

食品衛生 7S の構築における ATP ふき取り検査の効果的な活用事例

株式会社角野品質管理研究所
代表取締役（食品安全ネットワーク会長）

角野 久史 氏



工場編

食品施設の衛生指導などを主業務とする株式会社角野品質管理研究所の角野氏は「『食品衛生 7S』（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔の7項目から成る、食品安全ネットワークが提唱する考え方）の構築・維持・発展に努めることは、食中毒予防や異物混入防止などの現場改善、さらにはコンプライアンスやフードディフェンスの充実にもつながる」という考え方の下、現場における衛生指導のツールとして ATP ふき取り検査を活用している。

ATP 検査は7Sの要素である「洗浄」の効果確認に大きな効果を発揮することから、本講演録では、設備・器具などの洗浄後の清浄度確認、手洗い後の清浄度確認など、さまざまな場面での ATP 検査の活用事例を豊富な写真を交えて紹介、さらに検査結果を現場改善につなげた事例なども紹介している。その一方で、角野氏は「現場で ATP 検査を用いる際は、検査の原理や特徴を理解しておくことも大切」と使用時の留意事項にも言及している。