

食品製造業者を対象とした一般衛生管理指導のための 評価技術および支援体制の整備

生物食品研究所 食品課 食品開発支援チーム

背景

- 令和2年からHACCPに沿った衛生管理が義務化されたが、食品中小企業の取組みは不十分
- 主な要因は、経営者・製造従事者の一般衛生管理（微生物等）に対する理解・技術の不足

HACCP方式の衛生管理

- ・事前に危害要因を分析し（Hazard Analysis）
- ・危害防止上の重要管理点（Critical Control Point）を監視することで製品の安全性を確保

適切な「危害要因」・「重要管理点」設定必須

引用： https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/haccp_leaflet_24.pdf

HACCP管理の土台は一般衛生管理

多くの県内企業では??

- 5Sって何?
- 菌はどこにいる?
- 真空包装だから安全
- 検査なし
- 手袋なし
- 窓全開

微生物に対する認識・一般衛生管理がおろそかでは食品の安全性向上は不可能

内容

- そこで当所では商品品質および企業活動の安定化・向上に寄与するため製造現場の微生物等の「見える化」に取り組み、県内企業の微生物汚染に対する意識付けと衛生管理技術の企業への普及展開を図った
- 下記①、②、③を実施し、企業への一般衛生管理指導体制の整備を進めた

① 微生物等の見える化技術を整備

ルミテスター
ふき取り検査による
汚れの数値化

作業台の面および空気中の
微生物の見える化

従業員の手指の
汚れ・微生物の見える化

微生物種の
迅速同定技術

など

② 企業へ指導を行い、ケーススタディとして事例蓄積

製造現場の微生物を見る化・衛生管理状況を把握

現場の微生物汚染MAPの作成
汚染リスクの明示

手洗い後の微生物見える化
など

結果を元に従業員への意識付け・改善点指導を実施

③ 蓄積した評価・指導技術をチームで共有し、支援体制を整備

手技の共有

指導フロー確立

- ① 企業の衛生意識レベルを把握
- ② 衛生管理の実施状況を把握
- ③ 解決すべきポイントを明示
※そのために必要なデータの取得
- ④ 改善策の提案
- ⑤ 改善の確認、次のポイントに着手
※必要に応じて

同一評価技術の保有により
協働・効率化

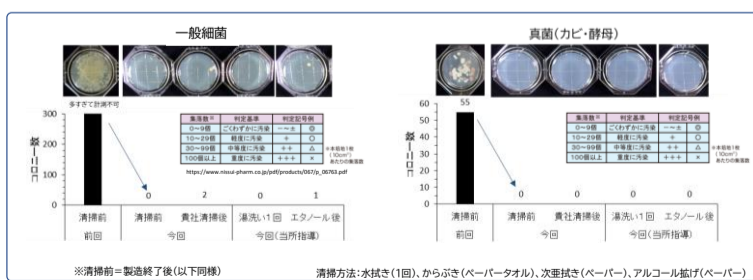
指導の流れや考え方を事例の都度フィードバックしチームで共有

成果

● 衛生管理等指導の取組みにより以下の成果を達成

- ☑ 製造従事者の衛生に対する意識の改善（7社）
- ☑ 製造現場の衛生管理状況の確認と改善（8社）

- ☑ 商品のロングライフ化と歩留まりの改善（4社）



- ☑ 一般衛生・微生物に関する人材育成
講習会（座学） 4件： 42社74人
講習会（実技） 3件： 17社24人



【発表者紹介】

坂田 文彦（サカタ フミヒコ）
電話：0942-30-6215

福岡県工業技術センター 生物食品研究所 食品課
E-mail f-sakata@fitc.pref.fukuoka.jp