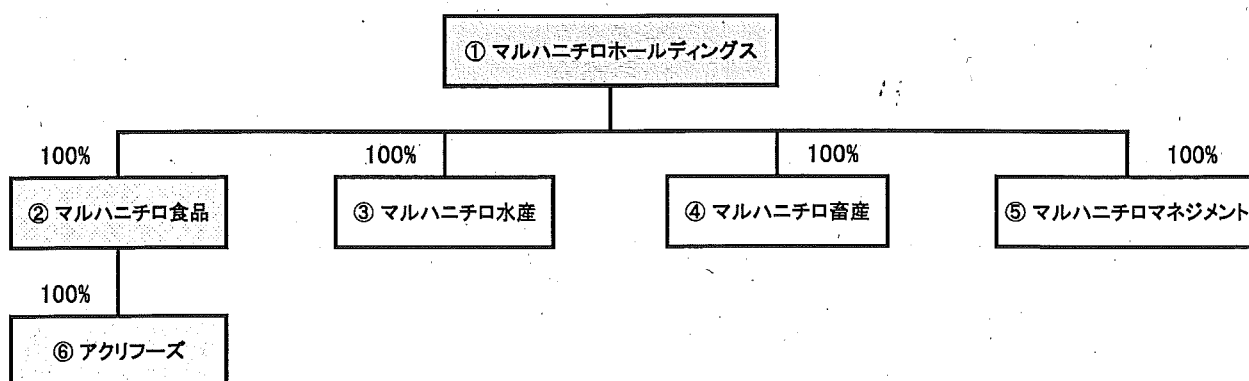


7 資料

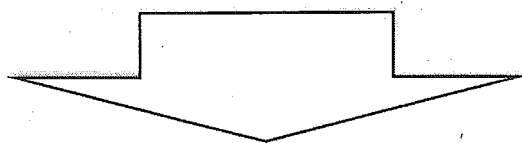
資料①

グループ経営体制

(2014年 3月31日まで)



※②から⑤は、①の100%子会社、⑥は②の100%子会社



(2014年 4月 1日より)

マルハニチロ株式会社
 (2014年 4月 1日に ①～⑥の六社が合併)

資料②

アクリフーズの業績推移(概数)

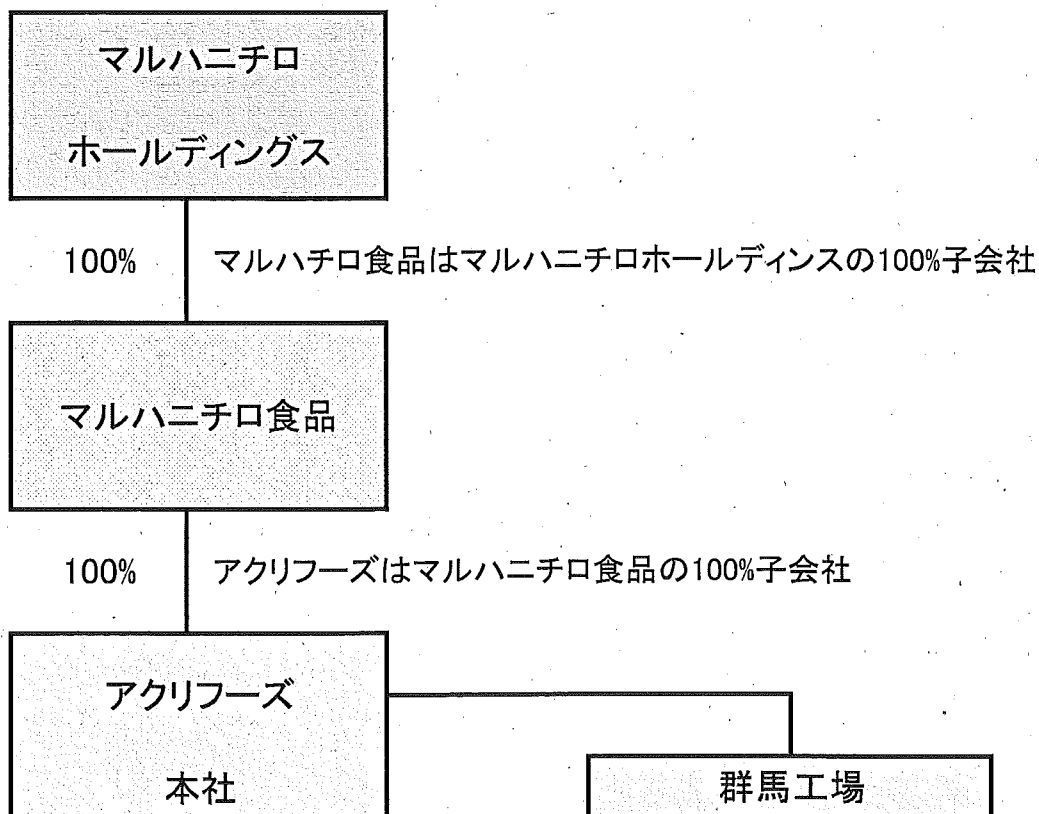
	2009年度 (2010年3月期)	2010年度 (2011年3月期)	2011年度 (2012年3月期)	2012年度 (2013年3月期)	2013年度 (2014年3月期)
売上高	280	280	300	300	230
営業利益	10	10	10	10	▲20
当期純利益	5	5	5	5	▲25

単位:億円

※2013年度はアクリフーズ農薬混入事件の影響を含む

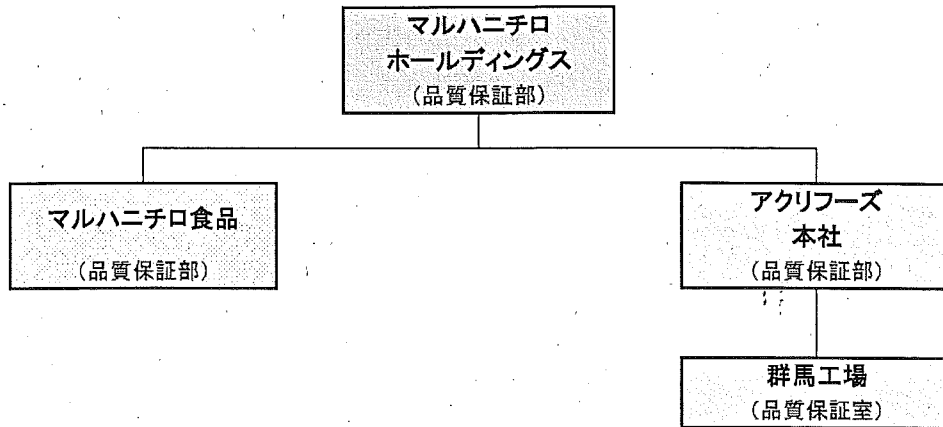
資料③

アクリフーズの経営体制



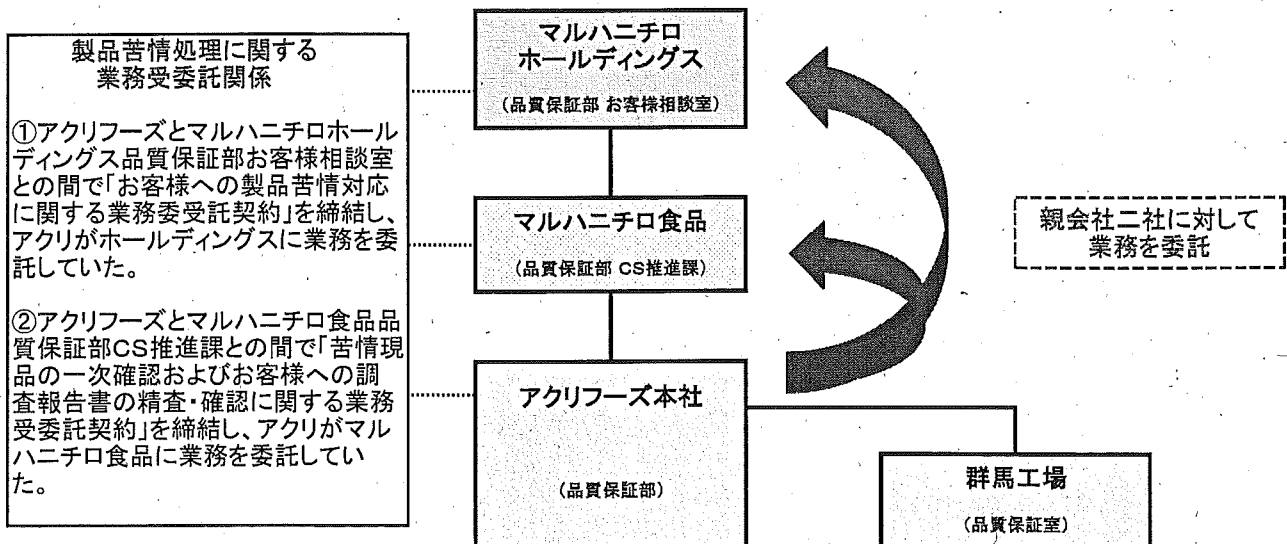
資料④

グループ品質保証体制

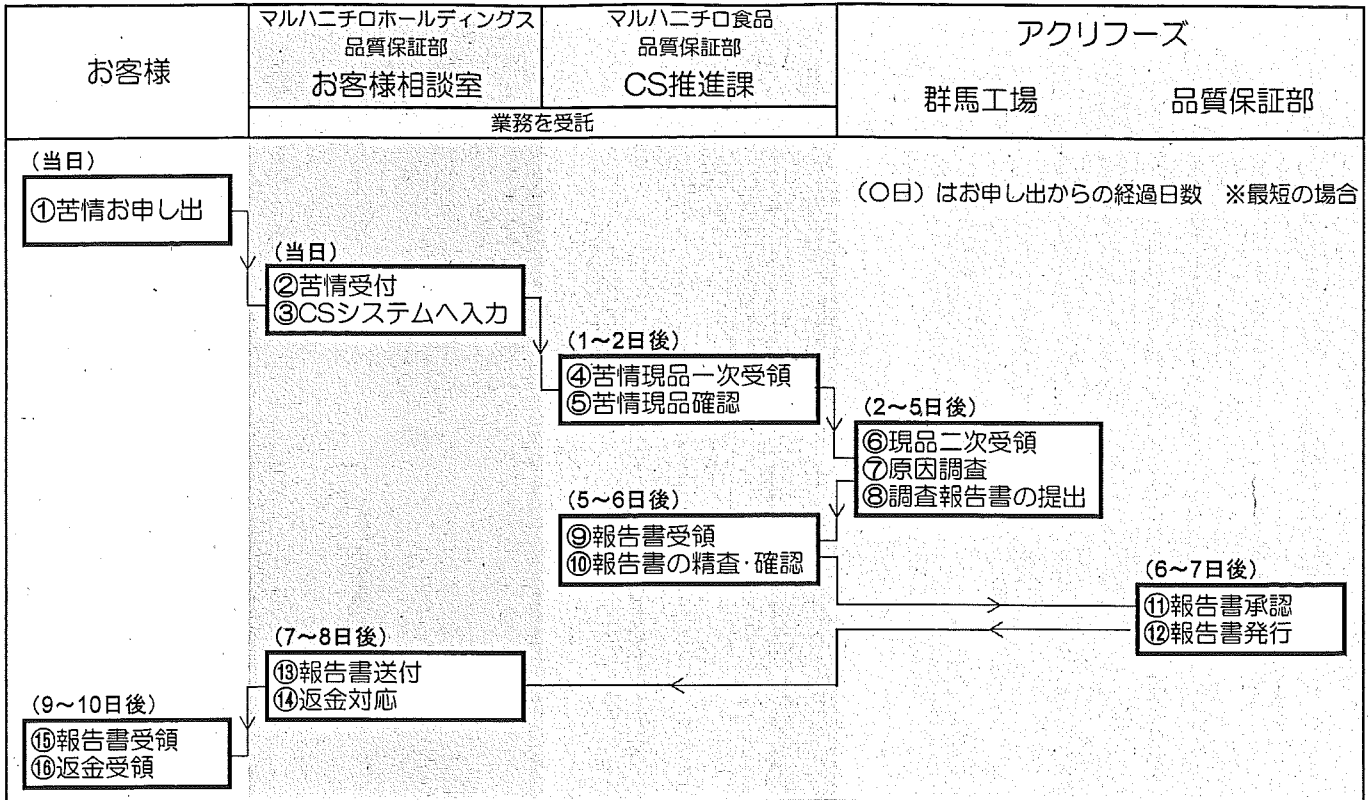


資料⑤

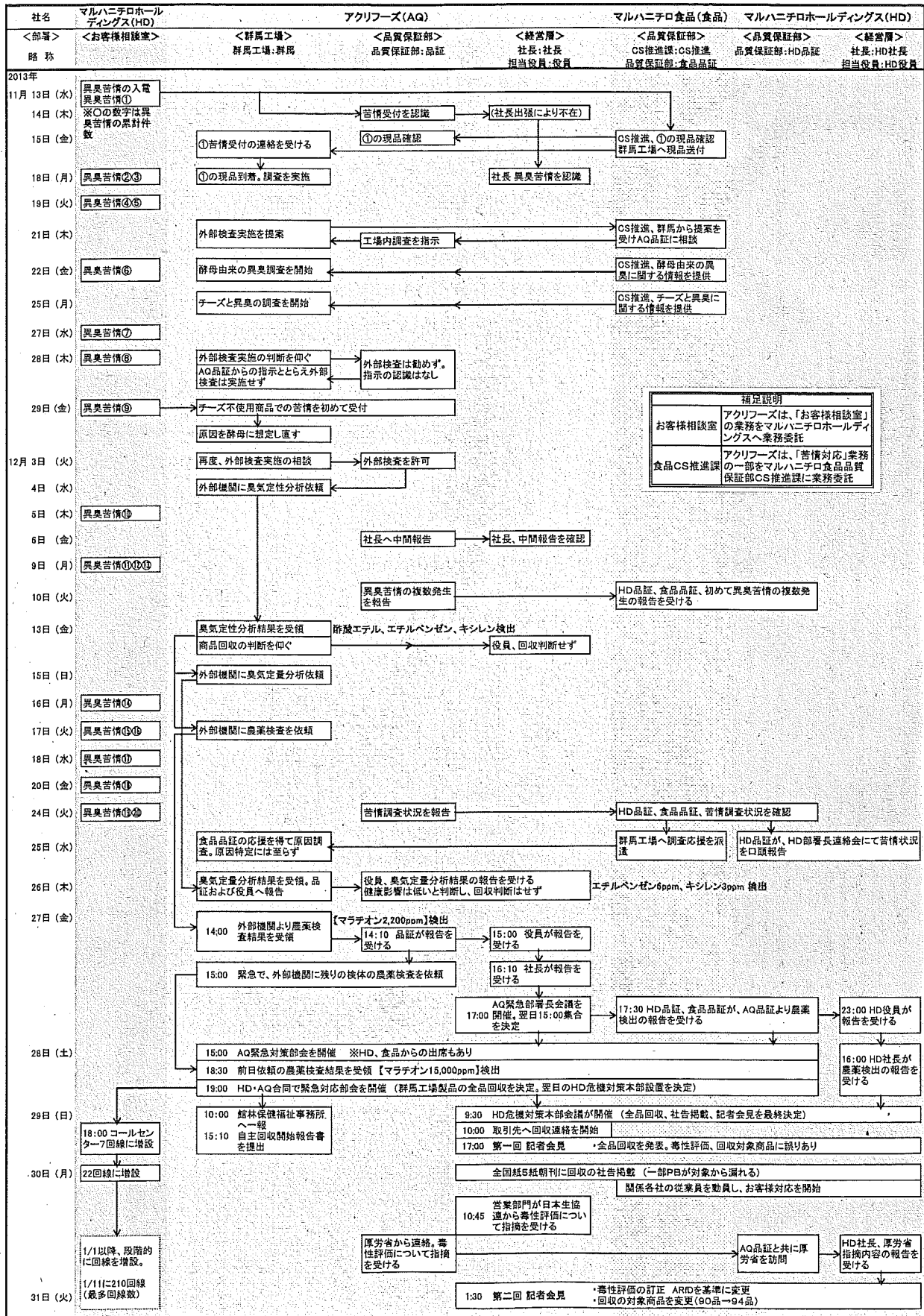
アクリフーズの顧客対応



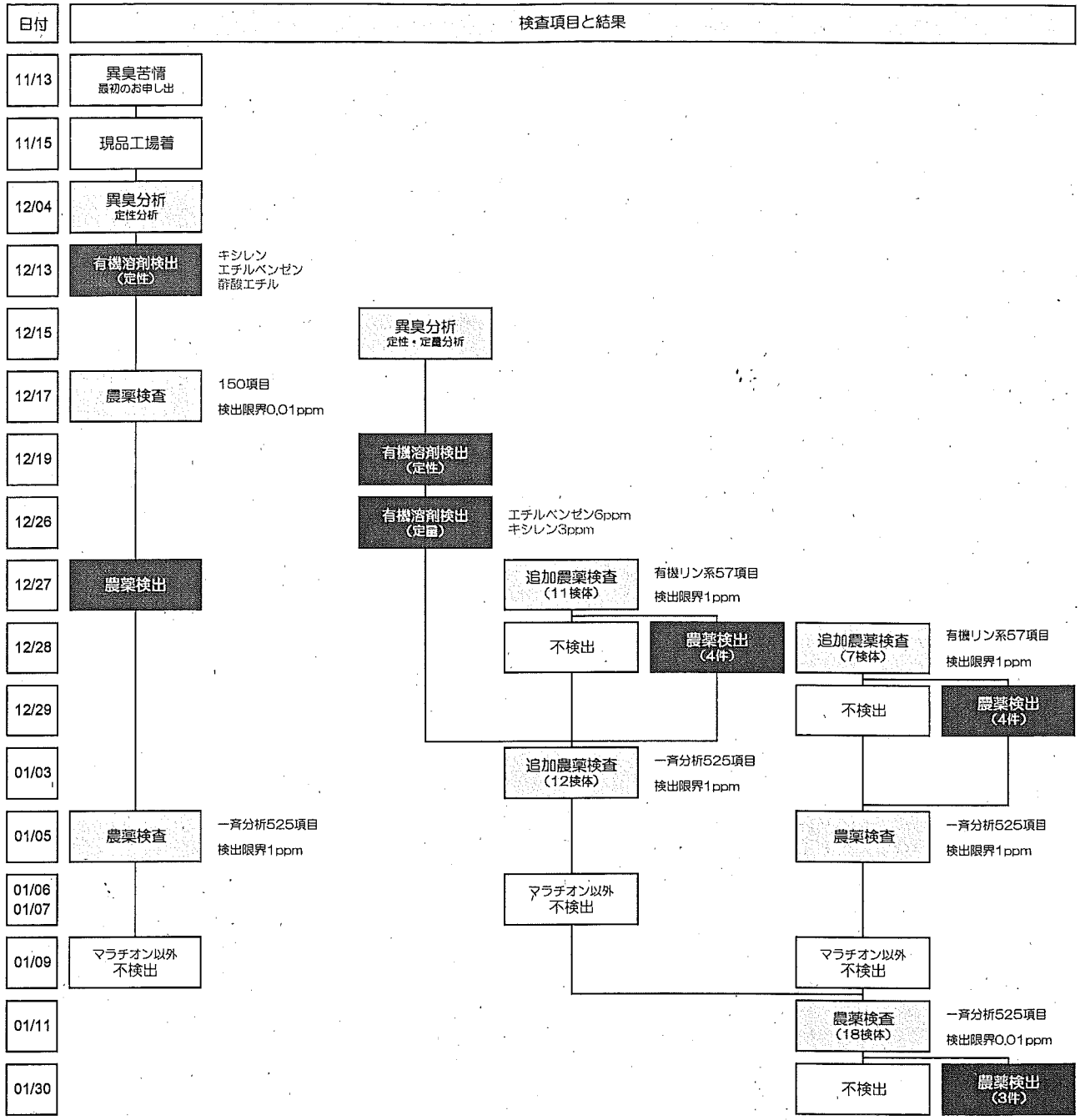
アクリフーズの苦情対応フロー（群馬工場のケース）



経過概要と情報の流れ（1件目の苦情受付から第二回記者会見まで）



苦情品分析（農薬検査）の時系列推移



マラチオン 検出結果	検出日	商品名	検出量
	12月27日	ミックスピザ3枚入	2,200ppm
	12月28日	とろ〜りコーンクリームコロッケ	15,000ppm
	12月28日	チーズがのび〜る！グラタンココ！	4,200ppm
	12月28日	CO・OP照り焼ソースの鶏マヨ！	1,700ppm
	12月28日	ミックスピザ3枚入	1,000ppm
	12月29日	チーズがのび〜る！グラタンココ！	12,734ppm
	12月29日	照り焼ソースの鶏マヨ！	5,600ppm
	12月29日	ミックスピザ3枚入	14ppm
	12月29日	スーパースイートコーンフライ	2ppm
	1月30日	照り焼ソースの鶏マヨ！	0.84ppm
	1月30日	レンジミックスピザ2枚入	0.39ppm
	1月30日	みなさまのお墨付きミックスピザ2枚入り	0.32ppm

資料⑨

回収対象物量の見込根拠

(内訳)

市販用：卸企業の在庫を当社出荷分の 12 日分
 小売業の在庫を当社出荷分の 9 日分
 ご家庭の在庫を当社出荷分の 9 日分 合計 30 日分 (約 1 ヶ月分) 570 万パック

業務用：卸企業の在庫を当社出荷分の 22 日分
 小売業の在庫を当社出荷分の 8 日分 合計 30 日分 (約 1 ヶ月分) 70 万パック

合 計： 640 万パック

1. 市販用 (570 万パック)

① 卸企業の在庫：当社出荷分の 12 日分

通常、各卸企業は、当社出荷分の 5 日～7 日分の在庫を保有しております。

10～12 月は当社のピザ、グラタンの販売促進が多くなるため、卸企業は通常より在庫を抱える傾向にあります。そのため、各卸企業の在庫を通常より多い 12 日分と推測しました。

② 小売業の在庫：当社出荷分の 9 日分

小売業の在庫には、店頭の在庫とバックヤードの在庫があります。店頭在庫はおよそ 7 日間で入れ替わると想定しています。7 日分の店頭在庫とバックヤードの在庫 2 日分の合計 9 日分が小売業の在庫と推測しました。

③ ご家庭での在庫：当社出荷分の 9 日分

当社の冷凍食品購入頻度の調査結果から、1 ヶ月平均で約 1.8 回購入されています。

よって、 $30 \text{ 日} \div 1.8 \text{ 回} = 16.7 \text{ 日}$ に 1 回の購入頻度となります。

このデータをもとに、買ってすぐに喫食する方と一定期間保存してから喫食する方を考慮して、 $16.7 \text{ 日} \div 2 = 8.3 \text{ 日}$ (切り上げて 9 日間) で平均的に喫食されていると推測しました。

上記①～③から、当社 1 ヶ月分の出荷個数 約 570 万パックを回収見込物量としています。

2. 業務用 (70 万パック)

① 卸企業の在庫：当社出荷分の 22 日分

ピザとホットケーキの各卸企業の在庫を、回転率を勘案し、当社出荷分の 22 日分と想定しました。

② 小売業の在庫：当社出荷分の 8 日分

卸企業が販売する先の顧客の在庫を、回転率を勘案し、当社出荷分の 8 日分と想定しました。

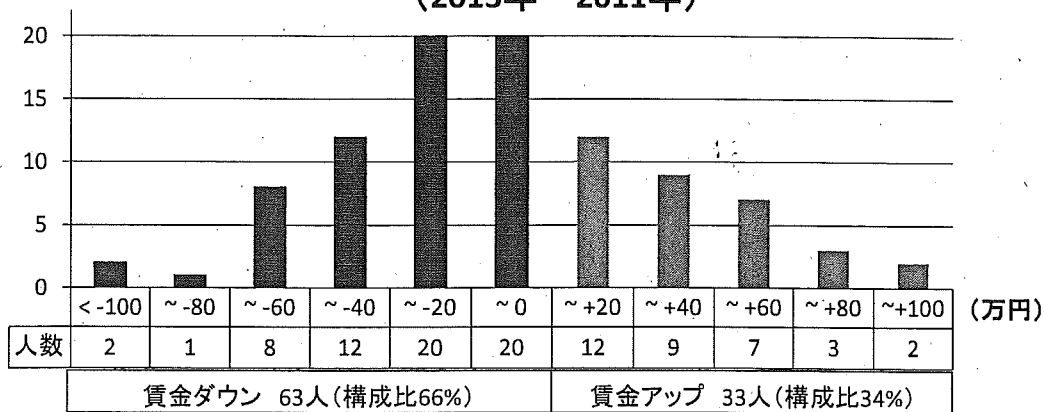
③ ご家庭での在庫は、一般家庭での購入機会が稀少と考え、勘案しませんでした。

上記①～③から、当社 1 ヶ月分の出荷個数 約 70 万パックを回収見込物量としています。

以上

資料⑩

群馬工場準社員の年収増減分布

2013年の年収と2011年の年収の増減額の分布
(2013年－2011年)

・抽出範囲：2011年1月～2013年12月の3年間に在籍した準社員96人(パートおよび60歳以上の準社員を除く)

・年収の平均値：2013年 304万円、2011年317万円

資料⑩

第三者検証委員会 群馬工場視察時ヒアリング内容

日時：3月1日（土）、3月4日（火）

場所：アクリフーズ開発センター会議室

対象者：

- ・準社員 ピザ製造担当者
- ・準社員 フライ製造担当者
- ・準社員 グラタン製造担当者
- ・準社員 コロッケ製造担当者
- ・準社員 ホットケーキ製造担当者

ヒアリング実施者：

3月1日 第三者検証委員会：今村委員長、赤羽副委員長、鬼武委員

3月4日 第三者検証委員会：久保利委員、松永委員、山本委員

ヒアリング結果の要点：

ヒアリングした結果を以下に要約としてまとめた。

- (1) 準社員の給与制度の改定について（2012年4月改定）
 - ・給料面に関しては安いと感じている。不満を持っている人も多い。
 - ・給与の変更で辞めた人もいた。
 - ・改定前は、今ほど文句は出ていなかった。
 - ・上司に文句は言っていない。準社員の立場で言えば契約解除されたいの思いがあった。
 - ・会社からの給与制度改正の説明は理解できたが、良くなるとは思っていなかった。
 - ・会社はなるべく規定の時間以内に終わるようにと、残業自体も減らすようにしていた。
 - ・オペレーターは大変な仕事であるが手当が無い。手当はあっても良いと思う。
- (2) 職場の状況について
 - ・工場長や製造課長がほとんど現場には入ってこない。
 - ・係長、班長、リーダーがあまり現場にいない。事務仕事ばかりしている。
 - ・現場では一生懸命やっている人もいれば怠ける人もいるが、現場に上位職が不在の為、それに対して指摘をする人がいない。
 - ・リーダーや班長の中にも準社員の人はいるが、そういう人が頑張っている印象がある。社員の人はもっと頑張らなければいけないと思う。
 - ・5時からラインを動かす為に4時半にはラインに入るが、係長や班長は現場にいないことが多い。
- (3) 評価について
 - ・評価する人が現場を見てくれない、頑張っても給料が上がらないと思っている。
 - ・年功型から能力型に変更となったが、仕事内容が見られていない為に努力も評価されず、結局は能力がある人も無い人も待遇が変わっていない。
 - ・1年に一度の評価面談があるが、良い点や悪い点など評価に関するやりとりは無い。
 - ・評価シートを書いて提出するが、結果に対するフィードバックが無い。

資料⑩

- (4) 人事体制・組織運営について
- ・人の入れ替わりが激しい為、常態的に人が足りなくて不安定な状況。
 - ・異動希望は出せるが移り変わりは少ない。同じ場所にいる人が多い。
 - ・リーダーは通常は社員となる。高卒や大卒で入って数カ月でリーダーになる為、現場をあまり知らないままに上になる。
 - ・生産性向上活動は全体で盛り上がっている雰囲気ではなかった。無理にやっている面もあり、負担になっていた部分もある。上の人ばかりが盛り上がっている感じもあった。
- (5) 職場の雰囲気について
- ・会社の職場環境は良いと思う。
 - ・働きやすい場所だと思っている。
 - ・昼食は同じチームでとる。仲が良く、旅行も一緒に行く。
 - ・上下間の仲も悪く無い。仕事のやりかた等で衝突することはあるが、ケンカは無い。
 - ・職場で相談できる相手はいる。
 - ・特定の人に対していじめをするような人は無かった。
- (6) 工場内での問題行動について
- ・つま楊枝や輪ゴムが入ることはまず無いと思う。これらは現場には無い。結束バンドは現場にあるが、入れられたのではなく、誤って入ったのだと思う。
 - ・自転車の空気が抜かれた件は職場で話を聞いた。この件は掲示板でも告示されていた。
 - ・便器にバナナの皮があった件は知らない。
 - ・ミートソースが泡立っていた件は、洗浄不足で洗剤が残ったと考えて洗浄時間を延長した。成分分析はしていない。故意に入れたとは思っていない。他で同様な話も聞いていない。
- (7) 農薬混入事件について（被告人について）
- ・ピザ班全体としては特にもめ事もなく、雰囲気も良かったと思う。
 - ・原因はお金だと思う。
 - ・自分より半年ぐらい前に入った人と比べて、賞与にすごく差があったと言っていた。
 - ・賞与のシーズンにはよく不満を言っていた。
- (8) その他
- ・今もアクリフーズに愛着はある。先が心配である。
 - ・返品の中に「子供が楽しみにしている」との沢山の手紙があり、一人でも待っていてくれるお客さんがいるのであれば再開して欲しい。
 - ・不満はあっても、変な商品を作ることはしない。お客様に対して失礼。

以上

特異な異物苦情明細

① ピザにボールペンのシールの混入：1件

- 苦情受付日：
2013年10月28日（製造日付：9月19日）
- 発生経緯：
工場で使用しているボールペンのキャップ部分に貼られているシールと同一であることを確認した。現場ではキャップを外し、ステンレス製の専用ボールペンカバーに入れて現場で使用する。現場を調査したところ、キャップの持ち込みはなかったが、製造事務所にはキャップ付きのボールペンが存在した。
作業着や現場に持ち込む資材にシールが付着した状態で現場にシールが持ち込まれ、生地の調合工程で落下混入したと推察した。
- 対応策：
従業員に苦情内容を伝達し、注意喚起した。工場内に在庫してあるボールペンのキャップを全て廃棄し、ボールペンの本体しか持ち出せないようにした。

② ピザにつまようじの混入：3件

- 苦情受付日：
2013年11月11日（製造日付：10月1日、10月10日）
2013年12月4日（製造日付：不明）
- 発生経緯：
つまようじは工場内持込禁止としている。過去に工程内からつまようじが発見されたことはない。原材料は各メーカーでの検品を実施し、製品を凍結する前の段階で検品を実施しており、通常の製造工程で混入する可能性は低いと判断した。
- 対応策
従業員につまようじの工場内への持込み禁止の注意喚起を実施した。

③ ピザに結束バンド（白色）の混入：1件

- 苦情受付日：
2013年12月2日（製造日付：不明）
- 発生経緯：
工場内で使用している結束バンドとサイズ、形状が異なっていた。生地は薄く圧延するので、生地に混入していた可能性はなく、トッピング用の具材は検品や異物除去工程があるため、通常の製造工程で混入する可能性は低いと判断した。
- 対応策：
従業員に苦情内容を伝達し、注意喚起を実施した。

2014年4月22日
マルハニチロ株式会社

アクリフーズ群馬工場商品の回収報告方法の変更について

アクリフーズ群馬工場が生産した商品から農薬マラチオンが検出されました件に関しまして、お客様ならびに関係各方面の皆様には多大なご迷惑とご心配をおかけし、改めて深くお詫び申し上げます。

2013年12月29日の自主回収発表後、多くの皆様に回収のご協力を賜り心より感謝申し上げます。4月18日現在で、計6,290,036パック（お客様から786,999パック、流通在庫5,503,037パック）を回収しました。現在は、1日に161件222パック程度（4月12日～18日平均）の返品をいただいています。

弊社は、お客様の冷凍庫に保管されている対象商品すべてを回収することが何よりも重要と考え、記者会見を開き新聞社告を出すなどして取り組んでまいりました。その際、目安となる回収対象商品数が必要と考え、640万パックを回収対象商品数（想定）としてお伝えしました。

取引流通企業へのヒアリング、弊社の営業経験、顧客調査などにに基づき、製品が出荷されてから流通企業やお客様の冷凍庫等での保管を経て消費されるまでの期間を約1カ月※と試算しました。※根拠は後述

群馬工場では毎月約640万パックを生産しております。したがって、回収開始時点で約1カ月分、640万パックの商品が各企業やお客様の冷凍庫等にあると想定し、商品すべての回収を目指しました。

しかし、2014年1月31日に設置された「アクリフーズ農薬混入事件に関する第三者検証委員会」の3月の会合において、委員から想定数を分母として回収率を伝えている弊社の方法に対して、「640万パックを回収対象商品数と想定する根拠が不足している。あやふやな推定により数字を出すべきではない。その数字を基に回収率を情報提供するの不適切ではないか」との意見が出されました。

弊社は、第三者検証委員会でのご意見を真摯に受け止め、回収対象商品数と回収率の記載を取りやめ、今後は実際に回収された数量のみをお伝えすることといたしました。

弊社では、群馬工場生産品全商品の自主回収を継続しております。お客様のお手元に当該商品がございましたら、絶対にお食べにならないようお願い申し上げます。また、大変お手数ではございますが、商品回収に引き続きご協力を賜りますよう、なにとぞよろしくお願い申し上げます。

資料⑬

回収対象物量の見込根拠

(内訳)

市販用：卸企業の在庫を当社出荷分の 12 日分
 小売業の在庫を当社出荷分の 9 日分
 ご家庭の在庫を当社出荷分の 9 日分 合計 30 日分 (約 1 ヶ月分) 570 万パック
 業務用：卸企業の在庫を当社出荷分の 22 日分
 小売業の在庫を当社出荷分の 8 日分 合計 30 日分 (約 1 ヶ月分) 70 万パック
 合 計： 640 万パック

1. 市販用 (570 万パック)

① 卸企業の在庫：当社出荷分の 12 日分

通常、各卸企業は、当社出荷分の 5 日～7 日分の在庫を保有しております。

10～12 月は当社のピザ、グラタンの販売促進が多くなるため、卸企業は通常より在庫を抱える傾向にあります。そのため、各卸企業の在庫を通常より多い 12 日分と推測しました。

② 小売業の在庫：当社出荷分の 9 日分

小売業の在庫には、店頭在庫とバックヤードの在庫があります。店頭在庫はおよそ 7 日間で入れ替わると想定しています。7 日分の店頭在庫とバックヤードの在庫 2 日分の合計 9 日分が小売業の在庫と推測しました。

③ ご家庭での在庫：当社出荷分の 9 日分

当社の冷凍食品購入頻度の調査結果から、1 ヶ月平均で約 1.8 回購入されています。

よって、 $30 \text{ 日} \div 1.8 \text{ 回} = 16.7 \text{ 日}$ に 1 回の購入頻度となります。

このデータをもとに、買ってすぐに喫食する方と一定期間保存してから喫食する方を考慮して、 $16.7 \text{ 日} \div 2 = 8.3 \text{ 日}$ (切り上げて 9 日間) で平均的に喫食されていると推測しました。

上記①～③から、当社 1 ヶ月分の出荷個数 約 570 万パックを回収見込物量としています。

2. 業務用 (70 万パック)

① 卸企業の在庫：当社出荷分の 22 日分

ピザとホットケーキの各卸企業の在庫を、回転率を勘案し、当社出荷分の 22 日分と想定しました。

② 小売業の在庫：当社出荷分の 8 日分

卸企業が販売する先の顧客の在庫を、回転率を勘案し、当社出荷分の 8 日分と想定しました。

③ ご家庭での在庫は、一般家庭での購入機会が稀少と考え、勘案しませんでした。

上記①～③から、当社 1 ヶ月分の出荷個数 約 70 万パックを回収見込物量としています。

以上

ピザラインにおける原因不明の異物苦情品

調査期間：2013年4月～12月の苦情受付

No.	苦情受付日	賞味期限	製造日付	異物の内容	発生経緯
1	2013/12/2	不明	不明	樹脂	工場内で使用している結束バンドとサイズ、形状が異なっていた。生地は薄く圧延するので、生地に混入していた可能性はなく、トッピング用の具材は検品や異物除去工程があるため、通常の製造工程で混入する可能性は低いと判断した。
2	2013/12/4	不明	不明	つまようじ	カラオケ店でお客様が召し上がり、「つまようじ(約6.5cm)がクラストの中から出てきた」との申し出があり、現物を確認した。
3	2013/11/28	2014/10/1	2013/10/1	輪ゴム	お客さまがチーズの中にある輪ゴムを発見。異物はお客様が廃棄済みであり、苦情のみの連絡であった。
4	2013/11/11	2014/10/1	2013/10/1	つまようじ	長さ約31mm×直径約2mmの円柱状の異物を確認した。現品の形状から、つまようじの根元部分であると判断した。
5	2013/11/11	2014/10/10	2013/10/10	つまようじ	長さ約45mm、直径約2mmの円柱状の異物を確認した。現品は頭部にこけし形状の加工状態が確認できることから、つまようじの根元部分側の一部と判断した。
6	2013/10/28	2014/9/19	2013/9/19	ボールペンのシール	大きさ約15mm×12mmで、アルファベット及びバーコードが印字されていた。書かれた内容から調査したところ、工場で使用しているボールペンのキャップに貼られたバーコードシールと判明した。
7	2013/8/5	2014/6/26	2013/6/26	針	全長約33mm×最大太さ約0.9mmの銀色の金属製の針1を確認した。袋には製品正面左下と裏面の賞味期限印字の下に1mm以下の小さな穴が開いていることが確認できたため、8月20日に館林保健福祉事務所および群馬県大泉警察署に連絡した。
8	2013/7/22	2014/6/12	2013/6/12	ネジ	全長12mm×頭の直径8mm×頭の厚さ4mmのネジで、黒色の金属製であり、磁性が認められた。工場内および設備などを調査したが、現品と同様のものが使用されている箇所はなかった。
9	2013/7/16	2014/5/30	2013/5/30	輪ゴム	茶色の太さ約1.1mmの弾力性のあるゴム状のもので、外観的特長から一般的に使用されている輪ゴム(番手#16)であることを確認した。
10	2013/6/24	2014/5/29	2013/5/29	フィルム片	2～3cmぐらいの大きさの先がとがったものであり、現品と当該製品の外袋を顕微鏡による拡大比較検査をしたところ、印刷部分の光沢等、明らかな違いがあった。製造現場を精査したが、原材料の包材を含め、お申し出異物と同様のものの使用は確認できなかった。
11	2013/5/27	2014/4/17	2013/4/17	サラミ	製品にサラミ3枚が載っている状態でシュリンク包装され、シュリンク包装の外側にサラミ1枚が付着している状態を確認した。
12	2013/4/22	2013/12/25	2012/12/25	つまようじ	細い円柱状の木質系の折れ片で長さ約29.4mm、太さ約2.6mmであった。顕微鏡による拡大観察では、縦に木質繊維が確認でき、形状の特徴から、つまようじの先端部分と判断した。

8 用語集

ADI (Acceptable Daily Intake : 許容一日摂取量) ※1

ある物質について、人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量のことである。通常、1日当たり体重1kg当たりの物質質量(mg/kg 体重/日)で表される。食品添加物や農薬等、食品の生産過程で意図的に使用されるものの安全性指標として用いる。

ARfD (Acute Reference Dose : 急性参照用量) ※1

人が食品や飲料水を介して、ある特定の化学物質を摂取した場合の急性影響を考慮するための指標です。人の24時間またはそれより短期間の経口摂取により健康への悪影響を示さないと推定される体重1kg当たりの摂取量(mg/kg 体重)で表される。

CS (Customer Satisfaction) 向上システム

顧客満足向上のための社内の顧客対応管理システムをいう。

LD50 (Lethal Dose, 50% : 半数致死量) ※2

化学物質の急性毒性の指標であり、動物に投与した場合に、統計学的に、ある日数のうちに半数(50%)を死亡させると推定される量のことである。体重1kgあたりの投与量(mg/kg)で表される。

ppm (parts per million) ※3

「100万分の1」を表す単位。「1ppm」=「1万分の1%」=「1kgあたり1mg含まれるときの濃度」に相当する。食品に含まれる残留農薬、食品添加物の量を表すために使われる。

TDI (Tolerable Daily Intake : 耐容一日摂取量) ※1

環境汚染物質等の非意図的に混入する物質について、人が生涯にわたって毎日摂取し続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量のことである。通常、1日当たり体重1kg当たりの物質質量(mg/kg 体重/日)で表される。重金属等に関する指標として用いる。

閾値 ※4

一般に、生体が反応を示す最小の刺激のことをいう。

本報告において、臭気の閾値とは、人間が臭気を感じる最小量のことをいう。

エチルベンゼン ※5

無色で芳香性、常温で可燃性の液体。接着剤や塗料の溶剤、希釈剤として用いられる。高濃度では喉や目に刺激がある。

機械警備 ※6

工場、オフィスビル等が警備会社と契約して警報機器を設置し、警報機器から送信される「侵入」「火災」「非常」などの情報を、警備会社が365日24時間遠隔監視し、異常事態発生に際しては、待機中の警備員が駆けつける警備システムである。

キシレン ※5

無色で特有の臭気があり、常温で可燃性の液体。接着剤や塗料の溶剤、希釈剤として用いられる。揮発性が高く、高濃度では喉や目に刺激があり、頭痛、めまい、意識低下などを引き起こすことがある。

酢酸エチル ※7

主な用途として、塗料、印刷インキ、レザー、接着剤、真珠及び医薬品原料などの溶剤または原料として用いられる。また、食品添加物（香料）にも用いられている。酢酸エチルは発酵の際にも生成し、動物の排泄物、植物の揮発成分、微生物が自然発生源にあげられている。

準社員

一般に契約社員のことであり、アクリフーズにおいては「準社員」と呼ぶ。正社員は月給制であるが準社員は時給制であり、アクリフーズ群馬工場では半年契約の有期雇用である。正社員とは業務内容、業務範囲、役割の違いから給与、賞与の水準が異なる。

シートシャッター ※8

シート状のカーテンを高速で開閉させるものであり、精密部品、食品関係、医薬品など、空調管理が必要でホコリや虫を嫌う工場の出入口や間仕切用として使われる。

セグメント・ユニット経営 ※9 ※10

セグメントとは、一般に企業が経営資源を配分する単位、あるいは業績を評価する単位のことをいう。ユニットとは、一般には事業ユニットといい、事業戦略を策定し実行検証する単位を指す。事業経営において、成功要因が共通する事業のかたまりをユニットとし、事業戦略を策定・遂行することを目的とした組織単位のことである。

マルハニチロホールディングスでは、水産セグメント、食品セグメントおよび、保管物流セグメントを持ち、セグメントの傘下のユニットを集約し、経営を管理していた。たとえば、食品セグメントの中に、冷凍食品ユニット、加工食品ユニット等があり、ユニット単位で事業戦略を策定し、遂行していた。

定性分析(定性検出)、定量分析(定量検出) ※11

定性分析とは、試料がどのようなものであるか、あるいはどのような成分からなるかを検出する分析法であり、通常定量分析の前に行う。定量分析とは、試料中の成分物質の量を測定する分析法であり、一般に定性分析によって成分を明らかにしてからその成分についての定量分析が行われる。

毒物、劇物 ※12

化学物質等が持つ生物学的作用（主に急性毒性）に着目し、毒性の強い順に「特定毒物」「毒物」「劇物」に分類される。毒物や劇物は、その化学的特長を生かして有用に活用されているが、吸飲や接触によって中毒になるなどの危険性を併せ持っている。そのため、取扱には細心の注意が必要となり、盗難などにより犯罪に悪用されるケースも警戒しなければならないことから、その取扱等について「毒物及び劇物取締法」により規定されている。キシレンおよび酢酸エチルは、「毒物及び劇物取締法別表第2第94号」の規定に基づき、政令で定めるものとして劇物に指定されている。

フェニトロチオン（商品名スミチオン） ※13

別名 MEP といい、有機リン系の殺虫剤である。国内外で稲、果樹、野菜、茶など広範囲にわたる農業分野の主要害虫および森林害虫に対して、また防疫用の殺虫剤として、カ、ハエ、ゴキブリなどの衛生害虫に対して、その的確な効果と汎用性から多く使用されている。

プライベート・ブランド ※3 ※4

小売業者が独自に商品を企画開発し、他の製造業者に製造を依頼して、小売業者が作ったブランドネームを付したものである。略してPBともいう。

マラチオン ※14

マラチオンは、有機リン系の殺虫剤、殺ダニ剤の一種であり、別名マラソンとも称される。特異臭を有する黄～褐色の液体で、水にはほとんど溶けず、酸・アルカリにより加水分解される。光には安定であるが、加熱により分解される。

国内では、1953年に初めて農薬登録され、アザミウマ類、アブラムシ類、ハダニ類等の広範囲の害虫に効果があるため、現在、十数社から販売されている。米国では、ポストハーベスト農薬として、船倉、倉庫等に貯蔵する小麦等の穀類に直接散布することが認められている。

無毒性量 (NOAEL : Non Observed Adverse Effect Level) ※1

ある物質について何段階かの異なる投与量を用いて毒性試験を行ったとき、有害な影響が観察されなかった最大の投与量のことである。通常は、さまざまな動物試験で得られた個々の無毒性量の中で最も小さい値をその物質の無毒性量とし、1日当たり体重1kg当たりの物質質量 (mg/kg 体重/日) で表される。

メタミドホス ※3

有機リン系農薬の一つ。殺虫剤として、穀類、野菜、果実等に使用されている。日本国内での使用は禁止されているが、海外においては、欧州、米国等多くの地域で使用されている。

有機リン系 ※3 ※15

リン原子を含む有機化合物で、主に殺虫剤として使用される。神経終末での神経伝達物質であるアセチルコリンを分解する酵素アセチルコリンエステラーゼの働きを妨げる作用により殺虫効果を示し、人に対して強い毒性を示す化合物もある。

—参考文献—

- ※1 厚生労働省 ホームページ — 食品安全用語集
- ※2 内閣府 ホームページ — 食品安全委員会 資料
- ※3 日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会 (第三者検証委員会) 中間報告 第2版
- ※4 大辞林(第三版)三省堂
- ※5 発泡スチロール協会 ホームページ — 用語集
- ※6 総合警備保障株式会社 ホームページ
- ※7 環境省 ホームページ — 化学物質の環境リスク評価
- ※8 一般社団法人 日本シャッター・ドア協会 ホームページ
- ※9 TKC ホームページ
- ※10 株式会社 日本能率協会コンサルティング ホームページ
- ※11 kotobank.jp ホームページ
- ※12 千葉県 ホームページ
- ※13 日本農薬学会誌 13, 401-405(1988)
- ※14 独立行政法人農林水産消費安全技術センター(FAMIC) ホームページ
- ※15 一般社団法人 日本中毒学会 ホームページ