

のぞいてみよう！食品工場

特集でもご紹介したように、生の肉にはいろいろな危険が潜んでいます。このため、肉を原料とするハムやソーセージなどの食肉製品は、皆さんが安全に食べることができるよう、食品衛生法で製造方法や保存方法などが厳しく定められています。

ここでは、ソーセージの代表的な作り方を通して、食品工場が行っている衛生管理を見ていきましょう。

ソーセージの製造工程

① 原料肉の整形

原料となる肉から、スジや小骨、余分な脂を取り除きます。



原料の肉は新鮮か、
異物がないか、
しっかりチェック！

② 肉ひき

ひき肉機で原料肉を細かく切って、ひき肉にします。



③ 計量

原料肉に加える香辛料や調味料、発色剤などを計量します。

特に、食品添加物である発色剤は、食品衛生法で製品に残存してもよい量が決められているので、正確に量ります。



使用した量などを
記録するのも
大事な管理ポイント！

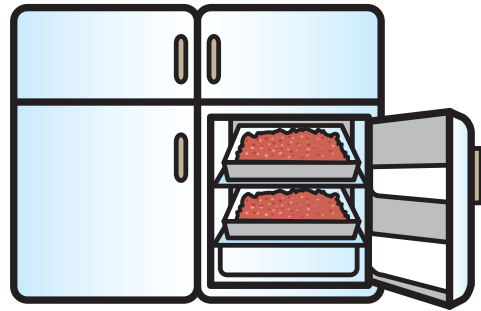
◆ 発色剤の効果 ◆

肉を薄紅色に発色させます。食用色素で着色する方法とは異なり、発色剤が肉の中の色素たんぱく質と結合し、肉の色そのものを変化させます。その他、ボツリヌス菌の増殖を抑えたり、風味をつける効果もあります。

「ソーセージができるまで」

④ 塩せき

肉に香辛料や調味料、発色剤などを加えて低温で漬け込みを行うことを塩せきといいます。一般的には1〜3日程度かけて冷蔵庫内で熟成させます。



⑤ 充填

塩せきした肉をケーシングに詰めて、形を整えます。

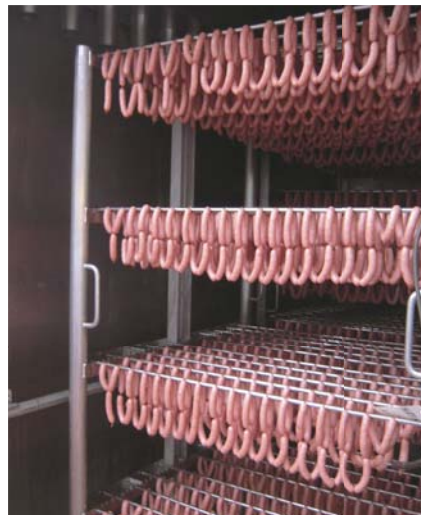


◆ケーシングとは?◆

ハムやソーセージなどを直接詰める包材(皮)を、ケーシングと呼びます。羊や豚の腸、動物性コラーゲンや植物繊維のセルロースなどを原料としたケーシングがあります。

⑥ 乾燥・くん煙

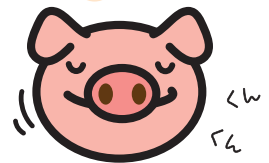
煙でいぶして加熱します。保存性を高め、独特の香りや色をつけることができます。くん煙には桜、榿、樺などの木片(チップ)を使います。



おいしそう
いい匂いが
してきたよ

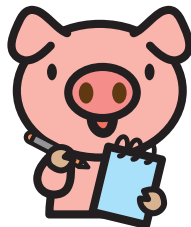
もく

もく



⑦ 蒸煮

お湯または蒸気で中心部まで十分加熱します。加熱は微生物を殺菌し、安全に食べるための重要な工程です。食品衛生法は、食肉製品の種類によって加熱の温度と時間を定めています。



加熱は、中心部63℃、
30分間以上！
(加熱食肉製品の製造基準)

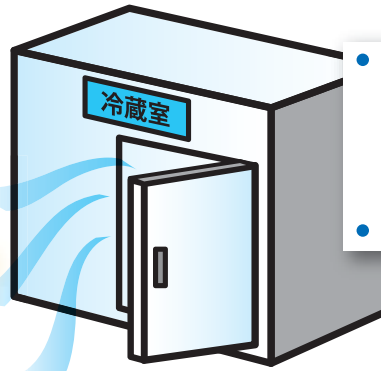
ここでは、
規定の温度に達しているか、
ソーセージの温度を測り、
記録をとっているよ



⑧ 冷却

加熱した後は、細菌が増えるのを防ぐために、すぐに冷やします。

ここでも
冷却時間や温度を
記録しておくよ



中心部の温度を
10℃以下まで冷却！

⑨ 包装

微生物による汚染や異物の混入がないようにクリーンルーム内等で衛生的に包装します。



⑩ 検査

包装後に、金属検出機やX線検査機を通して、金属などの異物が混入していないか確認します。

製品に異常ナシ！



⑪ 表示を貼る

表示を貼る際は、使用した原材料や賞味期限など、食品表示に関連する法律(*)で定められた事項が正しく記載されているか確認します。



ここでも、
包装の破れや
異物がないか、
目で見て確認！

⑫ 保管

箱に詰めて冷蔵庫で保管し、出荷を待ちます。



※食品表示に関連する法律には、
食品衛生法、JAS法などがあります。



⑬ 出荷



のぞいてみよう！食品工場 『ソーセージができるまで』

食肉製品を購入したときは

できあがった食肉製品は、製品に表示された保存方法にしたがって保存する必要があります。表示された方法で保存しないと、賞味期限内であっても腐敗や食中毒の原因になることがあるので、購入した食肉製品を家庭で保存する時は注意しましょう。

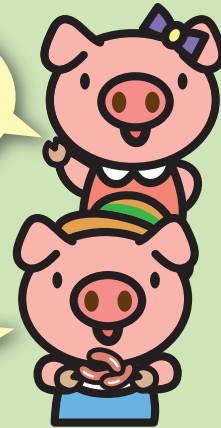
保存方法の表示の例

加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、食塩、砂糖、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)
内容量	250g
賞味期限	2013.04.01
保存方法	冷蔵(10℃以下)
製造者	〇〇/ハム株式会社 神奈川県〇〇市〇〇〇1-2

表示を見て、
保存方法を確認
しよう

開封したら
早めに食べてね！



食肉製品は、原料から最終製品までの安全性への取組みがたくさん詰まった食品です。皆さんも、家庭での保存温度や開封後の保管に注意し、安全においしく食べましょう。



まめ知識

食肉製品の種類と基準

食肉製品は、作り方によって大きく4種類に分けられ、種類ごとに食品衛生法で規格基準が定められています。規格基準とは、製造や保存の基準、製品の成分規格などを、食品の特性に合わせて定めたものです。各メーカーは、この規格基準に適合するように製造を行い、必要に応じて自主的に細菌検査や化学検査を行って、製品の安全性を確認しています。

また、神奈川県では、流通する食肉製品の安全性を確認するため、製造施設やスーパーマーケット等で製品の抜き取り検査を行っています。

加熱食肉製品

ソーセージ・ハム・ベーコン等

乾燥食肉製品

サラミ・ビーフジャーキー等

非加熱食肉製品

生ハム・生サラミ等

特定加熱食肉製品

ローストビーフ等

食肉製品の 種類