

ATP ふき取り検査を活用した衛生管理指導と洗浄・殺菌操作の改善事例



工場編

三重大学大学院 生物資源学研究科
海洋微生物学研究室 教授

福崎 智司 氏

食品施設において効率的な洗浄を行うには、適正な洗浄条件を設定し、その条件を個々の現場に合った形でマニュアルなどに落とし込む必要がある。ATP ふき取り検査は、ふき取り対象の清浄度が数値で示されるので、施設内における「洗浄不良の箇所」や「洗浄の死角」を科学的根拠に基づいて把握する上で非常に有効なツールである。

本講演録では、醸造工場やカット野菜工場、清酒工場、ちりめん工場、と畜解体処理室など、さまざまな現場における ATP 検査の活用事例を紹介している。また、「洗浄のメカニズム」について科学的に解説した上で、被洗浄体の性質や汚れの種類に応じて適切な洗浄方法を構築するための考え方についても解説。福崎氏は「適切な洗浄を行うには『洗浄のメカニズム』を理解した上で適切な洗浄手順の確立（作業手順の最適化）を図ること、従事者が洗浄手順の目的や根拠についてきちんと理解するような教育や躰を行うことが重要である」と強調する。