

豆腐工場の微生物管理

品質管理技術の向上

支援の背景

仲村食品は、沖縄の伝統的な豆腐製造法にこだわりをもつ豆腐製造業者です。工場を新設したことから、微生物の衛生管理を強化したいとの申し入れがありました。

支援内容

- ①微生物の試験法を技術指導しました。
- ②新設工場に置いて、工程毎のサンプリングと微生物検査を行いました。
- ③検査結果を踏まえたディスカッションを行い、危害要因の抽出と対応策の検討を行いました。



サンプリング風景



島豆腐



ゆし豆腐

支援の成果

危害分析や重要管理点の設定などをおして、品質管理の重要性を再確認することで、より安全・安心な製造を行う契機となりました。現在、本土出荷へ向けて一層の衛生管理に取り組んでいます。