



食品輸出拡大に向けた 生産者・メーカー様との連携事例

東京サラヤ株式会社
HACCP 事業推進室 室長 家柳 典行

2021/08/31 更新

互いに密接な関係にある「衛生」「環境」「健康」という3つのキーワードを事業の柱とし、より豊かで実りある地球社会の実現を目指しています。

東京サラヤ株式会社



- サニテーション事業本部では、総合的な衛生レベルの向上をサポートしており、職場や食品取扱現場で、感染対策・食品衛生の分野を通じて商品とサービスを提供
- 商品や情報提供だけでなく、集合教育や洗浄マニュアルの作成、衛生調査の他、HACCP導入支援、食品表示サポート等を実施
- 長年のノウハウをもとに、お客様の自主管理をトータルでご支援

輸出に取り組む食品メーカー向けに、ライン殺菌・洗浄を中心とした衛生管理の他、検査指導や冷凍技術の提供まで幅広い支援を実施。

5つの支援メニュー

- ・ライン殺菌・洗浄／アレルギー対策
- ・包材切替時の品質検査・指導
- ・HACCP適合の設備投資・補助事業書類申請サポート
- ・輸出における添加物規制等に関する情報提供
- ・冷凍設備導入・冷凍技術提供

食品製造・流通・販売における最大のテーマである「食の安全と安心」に関して、輸出を見据えたサポートを実施。



- 輸出に向けて、賞味期限を延長させるためのラインの洗浄・殺菌方法の指導を実施
- 輸出先国の規制に対応したアレルゲン管理・対策のサポートを行う
 - 米国に輸出する場合、日本では**通知で表示を奨励する特定原材料に準ずるもの**に指定されている「大豆」についても表示が義務化されており、今後は「ごま」も追加される予定
 - アレルゲンについては国ごとに規制が異なるため、目指す輸出先国に応じた確認が必要

包材変更により賞味期限を延長させる際には、品質保証を行うための調査を実施する必要があるため、適切な調査方法を指導。



- 包材変更時の賞味期限延長に関する妥当性確認において、品質保証を行うための調査方法の指導
 - 流通・販売方法を踏まえた賞味期限設定の根拠アドバイス
 - 微生物検査・官能検査の実施に関するアドバイス

HACCP導入支援の中で、衛生管理の観点から、HACCP適合の設備投資・補助事業書類申請に関するサポートを実施。

- 農林水産省の補助事業「食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業」に関する書類申請における支援を実施

- 設計における HACCP仕様への対応
 - ✓ 結露対策の実施支援
 - ✓ 壁面へのアール設置指導
 - ✓ HACCP対応を明示するための助言（ゾーニングを図面上で色分けする等）

農林水産省

[English](#) [ニュースリリース](#)[逆引き事典から探す](#)[組織別から探す](#)[キーワードから探す](#)[会見・報道・広報](#)[政策情報](#)[統計情報](#)[ホーム](#) > [輸出・国際](#) > [食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備支援事業](#)

食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業

【第5回要望調査（募集）の開始について】

問い合わせの多い食品添加物規制を中心に事業者ニーズに応じた情報収集を行い、適宜最新情報を共有。

- トランス脂肪酸の規制に関する情報を収集し、情報共有を実施
 - 国別の規制内容について、輸出対象国・輸出品に応じた情報をメールで提供
 - トランス脂肪酸を含まない原料（ショートニング等）を開発する油脂メーカーに対して、電話で詳細情報の確認を実施
- 今後、タイ向けに輸出を検討している洋菓子メーカーに対して、タイの食品添加物規制に対応するためのサポートを実施予定
 - 現在、タイの輸出規制に関する資料を収集しているが、タイでは米国並みに規制が強化されている（ISO22000取得・トランス脂肪酸規制等）
- その他、各種認証の内容に関する問い合わせ等に適宜対応実施

和菓子・スイーツの輸出にあたり、商品の鮮度を保つために重要なポイントとなる冷凍設備の導入に関する支援を実施。



液体急速凍結機 ラピッドフリーザー



ラピッドフリーザーは -30°C の凍結液に
パッキングした食材を浸すことで急速凍結
を実現する凍結機。



- 1 極短時間でムラのない凍結が可能なため、凍結によるダメージを最小限に抑えます。
- 2 クックフリーズの概念を元にした品質を維持した状態で衛生的に保存。

✔ 真空脱気包装機 シュットマン



シュットマンはパッキングする袋内の空気を脱気。真空にしないから熱い食材でも極短時間でパッキングが完了。±1℃のヒーター温度制御で確実なシーリングが可能。



- 1 調理後、熱いまますぐにホットパックで、衛生的かつ風味を閉じ込め美味しさを維持。
- 2 1パック5～7秒の高速パック。自動開閉ノズルとオートスタート機能で作業効率化。
- 3 真空度を自在に調節できるため、調理後の食材内水分保持、型崩れを防止します。
- 4 ノズル式のため袋サイズ 幅40cm以内なら袋の長さを選びません。

液体急速凍結機 ラピッドフリーザーの特長

RAPID FREEZER Preserve Taste and Quality in Seconds

急速液体凍結機 ラピッドフリーザー 5つの特徴



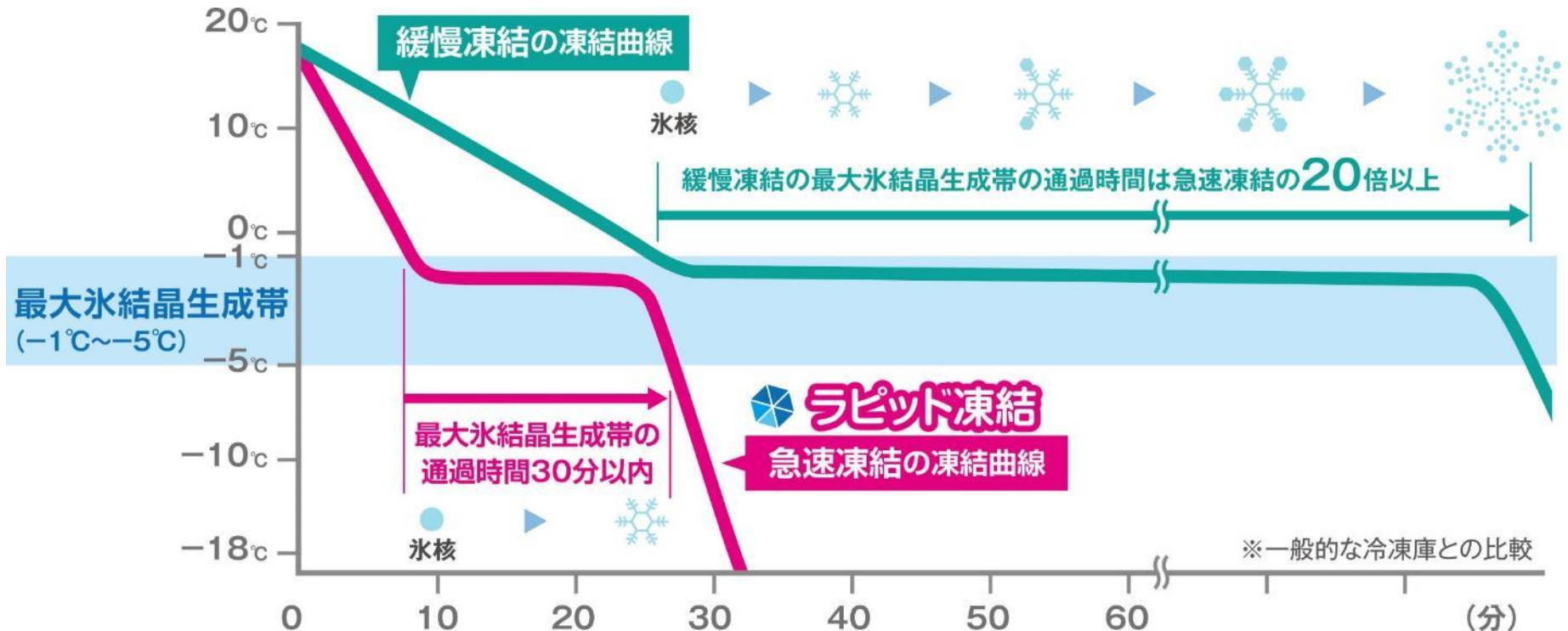
- 1 ムラなく短時間の凍結を可能とした液体急速凍結
- 2 クックフリーズの概念を元に品質を維持した状態で衛生的に保存！
- 3 旬の時期に仕入れた鮮度の高いままの食材と調理品を長期保存
- 4 急速冷凍技術で人手不足の解消！効率的な計画的生産と働き方改革に。
- 5 さまざまな料理や食材が冷凍可能に！

1

ムラなく短時間の凍結を可能とした液体急速凍結

急速凍結とは食品内の水分が凍る $-1^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ の温度帯(最大氷結晶生成帯)を30分以内で通過する凍結方法のことを言います。

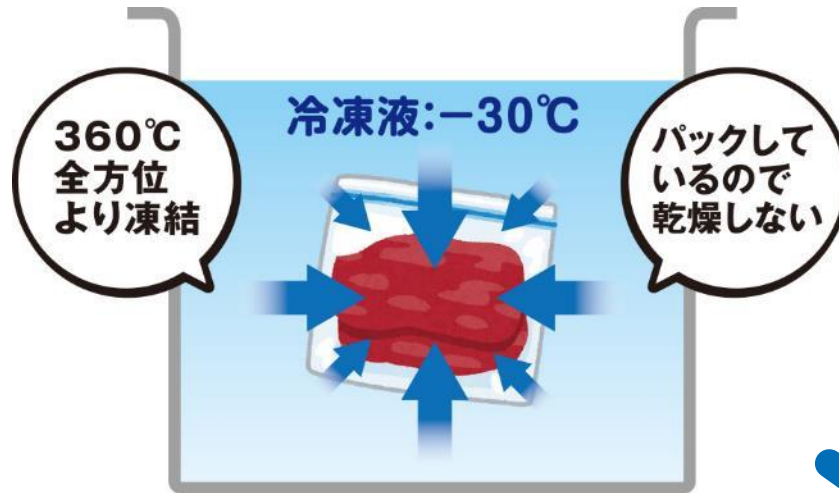
最大氷結晶生成帯を短時間で通過することで、氷結晶が小さく食材の細胞の破壊を最小限に抑えることができます。



1

ムラなく短時間の凍結を可能とした液体急速凍結（ラピッドフリーザーとエアブラストの比較）

ラピッドフリーザー凍結イメージ



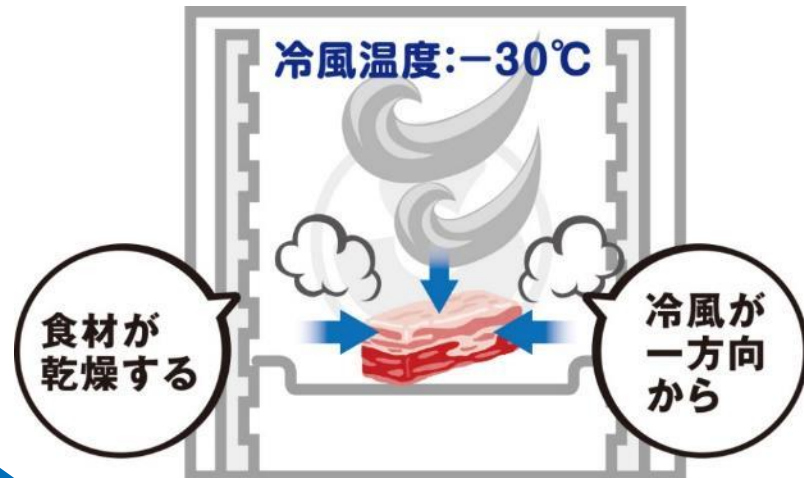
液体

ラピッドフリーザー

液体凍結による氷結晶サイズ

5ミクロン

一般的なエアブラスト凍結イメージ



気体

一般的なエアブラスト

エアブラスト凍結による氷結晶サイズ

100~200ミクロン

約20倍
熱伝導率

肉や魚の細胞は20~30ミクロンのため、細胞を破壊せず凍結しても、凍結前と変わらない品質に。

1

ムラなく短時間の凍結を可能とした液体急速凍結の魅力

牛肉の凍結実験

急速凍結（ラピッドフリーザー）



急速凍結は
解凍後もキメが
細かく凍結前と
同じ品質。

緩慢凍結（一般的な冷凍庫）



緩慢凍結は、
解凍後にドリップ
が流出し、身も
だれています

マグロの凍結実験

急速凍結（ラピッドフリーザー）



急速凍結は
解凍後もドリップが
流出せず、身も
締まったまま。

緩慢凍結（一般的な冷凍庫）

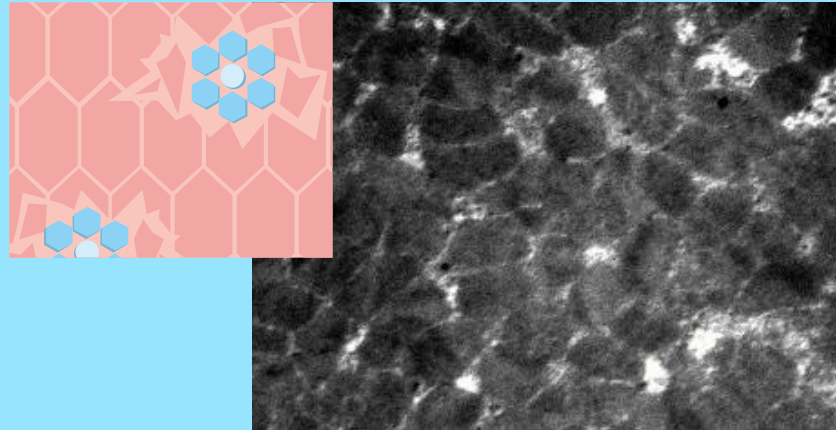


緩慢凍結は、
解凍後にドリップ
が流出しています。

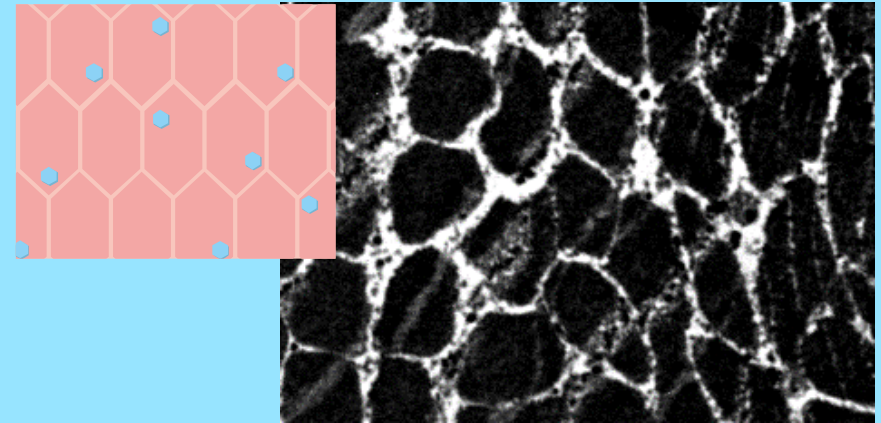
1

ムラなく短時間の凍結を可能とした液体急速凍結

一般的な冷凍機



急速凍結（ラピッドフリーザー）



緩慢凍結後
解凍した
蒟蒻ゼリー



急速凍結後
解凍した
蒟蒻ゼリー



いのちをつなぐ
SARAYA

 Food system Solutions