

技術支援事例 No.24 / 品質管理技術

衛生管理講習会の開催

品質管理技術の向上

支援の背景

沖縄県の食品製造業では、県産素材を利用した製品が数多く製造・販売されており、全国的にも注目されています。食の安心・安全への関心が高まっている中、HACCP^{*})等に対応できる食品関連企業の育成を目指して、食品の安全性や品質管理技術の向上を図る必要がありました。

※HACCPとは、食品の安全性確保のための予防的衛生管理手法のことです。

支援内容

以下のような内容で衛生管理講習会を開催しました。

①講習会

- ・食品工場における衛生管理の基礎
- ・HACCPプラン、危害分析、SSOP（衛生標準作業手順書）作成
- ・一般衛生管理プログラム等

②実習

微生物検査実習、HACCPプラン・SSOP作成等

③現場指導

選定した工場にて、PP（衛生管理基準）、HACCPの面から分析診断を実施

支援の成果

衛生管理の見直しや改善、また意識向上のきっかけとなりました。

現場指導により、各工場における具体的な改善策の提案を実施し、衛生管理技術向上への一助となりました。

