作業工程となっております。

ご存知のとおり、四季によって、原材料の産地、圃場、生産者が異なって参ります。よって、検査結果も一定の数値とは限りません。ご理解の程、よろしくお願い致します。

(有)ニシオカ

4 deaths tied to bacteria at food processing plant

By Greg Botelho, CNN

October 21 , 2010 Updated 1554 GMT

(CNN) – Authorities have shut down a Texas food processing plant, saying it was contaminated by bacteria linked to the deaths of four people, state health officials said. The Texas Department of State Health Services on Wednesday ordered Sangar Produce and Processing to immediately stop processing food and recall all products shipped from its San Antonio plant since January. This comes after state laboratory results showed *Listeria monocytogenes*, a bacteria that can cause severe illness, in chopped celery at the plant.

Four people died after contracting listeriosis after consuming celery that had been processed at the Sangar plant, said Carrie Williams, a department spokeswoman. State health authorities came to this determination while investigating 10 cases in which people with serious underlying health problems contracted listeriosis over an 8-month period. Six of those cases – in Bexar, Travis and Hidalgo counties – were linked to chopped celery processed at the SanGar plant, the state health services department said. Four of those people died, as did one other person who authorities believe got listeriosis from another source not connected with Sangar products

RELATED TOPICS

- . Bacteria**
- 0. Product Recalls**
- 0. Consumer Protection**

Sangar, however, sharply questioned the state's findings and strongly denied wrongdoing, saying it has had "an excellent record of safety and health" over the past three years. Its president said outside tests "directly contradict" the state's conclusion.

"The independent testing shows our produce to be absolutely safe, and we are aggressively fighting the state's erroneous findings," said Kenneth Sanquist, president of Sangar.

State health inspectors said they believe the bacteria found in the chopped celery may have contaminated other products at the company's plant. Sangar processes a wide variety of products – including three varieties of lettuce, peppers, carrots, cucumbers and various cut-up fruit, as well as salad, fruit and soup mixes, according to the company's website. They are distributed primarily in sealed packages to restaurants, hospitals, schools and other large institutions that serve food.