



食品工場の衛生管理 第9回

施設環境と施設内の区分

食品に変質・腐敗をもたらす汚染源は極めて多岐にわたり、その汚染経路も様々です。微生物汚染や異物混入を制御するため、これまで作業員の衛生管理について述べてきました。今回から施設設備の衛生管理についてご紹介していきます。

1. 施設環境

安全で安心な食品を製造するため、施設環境を整えて管理することはとても重要です。

皆さんの工場を改めて見てみましょう。加工機器、床、壁、排水溝、照明、更衣室等、施設設備には様々な物が挙げられます。

ここで重要なことは、製品に与える影響を良く見極めて、効率的な管理方法を決定することです。

2. 施設内を区分分け — 加工現場では —

どんな食品工場でも、一定の品質を保つために加工工程が設定されています。

皆さんの現場では、原料の搬入から製品の搬出まで、どのような工程で食品は流れているのでしょうか？

加工現場を衛生管理の視点から考える場合、それぞれの作業場所を汚染区域、非汚染作業区域（準清潔作業区域、清潔作業区域）に区分することができます。

これらを加工工程に当てはめてみると、図1のようになります。

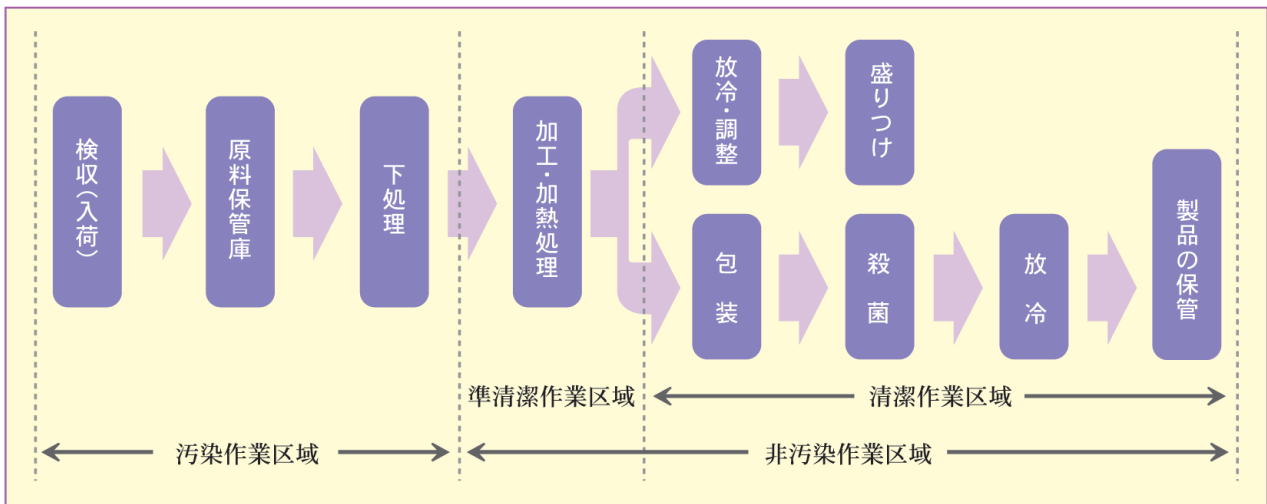


図1 加工工程と作業区域

設定した作業区域は間仕切り、もしくは色別をし、通路などを明確にします。

このように、加工現場を汚染区と清潔区に分けることにより、それぞれに応じたレベルの管理方法を決定することができます。相互汚染を避け、衛生管理の徹底を図る有効な手段です。

衛生規範の中では、「弁当およびそうざい」「漬物」「洋生菓子」「セントラルキッチン/カミサリー・システム」「生めん類」の5品目について施設の区分分けが設定されています。（詳しい内容については下記の参考文献4）などに記載）

区分分けの概念は、上記5品目に限ったことではなく、食品の衛生管理で重要な考え方の一つです。

現状把握と同時に、食品事故の未然防止やクレーム件数の減少のために、区分分けを取り入れてみましょう。

（参考文献）

- 1) 好井久雄 監修
「食品製造の微生物管理マニュアル」、技報堂出版(1996).
- 2) 沖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) 横山理雄 里見弘治 矢野俊博 編
「HACCP必須技術 殺菌からモニタリングまで」、
幸書房(1999).
- 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).