

## HACCP 管理と徹底した検査体制で《焼津の鰹節》を全国へ!



株式会社柳屋本店（静岡県）

鰹加工品の現場ではヒスタミン対策が重要な管理項目となる。贈答用の鰹節や鰹パック、家庭用の鰹節の削りパック「O' 花々（オカカ）」ブランドなどで知られる焼津の老舗・株式会社柳屋本店ではヒスタミン対策として「衛生管理（特に低温管理）の徹底」と「万全の検査体制の構築」に努めている。

ヒスタミン検査に関しては、年1回の外部委託検査に加えて、簡易・迅速キット「チェックカラーヒスタミン」（キッコーマンバイオケミファ<sup>株</sup>製）用いた自主検査も行っている。自主検査では、最終製品検査の他、原魚の受入れ時の検査、（削り節パックの製造工場の場合は）鰹節の受入れ検査の定期検査・抜き打ち検査行っている。同社では「短時間で検査が完了するので、結果をすぐに現場にフィードバックできる。また、検査結果が出るまで倉庫で留め置が、検査時間が短いので倉庫保管のコストも減った。1回で他検体の検査が実施できることも大きなメリット」と語る。