

ライフコーポレーションにおける ATP ふき取り検査の役割 ～「SSOP の管理」や「教育・訓練」に大きな効果を発揮!～

株式会社ライフコーポレーション
南港プロセスセンター品質管理課

野々村 明氏



工場編

首都圏・近畿圏でスーパーマーケットチェーン「ライフ」を展開する株式会社ライフコーポレーションでは、食品の安全性確保・品質管理については、品質管理部門が製品検査や検食管理、工程点検、衛生点検・衛生巡回、衛生教育、クレーム対応、表示管理などの業務に携わっている。

食品の衛生管理の基本は「微生物制御の3原則」（つけない・増やさない・殺す）といわれている。野々村氏は「3原則のうち『つけない』を徹底するには、SSOP（衛生標準作業手順）の遵守が非常に重要である。そこで、SSOP 管理項目のモニタリング、SSOP 管理の確認（洗浄後の清浄度確認）、作業者への教育・訓練などの目的で、ATP 検査を活用している」と語る。本講演録では同社における ATP 検査の活用事例（店舗の調理器具の衛生確認、加工センターの機器の清掃点検、ラインの品目切り替え時の清浄度確認、教育・訓練など）のほか、現場における衛生改善の取り組み事例などについて紹介している。