

「発酵あまさけ 白麴仕込み」販売再開のお知らせ

霧島酒造株式会社(代表取締役社長:江夏順行、本社:宮崎県都城市下川東4丁目28号1番)は、「発酵あまさけ 白麴仕込み」を6月10日(金)より販売再開いたします。

昨年12月に当該商品の一部の口栓内部にカビが発生したことを受け、商品の自主回収を行い、販売を中止しておりました。現在までに本件に起因する健康被害は確認されておりません。

お客様には多大なるご迷惑とご心配をおかけいたしましたことを、深くお詫び申し上げます。

原因につきましては、調査の結果、製造委託先における製造工程上の加熱殺菌処理の不備によるものと判明いたしました。当該企業と協議のうえ、加熱殺菌処理方法を変更するなどの再発防止策を導入いたしました。これにより、カビの発生を防止し、安全に提供できることを確認いたしましたので、販売を再開いたします。

今後は品質管理体制の一層の強化を図り品質向上に努めてまいりますので、これからも変わらぬご愛顧をお願い申し上げます。

【今回のカビ発生の原因】

発生の主原因は、充填時の温度が不十分であったことにあります。また、カビの混入元は、充填する際に容器に触れるパッキンのひび割れでした。このひび割れ部分に甘酒が浸入したことで、カビが発生し、それが充填時に容器の内部に混入したと考えられます。

なお、工場内の衛生環境につきましては、保健所の指導のもと検査を実施し、問題ないことが確認できています。

【再発防止策】

① 充填温度の保持

甘酒を85℃で30分間加熱殺菌した後は、殺菌用タンクのジャケット温水の循環を停止していましたが、殺菌終了後も温水の循環を継続することで、充填中の品温を65℃以上に保てるようにしました。

また、充填機へ移送中の品温低下を抑える目的で、殺菌タンクから充填機に移送する配管に、保温ジャケットを装着しました。

② 充填パッキンの更新・殺菌方法の変更

充填する際に容器に触れるパッキンを更新しました。また、これまで次亜塩素酸ソーダに浸漬し殺菌していましたが、オートクレーブ装置(※1)を用い、120℃で20分間の滅菌処理を行う方法に変更しました。

※1:高温高圧の飽和水蒸気による滅菌処理のための装置

③ 充填後殺菌工程の追加

充填後、殺菌槽内で熱水に製品を浸漬する工程を加えました。これにより、充填工程で微生物の混入があった場合にも殺菌できるようになりました。さらにその後、製品を横倒しにすることで、蓋の裏面まで容器内を殺菌できるようにしました。

④ 充填前品温・充填後殺菌槽の温度記録計を設置

充填機待ち受けタンク、充填後殺菌槽出入口に温度記録計を設置し、測定した温度をモニターに表示して常時確認できるようにしました。また、データ追跡ができるように運用を変更しました。

【販売再開対象商品】

発酵あまさけ 白麹仕込み

販売価格：298円(税込)

販売場所：焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン ショップ
霧の蔵ベーカリー

※殺菌温度を上げたことに伴い、より耐熱性の高い容器に変更しております。



【販売再開日】

2022年6月10日(金)