

食の安全と品質保証のための

2009 Vol.15

月刊 HACCP 2

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

特集

食品企業における
クライシスマネジメント

新時代に挑む 企業戦略 ISO22000を基盤に“社会的意義の高い企業”を目指す
(株)サラダコスモ

清掃・洗浄・殺菌の違い

第三者審査登録機関 エコアオーデット(株)

代表／CEO 宮澤公栄

食品工場において衛生管理に注力することは重要ですが、目的を理解しないで、形だけ衛生管理を行っても効果は半減してしまいます。特に日本人は5W1H(Who、When、Where、What、Why、How)の“Why”(なぜ)が抜ける傾向があるので、目的意識が不十分だといえるでしょう。「ルールだから」という理由だけで、業務終了後に次亜塩素酸ナトリウムを流していることや、今は懐かしい天井設置型紫外線殺菌灯がぶら下がっていることの目的や効果が理解されていないことは珍しくありません。

それでは清掃・洗浄・殺菌の意味を辞書で確認すると、どのように説明されているのでしょうか。清掃は「きれいにすること、汚れを払いのけること」、洗浄は「洗い清めること」、殺菌は「細菌を殺すこと」とのことです。当たり前のように、我々が食品安全審査を行う際に、現場の方から「虫が発生しないように次亜塩素で消毒しています」とか「微生物対策で業務終了後に熱湯を床に流しています」などの回答を聞くことは珍しくありません。しかし、よく聞くとこの回答はおかしいと思いませんか？ この回答では虫の発生を制御したいという目的に対して、次亜塩素酸による殺菌を行っていることになり、直接的な効果は期待できません。虫を制御したいのであれば、棲息できない環境にするために営巣箇所と餌を徹底的になくすことや、場合によっては対象害虫用の殺虫剤を利用することが適切な解決方法といえます。

また、微生物対策で熱湯を床に流すというのも、

微生物を制御する水温を維持しながら床や排水管を通過させることは物理的に可能でしょうか？ 流した時点では80℃くらいの温度があったとしても、床に接触して流れているうちに容易に温度は低下しますし、仮に80℃で流れたとしても一瞬の温度接触で微生物が制御されることは不可能です。

どちらのケースも「前の担当者からこのやり方だったから」とか「そこまで考えていなかった」という回答が戻ってきてしまいます。それぞれの工場において適切な清掃・洗浄・殺菌というものがああります。また、食品工場では清掃と洗浄がされていても、微生物による汚染が制御されていなければ安全な環境とはいえません。よく殺菌と除菌と抗菌の違いを理解せずに利用している方もいますが、これらも言葉の意味を調べ直す必要があります。

逆に現場スタッフの方が目的を理解していれば、何をすることが効果につながるか判断できるので「ドライの部屋でも清掃する時にはウエットで薬剤洗浄をする方が効果的である」ということなどを理解できますし、機械と手作業の使いわけなどの工夫や業務改善も可能になります。

目的を理解することで、今までの衛生活動とは異なるワンランク上の成果を期待する業務活動にすることができます。



清掃が面倒な箇所(例えば、手作業でなければ清掃ができないような箇所)も放置せず、定期的に汚れを除去することが衛生管理の基本です



エレベーター内部なども、交差汚染が起きないように、徹底した衛生管理が不可欠です。必要であればプロスタッフの投入も考えましょう



ドライエリアだからといって、清掃もドライで行う必要はありません。防水性の確認などは必要ですが、必要に応じて薬剤洗浄を実施して、確実に乾燥させる方が衛生度は高まります



大きなゴミが残っていると流水や薬剤洗浄による作業効率は低下します。はじめは丁寧にゴミの除去(つまり清掃)を行いましょう



業務用の洗浄とバキュームを一緒に行ってくれる機械です。便利に見えますが、狭いところや細かい作業は苦手なので、要領よく使いわけましょう



掃除機に見えますが、殺菌作業中です。見た目の綺麗さだけでなく食品安全のため、衛生度を常に意識して下さい。この後に、菌検査や残存タンパク質などをチェックして、衛生活動の効果を検証します

JAS-ANZ認定
ISO22000
審査登録機関

HACCP
ISO9001

ISO22000:2005
認定審査登録組織

組織名	地区
株式会社ヤマヲ	東京
株式会社つきじもと彦	東京
株式会社マルキチ食品	北海道
株式会社堂本食品	広島
ヒロコンフーズ株式会社	広島
勝木食品工業株式会社	東京
株式会社サラダコスモ	岐阜
有限会社ペシエミニヨン	北海道
セントラルバック株式会社	広島

2009年1月5日現在

システムは実践効果が大切です
システム+透明性=安全・安心

変革の時代と言われる社会背景に対応可能な食品安全
マネジメントを構築することが「食品の安全」を実現します

食品専門性

現場審査実施

中小企業対応

衛生管理審査

安心コスト

スピード対応

INFORMATION:1 ISO22000推進管理者養成コース(2日間)

3月12・13日、東京・御茶ノ水にてISO22000推進管理者を育成する
研修プログラムを行います。

食品工場管理者及びISO導入予定組織・コンサルタント候補者へ
の基礎知識教育として有効です。 ※修了書を発行

講師:FSMS主任審査員 宮澤公栄 料金:¥80,000-(税込み)

INFORMATION:2 書籍 ISO22000認証取得宣言

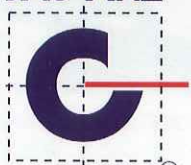
中小企業におけるISO22000導入を基礎から解説

著者:宮澤公栄 出版:食品と科学社
価格:¥2,100-(税込)

好評発売中



JAS-ANZ



FSMS -H3300705JT
QMS -S3050904JT

第三者審査登録機関
エコアオーデット株式会社
ECORE AUDIT Corporation

190-0021 東京都立川市羽衣町2-6-1
TEL 042-548-0315 FAX 042-548-0316
<http://www.ecoreaudit.jp>