

辛子明太子工場における衛生管理 ～ ATP ふき取り検査の基準値設定から運用・定着まで～



工場編

株式会社ふくや 品質保証課

渡部 朗子 氏

株式会社ふくやは、辛子明太子などの製造・販売を主業務としている。辛子明太子は加熱などの殺菌工程がないため、「温度管理」と「作業環境の衛生管理」の徹底が非常に重要となる。そこで、作業環境の衛生管理のツールとしてATPふき取り検査を活用している。

同社では、以前は培養法による微生物検査を実施していたが、「培養に数日を要するため、効果的な衛生指導につなげにくい」などの課題があった。そこで2004年からATP検査を導入。現在は、現場スタッフが器具を使用する前の清浄度確認や、品質管理スタッフによる現場の衛生巡回などでATP検査が効果を発揮している。

本講演録では同社における衛生管理の取り組みの概要のほか、ATP検査のふき取り対象や基準値を設定するまでの過程、ATP検査の浸透・定着までの経緯、ATP検査の導入効果、教育・訓練などについて紹介。渡部氏は「ATP検査は工場全体の衛生管理に対する意識向上などの効果をもたらしている」と語っている。