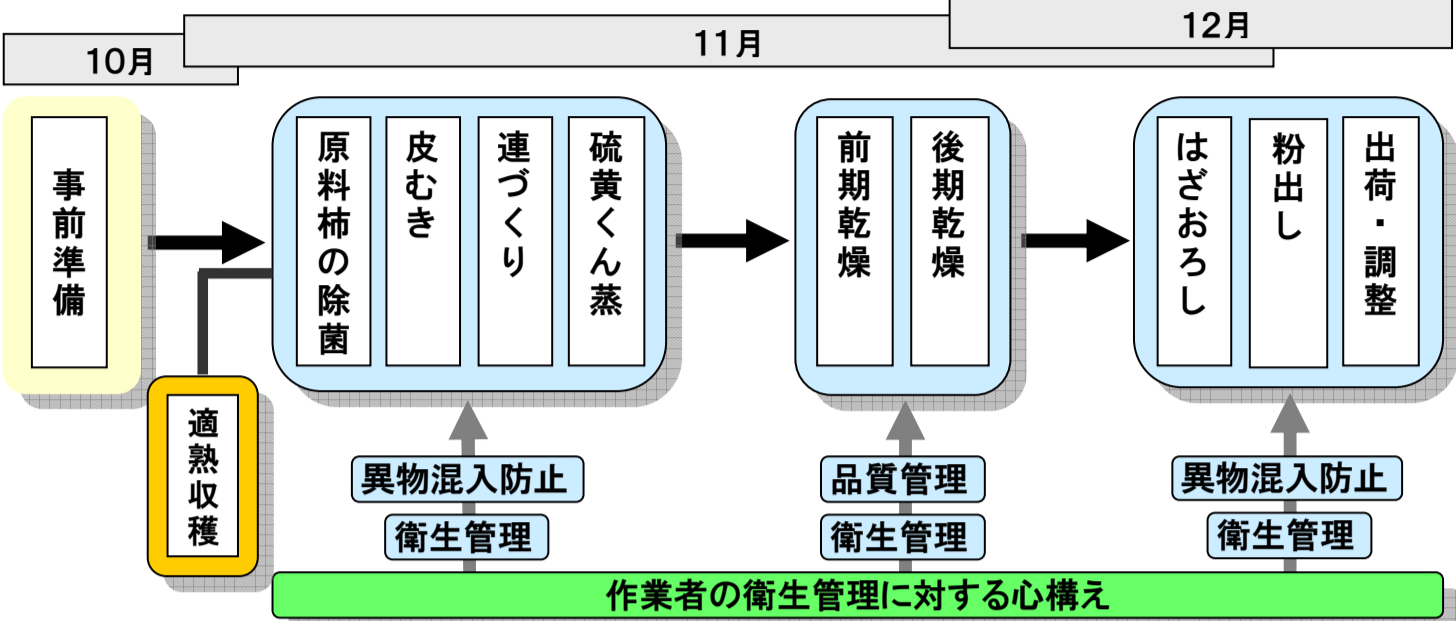


市田柿加工 衛生・品質管理マニュアル



平成18年度に「市田柿」の地域団体商標を取得しました。ブランド向上のためには、生産者（作業員）一人一人が、加工食品としての認識を持ち、衛生管理の徹底と品質の高い干し柿生産に努め、消費者から信頼される産地をめざしましょう。
また、安全・安心な「市田柿」を生産するため、平成26年までに脱針式皮むき機への移行を進めましょう。

◆加工工程と管理のチェックポイント

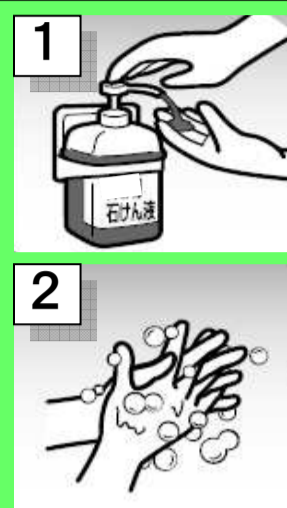


◆作業員の心得と服装

●心構え: 全ての作業に対し加工食品としての認識を持つ



服装の基本



手洗いの基本

- 作業時の服装
衛生帽子(髪の毛が全部隠れるように被る)、衛生手袋(使い捨てビニール手袋)、衛生服(清潔な衣服)、マスク、上履きを着用する。
- 手洗いの励行
作業開始前、用便後、休憩後には必ず石鹸で手洗いをし除菌する。
- 禁止行為
作業場での更衣、喫煙、飲食、異物の持ち込みを禁止する。
- 体調管理の徹底
下痢、腹痛、発熱、嘔吐等の症状がある場合は、作業を中止する。

1 事前準備

準備を怠りなく

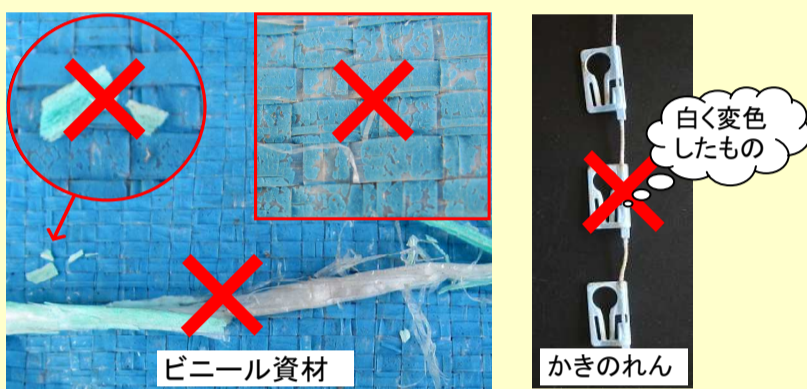
- 作業場、干し場の衛生管理(4Sの実行)
①施設内に不要なものを片付ける(整理)。
②施設周辺、天井、梁、蛍光灯、壁、窓、床、直管パイプ等のホコリやゴミを除去した後、雑巾で拭き掃除を行う(清掃)。
③作業に必要なものを使いやすいように配置する(整頓)。
④整理→清掃→整頓を実施して清潔な状態にする(清潔)。

●4Sのイメージ
常に清潔な状態で作業が行える

●最後は拭き掃除で仕上げる(落下菌減少効果あり)。
●干し場の鉄骨等にサビがある場合はサビを取り除く。
●ビニールハウスでは、床面にビニールを2重に被覆する。

●異物混入防止

- ①作業場、干し場には防虫ネット、網戸、寒冷紗等を設置し、ハエ、昆虫類、鳥、ネズミ、犬、猫等の侵入を防ぐ。
- ②パイプハウス外周部に排水路を設置(雨水流入防止)。
- ③資材(ブルーシート、ハッポーロープ、かきのれん)を点検し、劣化していれば新品と取り替える。
- ④作業場に照明器具を設置し、異物がないか確認する。



●劣化した資材は使用しない!

●機械類の点検・清掃、道具類の洗浄・除菌

- ①皮むき機、扇風機、除湿機、換気扇、もみ機等の点検を行い、清掃しておく。
- ②加工で使用するコンテナ、容器、かきのれん、クリップ、包丁、ハサミ等を洗浄し除菌しておく。

除菌資材(参考例)

- (商品に記載してある使用方法をよく確認して使用する)
- ◆施設内除菌剤
次亜塩素酸ナトリウム(5~6%)
商品名: ジアノック } ...300倍で使用
フチラックス }
 - ◆機械器具・原料柿除菌剤
エタノール(食品添加物)
商品名: アマノールN65 } ...原液で使用
セハノール78 }

2 除菌・皮むき ~ 硫黄くん蒸

雑菌を感染させない

- 果実の選別・除菌方法
①原料柿は適熟果を用いる。
②以下の果実は加工しない(品質低下・異物混入原因)。



- ③皮むき前にエタノール(食品添加物)で除菌処理する。
処理方法
＜噴霧処理＞
皮むき機にセット
ハンドスプレー
＜浸漬処理＞
ヘタから肩部分を1秒間浸漬
- エタノール必要量(目安)
140~180cc/1コンテナ

●皮むき作業・連づくりの注意点

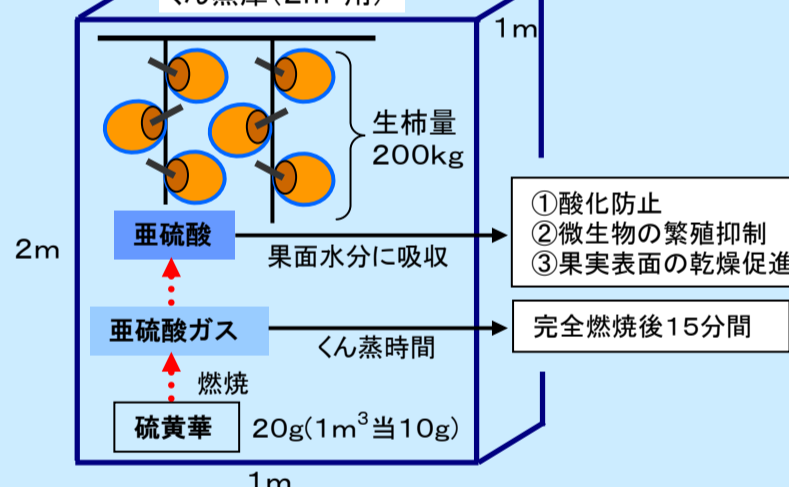
- ①コンテナ等の容器は、その都度洗浄・除菌しておく。
- ②皮むき機の針及びむき刃の破損点検(作業開始前)と除菌(作業開始前・1時間ごと)を行う。
- ③果柄のない果実は専用の柿クリップを使用する。
- ④皮むき機は作業終了後、毎日洗浄・除菌する。



●脱針式皮むき機(吸引式・両端保持式)への移行を進める(平成26年)。

●硫黄くん蒸作業

- ①皮むき後は連づくり→硫黄くん蒸を早く行う(果実表面が乾燥すると、くん蒸の効果期待できない)。
- ②亜硫酸ガスは空気より重いので、くん蒸庫を密閉し庫内の空気を対流させる。



3 乾燥期間

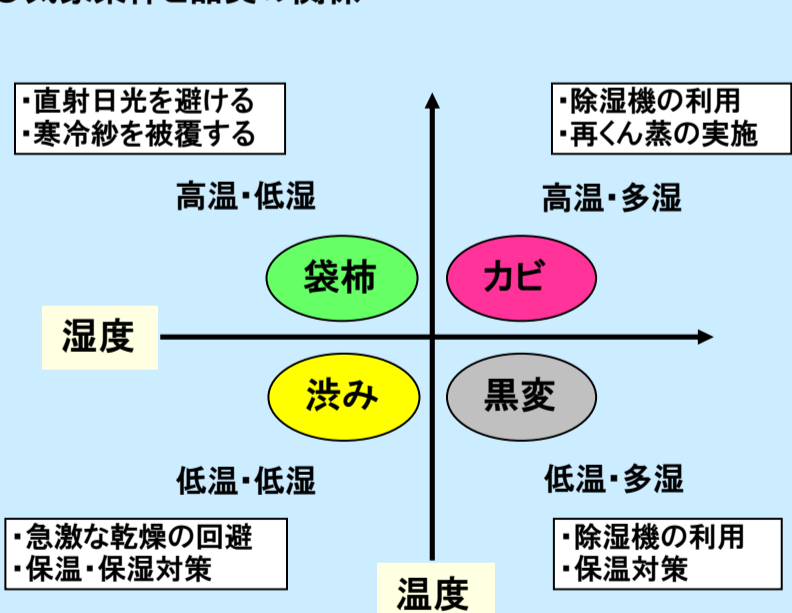
カビを発生させない

- 干し場環境の改善と品質確認
①カビ対策として、連の間隔を十分とる。1㎡当り50kgを目安に原料柿を乾燥させる(連の間隔20cm)。
②必要に応じて、除湿機・扇風機を利用し、カビが発生しにくい環境条件をつくる。
③乾燥期間中に干し場を見回り、乾燥状態やカビの有無をチェックする。カビ果は見つけ次第直ちに処分する(2次感染防止)。

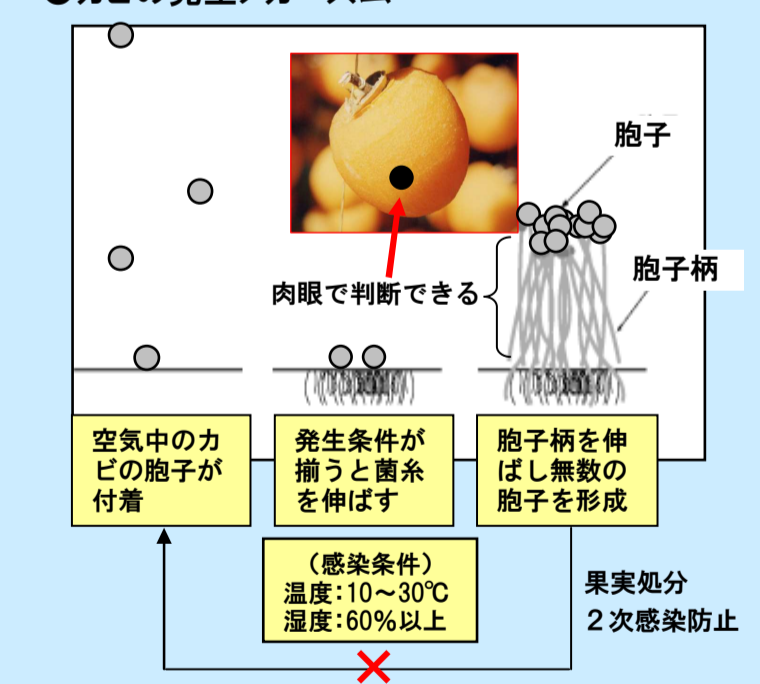


●カビ要注意時期: 皮むき(硫黄くん蒸)後、6~15日目。

●気象条件と品質の関係



●カビの発生メカニズム



4 はざおろし ~ 出荷・調整

異物を付着させない

- はざ下ろし~粉だし作業の注意点
①洗味検査や複数人での食味により洗味がないことを確認する。
②はざ下ろし以降は、異物を付着させない管理が最も重要。作業に必要なコンテナ、容器、道具類は清潔なものを使用する。



●天日干しは、ホコリが舞いやすい道路沿い、アンモニアが浮遊する畜舎付近で行わない。
●柿もみ機は事前にホコリやゴミを落とし、その都度除菌して使用する。

●出荷・調整作業(異物混入の最終チェック)

- ①水分が多い干し柿は、もどり、黒変、カビ発生の原因になるので、適正な水分状態の干し柿を出荷する。
- ②出荷・調整に使用する道具は清潔なものを使用する。
- ③出荷調整作業は、帯電防止シートで行う。
- ④夜間に作業する場合は、手元を明るくして行う。
- ⑤髪の毛混入防止のため、事前のブラッシング、帽子の着用、衣服への粘着ローラーを徹底する。



●カビ、異物(髪の毛、ゴミ等)が付着していないか拡大鏡で確認する。

●表示事項の確認、出荷までの保存方法

- ①表示事項を適正に記載し確認する。(名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者氏名住所)
- ②包装資材は清潔な場所で保管する。



●出荷まで清潔で涼しい場所に保管しておく。