

沖縄豆腐製造における衛生管理 および情報提供

支援の背景

島豆腐は沖縄独特の加工食品であり、県外の絹ごし・木綿豆腐等とは異なる特徴を持ちます。特に水さらし冷却工程がなく、温かいまま流通販売される点において、微生物が増殖する確率の高い食品です。

令和2年6月よりHACCPに沿った衛生管理が義務づけられる状況の中、島豆腐業界では、衛生管理への意識改革や技術向上が急務であると考えられます。そこで、島豆腐製造における衛生管理技術の確立に向けて、沖縄県豆腐油揚商工組合と共同研究を行いました。

支援内容

沖縄県内にて流通する市販豆腐の微生物的品質と製造現場の実態調査を行いました。

支援の成果

- ・島豆腐の微生物的品質にはばらつきがあることが確認されました。
- ・箱盛り成型工程以降での衛生管理の重要性と注意点を明らかにしました。
- ・本研究で得られたデータや知見は島豆腐手引書作成協議会が作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の基礎資料となり、一部引用されました。本手引書は、厚生労働省HPにて、2020年6月24日付けで公表されています。



厚生労働省HPにて閲覧可能です。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html