

9 ひょうご食品の品質及び製造所衛生管理状況

ねらいと成果

兵庫県産の農林水産物を主原料として製造される加工食品を対象にひょうご食品認証制度が実施されており、食品加工流通部では、平成17年度申請分について、製品の品質及び製造所の衛生管理状況を調査した。

加工者を 個人、加工グループ、加工組合、加工業者(小規模)、加工業者(大規模)に分けて比較したが、大半の製品は品質基準を満たしており、加工グループ、加工組合、加工業者(小規模)の一部の製品に問題があった。製造所の衛生管理状況は、概して加工業者(大規模)の衛生管理がよく、個人、加工グループ、加工組合、加工業者(小規模)は改善の余地があった。

内容

1 ひょうご食品(平成17年度申請分)の品質調査

地域農産物加工食品110品目の内容物の品位、内容量、固形分等含有量、生菌数等を調査し、品質基準との適合性を判定した。(表)

大半の96品目が品質基準に適合していた。加工グループ、加工組合、加工業者(小規模)の14品目に問題があり、改善が容易な10品目は改善確認

の上で適合とし、製造工程に問題のあった4品目は不適合とした。

2 ひょうご食品(平成17年度申請分)の製造所衛生管理状況調査

地域農産物加工食品の製造所43か所について、衛生管理チェックシートによる採点(20項目/-10~40点)及び清浄度の調査を行った。(表)

衛生管理チェックシートによる採点では、概して加工業者(大規模)(29点)が高く、次いで、加工組合(21点)、加工業者(小規模)(20点)、加工グループ(16点)、個人(3点)の順となった。

製造所の清浄度は加工業者(大規模)でよかった。

今後の方針

製品の品質調査や製造所調査の科学的な分析値により、認証食品としての適否の判定のみならず、品質や製品所の現状把握や改善項目の明確化を行い、高品質や安全性に対応した地域農産物加工技術の向上を図る。

田畑 広之進(食品加工流通部)

(問い合わせ先 電話:079-674-1230)

表 ひょうご食品(平成17年度申請分)加工者別の製品の品質基準¹⁾との適合状況及び製造所の衛生管理状況

| 加工者 | 製品の品質基準との適合状況 | | | 製造所の衛生管理状況 | | | |
|-----------|----------------------------|---------|------|------------|--------------------------------------|-------------------|------|
| | (調査品目数 ²⁾) 適合数 | 条件付き適合数 | 不適合数 | (調査製造所数) | 衛生管理チェックリストによる採点(平均点 ³⁾) | 清浄度 ⁴⁾ | |
| 個人 | (9) | 9 | 0 | 0 | (4) | 3 | 9720 |
| 加工グループ | (31) | 27 | 2 | 2 | (10) | 16 | 8249 |
| 加工組合 | (21) | 14 | 5 | 2 | (13) | 21 | 5177 |
| 加工業者(小規模) | (15) | 12 | 3 | 0 | (4) | 20 | 5012 |
| 加工業者(大規模) | (34) | 34 | 0 | 0 | (12) | 29 | 1988 |
| 計 | (110) | 96 | 10 | 4 | (43) | | |

¹⁾ 品質調査項目:内容物の品位、内容量、固形分等含有量、異物混入、包装容器の状態、表示の適否、生菌数等

²⁾ 品目内訳: 個人9/ジャム3、漬物2、みそ2、茶1、乾燥食品1 加工グループ31/ジャム8、佃煮7、菓子6、惣菜4、みそ3、漬物2、煮豆1 加工組合21/こんにやく9、豆腐3、ジャム3、佃煮2、漬物2、みそ1、もち1、食用油1 加工業者(小規模)15/アイスクリーム6、豆腐4、佃煮2、惣菜2、ヨーグルト1 加工業者(大規模)34/アイスクリーム11、ヨーグルト8、豆腐5、菓子3、漬物3、ジャム2、みそ1、ハム・ソーセージ1

³⁾ 衛生管理チェックシートによる採点: -10~40点(調査全20項目/製造施設の管理7、従事者6、原材料の洗浄・残さの処理2、器材の整理5項目)

⁴⁾ 清浄度:約10cm×約10cm部分を綿棒でふき取り、ATP(アデノシン3リン酸)量を計測 数値が高いほど微生物等に汚染されている 全調査箇所(43)の平均値