

HACCP 義務化を前に食品製造環境をクリーンに！ —空調と環境維持のポイント—

中央設備エンジニアリング株式会社

野々村 和英

<役 職> 執行役員 エンジニアリング本部長



講演概要

従来品質管理は、完成品からの抜き取り検査が主流で（偶然抜き取りサンプルに問題がなかっただけでもあり）安全の確保が完全ではありませんでした。一方、HACCPは全工程を対象に必須管理点を特定して徹底管理していく、謂わば製造工程内で安全を作り込んでいくもので、結果として完成した製品すべての安全が保証されます。

HACCPをよりシンプルに成り立たせるには、前提条件プログラム=Prerequisite Programs=PPの整備が不可欠です。これが不完全だと作業が煩雑になり結果的に運用が難しくなります。PPは、建築・設備等に関するハード面：（適正製造基準）=GMPと、これらを使いこなす作業手順や規則等のソフト面：衛生標準作業手順=SSOPから成り立っています。衛生的で機能的な建築・設備等が整備され、適切に使われることによって、特に気にしなくても衛生的な環境が維持できることとなります。これらの留意点について、GFSI承認プログラム：SQFの認定SQFコンサルタントが解説します。