

## 食肉処理工場の品質管理における ATP ふき取り検査の活用

～ ATP 検査と微生物検査から基準値設定、海外工場の監査でも効果を発揮～



工場編

日本ハム株式会社 食肉事業本部 管理統括部  
環境品質保証室 課長

加藤 道信 氏

日本ハムグループの売上構成は約 6 割を生鮮食肉が占め、各店舗ではそれらブロック肉をカット・スライスして、トレイに詰めて販売している。生食用ではない生鮮食肉（ブロック肉）が最終製品となるので、製品には法的な微生物基準が存在せず、自主管理基準を設けて運用している。

また、加熱工程がないため、使用する機械、器具、着用物（以下、器具等）の清浄度は極めて重要な管理項目となる。そこで、同社では、洗浄後の清浄度確認の手法として ATP ふき取り検査と微生物検査を併用している。ATP 検査は 2013 年度の品質監査から本格導入された。基準値設定に際しては、実際に現場の器具等で ATP 検査と微生物検査の相関を調査し、現在は生鮮食肉に関わる器具等については「1 万 RLU」を基準値としている（講演では基準値設定の経緯が詳細に解説されている）。

その他にも、同社では海外工場の監査でも ATP 検査と微生物検査を併用しており、その活用事例や効果も紹介されている。