

3: HACCPに基づく衛生管理導入について

畜産フィールド科学センター 技術職員 村上 文朗

メールアドレス finura@obihiro.ac.jp

研究の概要

【目的】

乳製品工場は、畜大牛乳の製造工程の衛生管理をより一層徹底するため、北海道（以下、道）が提供する「評価調書」に基づき HACCP システムを導入した。これにより、平成 22 年 6 月『北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度』を取得した。今回は、衛生水準向上に有効な HACCP システムを学内で共有することを目的として、「評価調書」の構成および評価方法を紹介する。

【方法】

道が示す「評価調書」は大きく 5 つの評価基準からなり、143 項目で構成される(表 1)。各評価基準のチェック項目は、**基本的な自主管理**が、従業員の衛生教育、健康管理、冷蔵庫の温度管理などで構成される。**施設面**は、施設の構造・配置、そ族・昆虫防止設備、洗浄設備、設備機器および容器、給水設備、便所などで構成される。**管理運営面**は、従業員の衛生教育、施設・機械の衛生管理および点検、そ族・昆虫の防除、使用水の衛生管理、苦情・緊急時対応、製品回収プログラム、自主検査などで構成される。**標準衛生作業手順書**は、上記の施設面、管理運営面の作業内容を示した 10 項目のマニュアルの有無および点検・記録の実施状況に関する項目より構成される。HACCP は、製品仕様書、製造工程一覧図および作業導線図の作成、これらをもとにした危害分析(HA)、重要管理点(CCP)の設定、HACCP チーム編成による内部検証の実施状況に関する項目などで構成される。これらの各チェック項目は 0~2 点で評価されるが、特に衛生管理上、重要な項目(必須項目)が未実施の場合には減点(-1 点)となる。認証には、減点のないことが、最低限の条件である。

表 1 評価調書の構成およびチェック項目数

1. 基本的な自主管理	12 項目 (3 項目)
2. 施設面	39 項目 (22 項目)
3. 管理運営面	67 項目 (36 項目)
4. 標準衛生作業手順書	10 項目 (10 項目)
5. HACCP	15 項目 (6 項目)
合 計	143 項目 (77 項目)

※ () は必須項目数を示す。

【結果】

「評価調書」は、必須項目を設定することで、衛生管理上、重要な項目が分かりやすく示されている。また、チェック項目の多くは、衛生管理の基礎的内容であり、飼養衛生管理にも応用可能である。以上より、畜産フィールド科学センターのマネジメントシステムへ「評価調書」を応用することで、飼養衛生管理の改善および生産性の向上が期待できる。