

データベースを用いた肉加工の工程管理と記録方法を考える

農学部附属農場 畜産研究室 泉 清隆

畜産研究室では実習及び公開講座において、豚肉を使ったハム、ベーコン、ソーセージ等の肉加工品を製造、販売している。

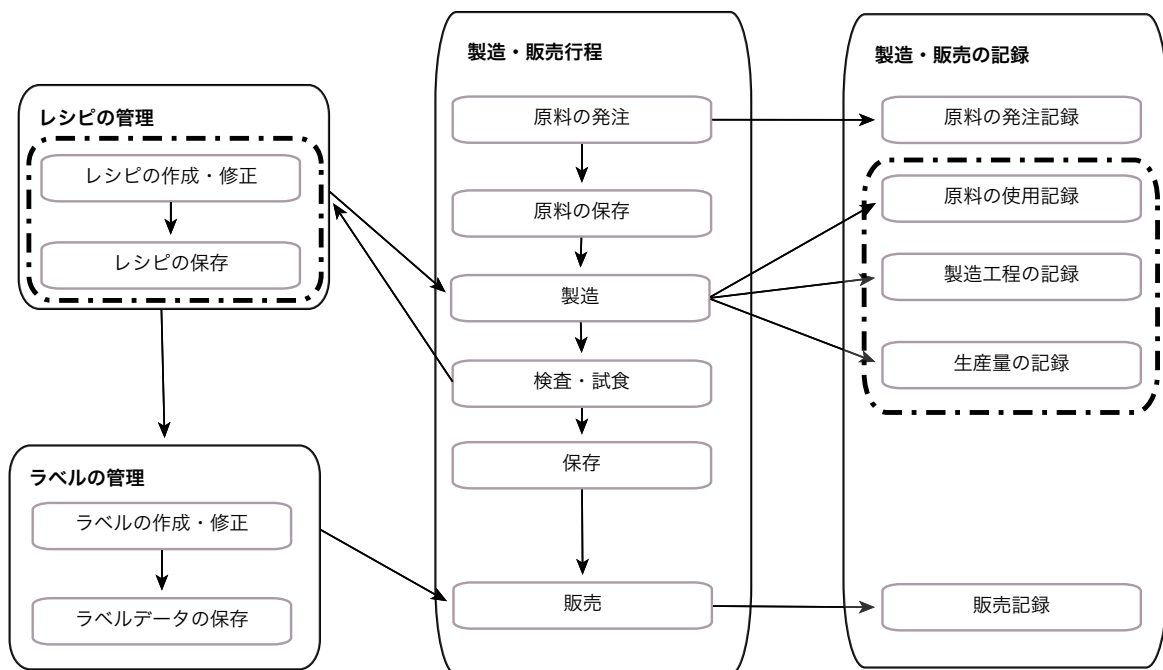
食肉製品の加工・販売においては食品衛生責任者、食品衛生管理者を置くことが義務づけられ、関連する法律は食品衛生法を筆頭に、JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）、健康増進法、景品表示法、計量法と多岐にわたる。また、施設の設置については市町村の保健所、製造工程については福岡県の食品衛生広域専門監視班、食品表示については農林水産関係の関連部署の指導を仰いでいる。

当研究室では、上記の法律に対応した適正な肉加工の管理を行うため、従来から行ってきた電子ファイルと記録紙保存を併用した記録方式から、より効率的、省力的なデータベースを用いた肉加工の工程管理と記録方法へと移行を検討した。なお、データベースの導入にあたっては下記のような点に留意した。

- ・ 各記録においてデータを共有化することにより、入力に必要な労力を減らす。
- ・ レシピの計算と原料の使用記録、製造工程の記録を同時に行えるようにする。
- ・ 過去の記録の参照を容易にし、職員間で記録の共有化を容易にする。

ここでは、当研究室で使用しているデータベースの概要を紹介する。

肉加工工程管理と記録のフローチャート



で囲んだ枠内をデータベース化