

**食品微生物科学協会**

**2022年 食の安全安心セミナー プレゼン資料**

# **食品加工工場における微生物汚染の原因とその対策事例**

**～製麺工場・食肉工場・油脂加工工場での課題解決～**

セッツ株式会社 研究開発部

大八木 伸

# 一般的衛生管理プログラム（PRP）

PRP : **P**re**R**equisite **P**rograms（一般的衛生管理プログラム）

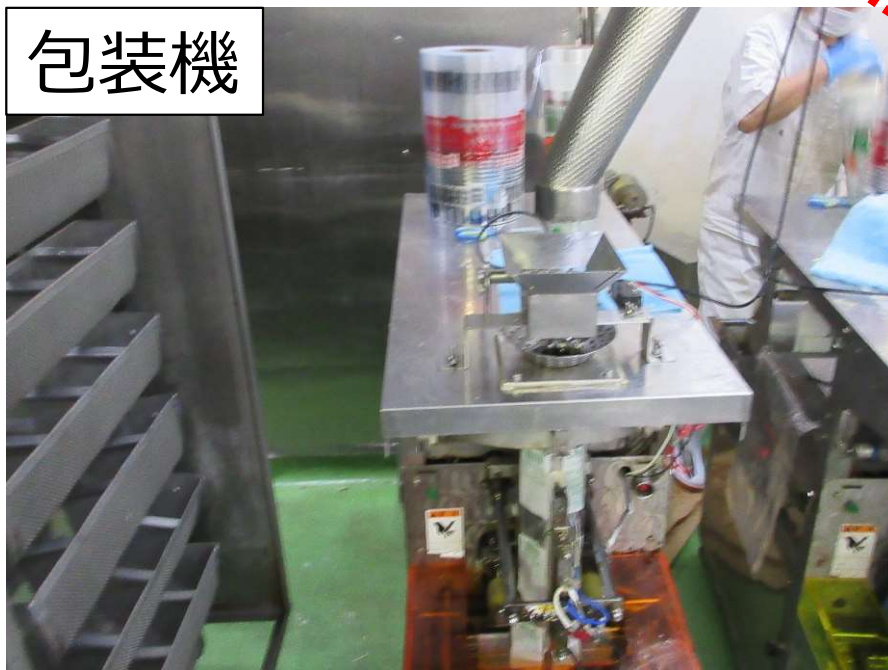
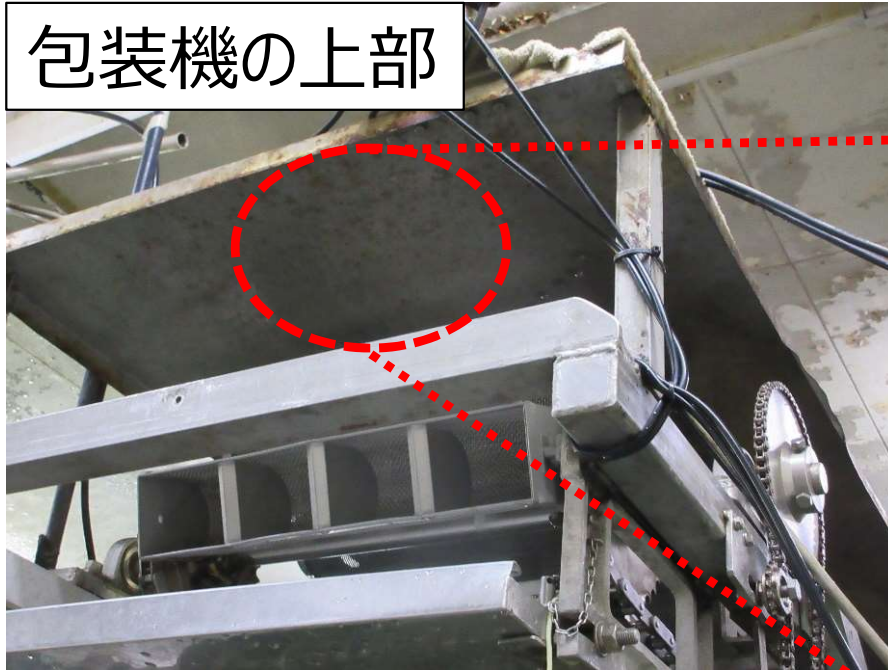
HACCPシステムを機能させるための衛生管理プログラム

## <PRPで実施しなければならない14項目>

- |                               |         |
|-------------------------------|---------|
| ① 食品衛生責任者等の選任                 | ⑧ 検食の実施 |
| ② <b>施設の衛生管理</b>              | ⑨ 情報の提供 |
| ③ <b>設備等の衛生管理</b>             | ⑩ 回収・廃棄 |
| ④ 使用水等の管理                     | ⑪ 運搬    |
| ⑤ ねずみ及び昆虫対策                   | ⑫ 販売    |
| ⑥ 廃棄物及び排水の取扱い                 | ⑬ 教育訓練  |
| ⑦ <b>食品(又は添加物)を取り扱う者の衛生管理</b> | ⑭ その他   |

# 結露水からの汚染

単位：CFU/100cm<sup>2</sup>

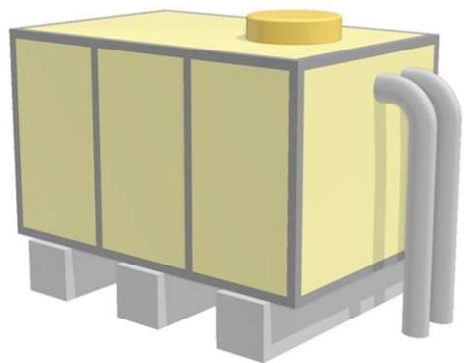


**1.2×10<sup>6</sup>～TNTC**

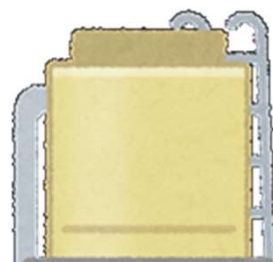
**菌を含む結露水で微生物汚染**

# ライン毎における水の状態確認

1次貯水槽



2次貯水槽



冷却機



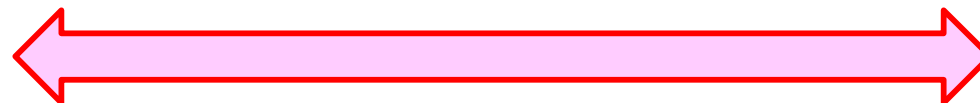
2F製造室



陰性



陽性





# フィルターカートリッジの洗浄

単位：CFU/100cm<sup>2</sup>

洗浄前



洗浄後



除菌洗浄剤