

特集

のぞいてみよう！食品工場

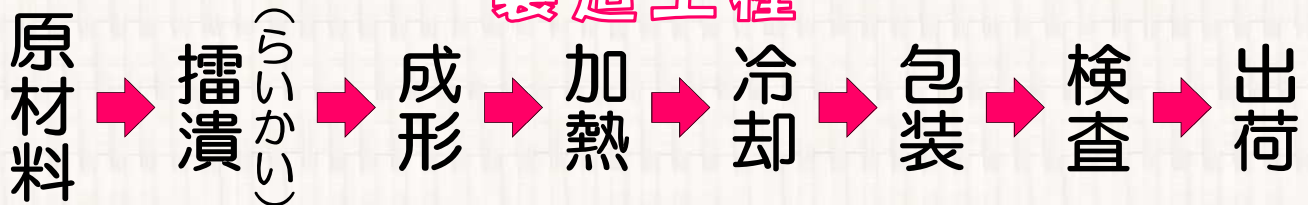


かまぼこ工場の
衛生管理について

皆さんの食卓に並ぶ魚肉練り製品が安全で安心して食べられるよう、食品工場では徹底した衛生管理が実施されています。また、食品衛生法では成分規格や製造基準などの厳しい規格基準が定められています。

食品工場でのかまぼこの作り方とおして、衛生管理のポイントや食品衛生法で定められた規格基準を見ていきましょう。

製造工程



かまぼこは、こうやってできていくよ！
順番に見ていこう。



豆知識

魚肉練り製品は、魚のすり身を主な原材料とし、食塩を加えて練って成形した後、加熱することで作られます。魚肉練り製品には、次のようなものがあります。



かまぼこ
(蒸したもの)



ちくわ
(焼いたもの)



さつまあげ
(揚げたもの)



しんじょ
(茹でたもの)

原材料

魚肉を取り出す

新鮮な魚から頭、内臓などを取り除き、十分水洗いします。

水洗いした魚は、採肉機にかけ、押しつぶしながら柔らかな身の部分だけを取り出します。

新鮮な魚



魚肉を取り出す



水にさらす

取り出された魚肉を水にさらし、血液、脂肪などを取り除きます。

現在では、冷凍すり身を仕入れて使う工場も多くあります。

水にさらす



豆知識

かまぼこの原材料には、グチ、スケソウダラ、イトヨリダイなどが使用されています。使用する原材料は、地域によって様々であり、その土地独特のかまぼこが作られています。



グチ



スケソウダラ



イトヨリダイ

食品衛生のポイント

食品工場では、原材料の情報や保管時の温度、製造に関する記録等を作成・保存しています。

これらの記録により、万が一食中毒等が発生した場合にも、問題となる製品の特定や原因究明を速やかに行うことができます。



擂潰 (らいかい)

魚肉をすりつぶし、塩や調味料を加えて混ぜ合わせていきます。この工程のことを、擂潰 (らいかい) といいます。



石臼



魚肉を石臼ですりつぶす様子

魚肉がすりつぶされて、細かくなってるね。



魚肉を石臼ですりつぶしていくよ。冷凍のすり身を使う工場では、解凍したすり身をサイレントカッターという機械ですりつぶすところもあるよ。



サイレントカッター

食品衛生のポイント

擂潰 (らいかい) 後にすり身を**ストレーナー**※でこして、細かい異物まで取り除きます。



これで魚の骨も取り除けるから安心して食べられるね。



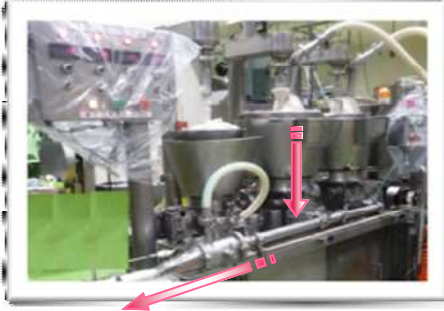
ストレーナー

※ ストレーナーとは、配管内にふるいをつけて、異物を取り除く装置のこと

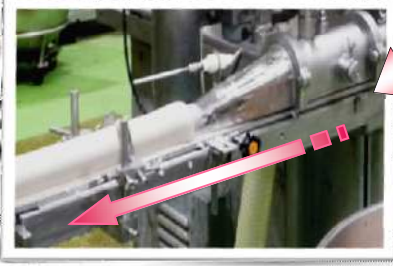
成形

▷ 機械作業

成形機によってすり身が押し出され、かまぼこの形になります。



成形後



成形前



▷ 手作業

職人さんの手作業によって、すり身がかまぼこの形になります。



成形後



成形前



加熱

蒸し機で、かまぼこを蒸します。工場では、機械式の蒸し機で大量のかまぼこを蒸していきます。

食品衛生法では、魚肉練り製品の安全性を確保するため、加熱温度の基準（中心部75℃以上）が定められています。

機械式の蒸し機



食品衛生のポイント

加熱工程では、かまぼこの中心部の温度を測定し、適切に加熱されていることを確認します。



中心温度の測定

冷却

蒸し上がったかまぼこは、冷却機ですぐに冷やします。



包装

十分に冷やした後、包装と表示がされて、かまぼこの完成です。



検査

製品の安全性を確認するために、食品衛生法で定められた成分規格などを満たしているかどうか、微生物検査や品質検査を行い、各検査に合格した製品を出荷します。

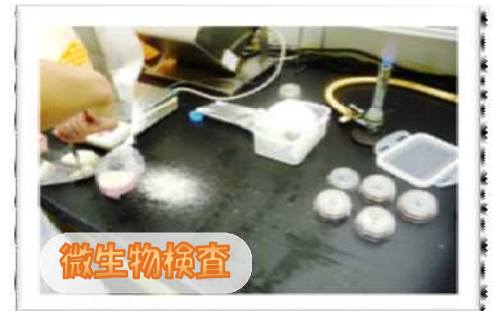


金属検出機をとおして、異物の確認をしています。

出荷



工場内で微生物などの検査を行っています。



食品衛生のポイント

かまぼこなどの魚肉練り製品の多くは、10℃以下での保存が必要ですが、一部の製品では、中心温度を120℃で4分間加熱することにより、常温保存できるものもあります。

表示された保存方法を守って保存しましょう。

かまぼこの表示例

名 称	板付きかまぼこ
原材料名	グチ、タラ、タイ、でん粉、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、着色料（赤3、赤106）
内 容 量	200g
賞味期限	2015.04.01
保存方法	冷蔵（10℃以下）
製 造 者	〇〇株式会社 神奈川県〇〇市〇〇1-1

でん粉含有率 3%

行政の取り組み

監視指導

神奈川県では、定期的に食品工場やスーパーなどに立ち入り、監視指導を実施しています。例えば、食品工場では、製造室内の衛生管理状況や製造記録の確認等を行っています。また、市場やスーパーなどでは、販売されている食品の表示内容や保存温度などを点検しています。衛生管理状況等に不備が認められた場合は、改善指導を行います。

抜き取り検査

神奈川県では、工場で製造された食品やスーパーなどで販売されている食品の抜き取り検査を行い、安全性を確認しています。

かまぼこなどの魚肉練り製品の抜き取り検査では、食品衛生法で定める成分規格や添加物の使用基準に適合していることなどを確認しています。



スーパーなどから検査機関へ食品を搬送し、検査を行います



かまぼこ特集からのメッセージ

この特集では、かまぼこの製造工程を紹介しながら衛生管理のポイントを確認しました。

食品工場では、安全な製品を製造するために、特集で紹介したように様々な衛生管理を行っています。

また、神奈川県では、食品工場等に対して適切な衛生管理が実施されるよう監視指導を行うとともに抜き取り検査を行い、食品の安全性について確認をしています。

ご家庭でも食品の取扱いに十分に注意し、安全においしく食べましょう。

