

食品工場の衛生管理（第10回）

—施設・設備の分類—

食品製造業では、微生物制御や異物混入に対して、細心の注意を払わなければなりません。安心安全な食品製造のため、作業員の衛生管理はもちろんのこと、施設・設備に関する管理も重要です。今回は施設・設備の分類について述べていきます。

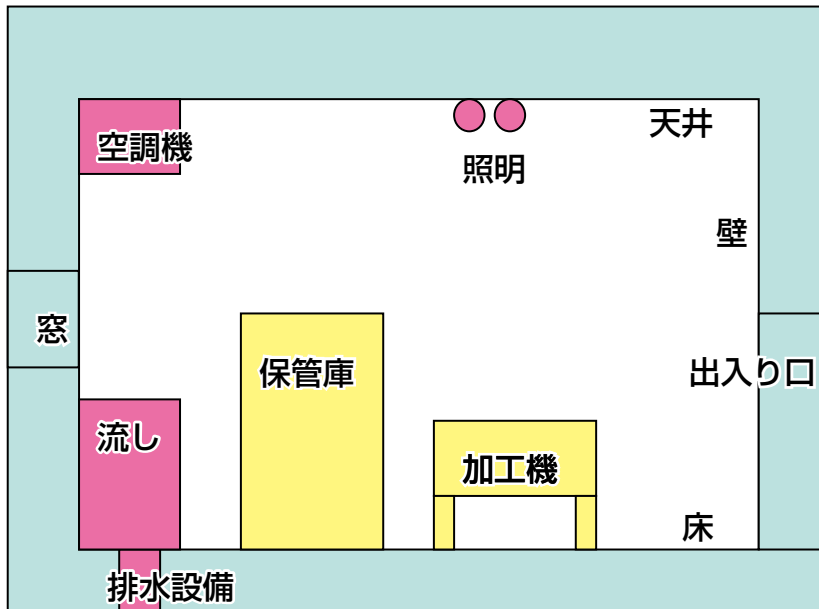
1. 工場には何がある？

製品の汚染は常に周囲からやってきます。食品を製造するための施設や設備も、汚染源となりえるため、これらの管理は重要です。

施設・設備には、出入り口や窓、床、製造機器など実に様々なものがあり、管理しているつもりでも、行き届いていない箇所がみられる場合があります。これは、工場にあるものをきちんと把握できていないことも原因の一つとして挙げられるでしょう。

2. 施設・設備を分類する

食品工場の衛生管理は、「製造される食品」を中心にし、それを取り巻く環境として検討していくことが重要です。そこで、衛生管理という観点から、施設・設備を分類してみると、大きく3つに分けることができます（図参照）。



①食品に直接接するもの→実際の製造に用いられる加工機器や器具類を指します。

②食品に直接、もしくは間接的に影響するもの→設備（付帯設備を含む）を指します。

③食品の製造環境→工場の施設そのものを指します。

図 施設・設備の分類

- ① 食品に直接接するものは、加工機器や器具類を指し、これらを介した二次汚染を考えます。
- ② 食品に直接、もしくは間接的に影響するものは照明や空調機などのような設備を指し、工場の建物外部からライフライン（水、蒸気等）を経由して侵入する二次汚染を考えます。
- ③ 食品の製造環境とは、窓や床、出入り口などのような工場の施設そのものを指し、工場内外部からの二次汚染を考えます。

（参考文献）

- 1) 井久雄 監修：「食品製造の微生物管理マニュアル」、技報堂出版（1996）。
- 2) 縄県工業技術センター：「衛生管理講習会（基礎テキスト）－ HACCP と一般衛生管理プログラム－」（2004）。
- 3) 細谷克也監修：「こうすれば HACCP システムが実践できる」、日科技連（2000）。
- 4) 石井泰造監修：「微生物制御実用事典」、フジテクノシステム（1993）。

このように、工場内のすべてのものを分類していくと、管理方法の考え方が容易になります。

分類したものごとに、具体的な管理方法を設定し、管理を怠った場合の危害をイメージすることが、食品の安全性の向上に繋がります。