

異物混入と食中毒を防止し、HACCP を強化する ～食品工場・厨房における ATP ふき取り検査の効果的活用～



株式会社フーズデザイン

加藤 光夫 氏

その他

HACCP と一般衛生管理は、簡単に表現すると「一般衛生管理＝環境全体をきれいにすること」「HACCP ＝食品そのものから危害を除去すること」と言い換えることができる。HACCP に取り組んだとしても、土台となる一般衛生管理の部分がしっかりしていなければ、異物やカビ、毛髪混入はなくなる。

衛生管理の基本は清掃・洗浄を徹底することだが、単に清掃・洗浄をするだけではダメで、「清掃・洗浄がきちんと実施されたか？」を確認することも重要である。この洗浄の効果確認で ATP ふき取り検査が大きな効果を発揮する。さらには、ATP 検査の結果（測定値）を参考に、「最適の洗浄頻度と洗浄手順」を模索することも可能である。

本稿では、ATP 検査を用いて工場内の衛生度の段階的な向上を図る実践的ノウハウから、ATP 検査をオペレーション PRP (OPRP、「きわめて重要な一般衛生管理」を取り扱う考え方) で活用している事例、さらには食品工場における HACCP 構築のポイントまで解説している。