

HACCP 制度化における ATP ふき取り検査の役割と可能性

月刊 HACCP 副編集長
ATP・迅速検査研究会 理事

立石 亘 氏



その他

厚生労働省では HACCP 制度化に向けた施策を展開しているが、その一方で「多くの食中毒は、一般衛生管理の実施の不備によって起きている」という実態も指摘されている。そのため、食品施設では、洗浄や手洗いなど（いわゆる一般衛生管理）はきわめて重要な管理項目である。

食品施設では、ATP 検査を効果的に活用することで、大きく①一般衛生管理や品質管理のレベルアップ、②スタッフの衛生教育や衛生意識の改革、などの効果が期待される。講演では、洗浄後やライン切り替え時の清浄度確認のツールとしての ATP 検査の有用性、あるいは SSOP（衛生標準作業手順）を見直すツールとしての ATP 検査の有用性などが強調された他、ISO22000・FSSC22000 のオペレーション PRP での ATP 検査の活用事例、米国の新しい法律である「米国食品安全強化法（FSMA）」で規定される Preventive Control（予防的コントロール）における ATP 検査の活用の可能性、アレルゲンの交差接触予防における ATP 検査の可能性についても言及している。