DLG食品テストセンター

ANNUALLY DLG AWARDED

Score with quality

DLGについて

1885年、エンジニアであり文筆家でもあったマックス・アイトが、進歩と企業家の自己責任を信条とする団体として、ドイツ農業協会（DLG）をベルリンに設立しました。同協会は独立した団体として自由に考え行動し、新しい技術が持つ、魅力的な市場での可能性を探ることを目標としてきました。このビジョンは、126年の時を経て現実となりました。このサクセスストーリーを支えたのは、各専門分野での業務や審査、展示、会議における独立性です。政治的に拘束されず、経済的に自立し、理性的な対話を目指してきたDLGは、農業と食品産業の発展を促進するという点で成果を上げてきました。DLGの特徴は、農業と食品産業の主要なテーマについての解決策を見出すために、生産現場と学術界が協力して対等な立場で事物に即した議論を行うことです。この特徴が農業と食品産業において成功をもたらし、特に食肉産業などが、会議や技術向上のための講習会、DLG国際品質審査会などを通して恩恵を受けています。

自由と独立

DLGは誰にでも開かれた専門組織で、政治的、経済的に独立しています。

発展を信条として

DLGの基盤となる信条は、学術と技術の発展を促すことです。DLGは、プロジェクトや活動のための品質基準を設定し、発展を促進します。

DLGの活動

- 将来的な解決策を見出す
- 市場概要を明らかにする
- 製品を審査し表彰する
- 知見を伝える

国際的な方向性

DLGは国際的に考え行動します。そして、国際的に活動する専門家やそのほかの専門団体と大規模な知見交流を行います。

現在、グローバル化の影響により、高い証言力と信憑性を持つ国際的な表彰制度が求められるようになっています。DLGの食品テストセンターは、食品品質の審査と表彰の分野における国際的な主導力を持った独立専門組織です。1885年以来、DLGの審査基準を満たす食品に金、銀、銅いずれかのメダルを授与し、表彰してきました。DLGのメダルは、食品の美味しさと高品質を証明します。DLGは、その国特有の嗜好を考慮しながら味の多様性を促進し、品質の透明化を図ります。品質に国境はありません。

DLG食品テストセンター

DLGは食品の品質評価に関して重要な組織の一つであり、実績、専門性、信憑性を表す代名詞となっています。1885年から、DLG食品テストセンターは品質審査会を定期的に開催しています。これは、同協会が欧州で最も古い審査機関であることを意味しており、毎年国内外の食品、約3万点を審査しています。

DLG食品テストセンターの役割

- 食品の品質の向上を促進
- DLG受賞商品の表示によって小売部門と消費者に対して高品質を明確にすること
- 学術・技術の発展促進

国際コンテストを開催するDLGは、品質評価の分野ではヨーロッパを牽引する団体です。定期的に下記のような製品の品質審査会が行われています。

食品（動物性および植物性）：

- パン、焼き菓子・ケーキ類、穀物加工品、砂糖菓子
- コンビニエンスフード（インスタント食品、冷凍食品、惣菜などの形をとる動物性および植物性製品）
- 食肉製品（ハム・ソーセージ）
- 乳およびアイスクリームを含む乳製品
- 飲み物（アルコール飲料・ノンアルコール飲料）
- ワイン/弱発泡性ワイン/スパークリングワイン
- 食用油

競技会開催国

DLGコンテストはこれまで主にドイツで開催されてきました。2000年以降そのほかの国々で開催されることも多くなっています。

2000年にオーストリアで羊と山羊のチーズ
2008年にオーストリアで羊と山羊のチーズ
2012年に日本でハム・ソーセージ、コンビニエンス製品
2013年にオーストリアでチーズと生チーズ
2014年に日本でハム・ソーセージ、コンビニエンス製品、製菓・ベーカリー類

DLGコンテスト（品質競技会）

DLGは、中立で遵守すべき品質基準に基づき、食品の品質向上を促進します。DLGの品質についての考え方は、科学的知見と独自に開発し広く認められている方法に基づいています。DLGコンテストはDIN EN 45011により認定されています。DLGのエキスパートネットワークは、こと品質評価に関して、DLGの専門能力と方法に関する能力の代名詞となっています。この分野のためにも、DLGはDIN EN ISO 17042に基づく認定を取得しています。

DAkkS
Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZE-12065-01-00

出品された製品は、専門的な基準に従って分類され、それぞれの製品群にまとめられます。各製品群には、食品の評価に必要な専門的条件を満たした審査官グループの中から、官能審査の専門家が数人割り当てられます。審査官グループは原則的に、職人レベルの実務者から一名、工場レベルの実務者から一名、学術・食品管理・関連分野に携わる者のいずれかの代表者一名で構成されます。審査官グループには、ゲスト審査官を一人追加できます。審査は、製品によりグループ審査または個別審査として実施されます。製品の評価はDLG5段階評価スキーム**を適用して行われます。審査に先立って、審査代理人の指揮の下、審査官もしくは審査官グループリーダーとの事前の話し合いが行われます。その中で、専門分野における新しい考え・技術や各製品群の特殊性について話されます。引き続き、製品群を統一的に官能審査判定するために調整審査が実施されます。選択されたテストサンプルを使い、審査官達によって判定基準が調整されるのです。審査後には必ず最終ミーティングが開かれ、専門的、組織的な審査の流れが総括され、改善提案が出されます。

DLG5段階評価スキーム*

DLG賞は、受賞食品が高品質であることを意味します。判定に当たっては、絶えず継続的に発展させている厳しい基準が基礎になっています。DLGの高い品質要求を満たす食品には、DLG賞が授与されます。専門家による官能審査では、特に品質評価の中立性と独立性に注意を払います。ラボ分析、調製、あるいはパッケージ・表示の検査など、そのほかの製品固有の品質項目が補われ、広範な検査となります。

DLGは、下記の四つの視点で食品の記述と評価を行います。

- 技術的に非の打ち所がなく、専門的な観点から完璧に製造された食品であること（賞味価値）
- 製品の安全性と栄養生理学的品質
- 消費者に対する表示の真実性と情報の透明性
- 全製造工程内の品質基準

DLGの品質の概念は、時代の要請に対応しながら食品の品質的な評価に基づいていて、現行の学術的知見、最新技術、各食品市場特有の要求との調整を図りながら、絶えず継続的に発展させています。DLG5段階評価スキーム*は、技術的な可能性、現行の商習慣、適正製造規範（GMP）に基づき、専門的な観点から食品に欠陥がないことを客観的に評価する枠組みです。

*「DLG5段階評価スキーム」の原文「DLG 5-Punkte-Schema®」はドイツで保護されている登録商標です。

DLGの方法とDIN規格

DLGは独自の審査方法を「評価が組み込まれた記述式審査」と定義し、その中でDIN 10964（単純な記述式審査）、DIN 10975（専門家の鑑定）、DIN 10969（記述式審査とそれに引き続く品質評価）を引用しています。

DLG5段階評価スキームは記述式官能分析で専門家の判定が段階的に表されます。その中心には、視覚的（見た目/外観）、触覚的（食感）、嗅覚的（におい）、味覚的基準があります。これらの基準毎に、DLGの専門委員会が各製品向けに最適な品質基準を定義します。その品質基準を満たすと、最高点5.0点が与えられます。ある製品が官能審査で欠陥がないことが認められ、かつそのほかの全ての審査項目の条件を満たした場合、その製品は金賞になります。食品の審査と評価は、製品固有の審査パターンに従って実施されます。

評価表に定められている製品の性質は、下記のDLG5段階スケールにより評価されます。

有資格のDLG審査官

DLGは、審査官としての資格を持つ国内外の専門家の広範なネットワークを構築しています。DLGが持つ専門家のネットワークは、こと品質評価に関してはDLGの専門能力と運営方法に関する能力を表します。約3000人の専門家は全員ボランティアとして活動し、専門能力と深い製品知識を持つことが証明されているエキスパートです。これらの人々は専門家として、とりわけ製品開発や品質保証、食品産業や手工業、あるいは食品監視、ラボ、試験機関、研究機関などの分野で活動しています。

審査官はボランティアとして活動しますが、DLG審査官予備軍への採用に先立ち、官能審査資格を証明する必要があります。資格証明として、認定済みDLG官能審査資格認証書もしくはDLG審査官パスプラスが利用できます。採用の審査と評価の要求項目は、DLG認証機関により説明されます。同認証機関は、国際規格DIN EN 45011とDIN EN ISO/IEC 17024により認定されています。審査官予備軍から官能審査の専門家がDLG品質競技会に招聘され、製品群別に配属されます。専門家の出身部門が多彩であるため、どの官能審査でも、製品固有の質の高い評価が保証されます。

専門分野の資格を証明することと並んで、官能的知覚とDLG5段階評価スキームの講習を受講することが必要です。資格試験の中でこれらの条件を満たしているか審査されます。こうすることによってのみ、官能審査で明らかになる性質の評価、製品固有の技術に基づいた評価が可能になります。専門家は、その後もDLGによる定期的な官能審査の講習を受けます。

点数	品質の記述	一般的な性質
5	非常に良い	期待される品質と相違なし
4	良い	わずかな相違がある
3	満足できる	目立たない相違がある
2	あまり満足できない	明らかな相違がある
1	満足できない	大きな相違がある
0	不十分	評価不可能

DLG品質審査の方法

審査の方法とフローチャート

1 **審査基準と審査方法の定義と検証**
専門委員会が現行の学術的標準に基づいて実施

2 **DLG 競技会への参加公募**
全食品製造者が自由意志で参加できる
食品法に基づく基準が参加の許可条件

3 **競技会への参加資格審査**
製品が食品法に基づく条件を満たす

4 **審査サンプルの抜き取り**
DLG審査を受ける食品を製造中の工程から抜き取る

5 **ラボ分析****
製品分野により微生物学的、化学的、物理学的なラボ分析

6 **表示とパッケージの審査****
官能審査に携わらないエキスパートによる審査

7 **官能審査****
エキスパートが学術的基準に基づいて審査（DLG5 段階評価スキーム）

8 **（5～7 項の）審査結果の評価**
賞の授与または却下

9 **検証**
苦情があった場合や悪用ケース

※一般的な審査方法です。
※審査する食品のカテゴリーによって方法は異なります。

** 製品別に定義されている

PR

下記のものを使ったPRが許可されています。

- 審査結果、表彰状
- DLG賞のマーク: DLG賞の金、銀、銅メダルの画像
- 文書による受賞の情報（プレスニュースや宣伝広告など）
  ※事実に即し正確に受賞範囲について記述する場合に限る

取得したDLG賞は、審査結果の日付から24ヵ月間使用できます。

品質保証／製品開発分野におけるメリット

- 食品審査のスペシャリストからのフィードバック
- 品質改良に向けた提案
- 同一部門での他企業との品質比較

コミュニケーションサービス

- DLG賞状とDLGメダル
- プレスリリース
- 受賞製品の発表

2014年から、長年参加している参加者向けに特別賞、DLG長期製品品質賞が設けられます。

DLG長期製品品質賞
(Award for Many Years Product Quality)

「DLG長期製品品質賞」は、DLG品質競技会で長年審査されてきた製品品質を称える賞で、毎年DLGから参加者に授与されます。

同賞の条件として、5年連続参加し、それぞれのコンテストにおいて、少なくとも3つの商品が受賞する必要があります。これに該当する場合、その参加者には5年継続して参加した後に、第1回「DLG長期製品品質賞」が授与されます。受賞条件を引き続き満たせば、その企業は2回、3回と連続して同賞を受賞します。参加者は、上記の条件を満たさなかった場合、同賞の資格を喪失します。その参加者は、次の年から新たに必要な受賞年数を積み上げることができます。ただし過去の受賞をこれに加えることはできません。
審査が2年毎にしか行われない場合、毎回参加していることが毎年参加していることとみなされます。

発信者：
DLG e.V. (DLG登録社団)
DLG-Zertifizierungsstelle（DLG認証機関）
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main, ドイツ
インターネット: www.DLG.org