

かんぴょう生産者の皆様へ

令和5年3月に、本県産かんぴょうから、食品衛生法に定める基準値を超えた二酸化硫黄が検出されました。本県のかんぴょうは、国内生産のほぼ全てを占める代表的な特産品であることから、本県産かんぴょうのブランドを守っていくため、以下の項目に注意し、引き続き「安全」「安心」なかんぴょう生産をお願いします。

1 硫黄くん蒸を適切に行いましょう。

★食品衛生法に定める二酸化硫黄の残留量の基準値は製品1kg当たり5g未満です。

□基準値超過を防ぐため、十分に乾燥させたかんぴょうを用いる。

□燃焼させる硫黄は秤（はかり）で計量して用いる。

※使用量は、製品40kgに対し80g以下とする。

□均一にくん蒸するため、十分な大きさの施設を用いる。

※大きさは、製品40kgで開口2.7m、高さ1.8m、奥行き4m以上を確保する。

2 出荷前に脱硫を行いましょう。

□竿にかける際は、かんぴょう同士が重ならないよう均一に行う。

□水を含ませる際は、かんぴょうがしっとりするまでムラ無く行う。

□乾燥させる際は十分な温度を確保する。特に夏期以外では、十分に換気をし、ストーブ等で室内を暖めながら行う。

※乾燥時の温度が10℃以下の場合、二酸化硫黄が抜けにくく、基準値超過につながる可能性があります！

3 二酸化硫黄の残留量検査を行いましょう。

□出荷前に二酸化硫黄の残留量検査を行う。

※製品1kg当たり5gを超える場合は再度脱硫を行う。

★二酸化硫黄の残留量検査を行える機関

(公財) 栃木県保健衛生事業団 岡本水質食品検査所

宇都宮市下岡本町 2154-13 Tel: 028-673-9900

※宅配便の利用や、最寄りの食品衛生協会支部の窓口からの検査依頼も可能です。

●栃木支部：栃木市神田町 6-6 Tel: 0282-22-6206

●小山支部：小山市犬塚 3-1-1 Tel: 0285-22-8814

食品衛生法に定める基準値を超えた場合、3年以下の懲役又は300万円以下の罰金を科せられる可能性があります。

引き続き、「安全」「安心」「おいしい」かんぴょう生産をお願いします。

問合せ先：栃木県農政部 農政課 食育・地産地消担当 TEL: 028-623-2287
生産振興課 いちご野菜担当 TEL: 026-623-2328

令和5(2023)年3月発行