

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）

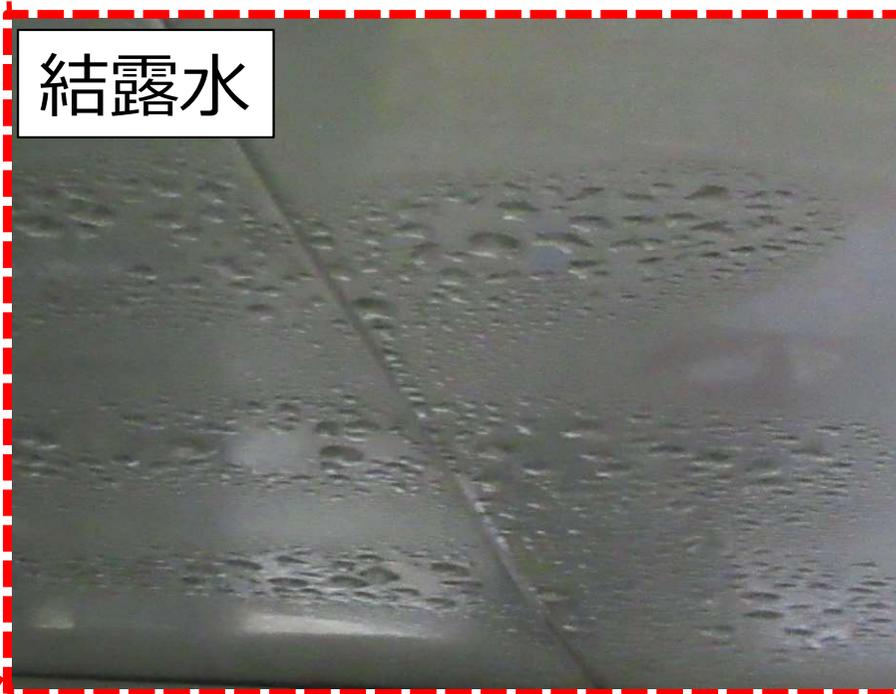
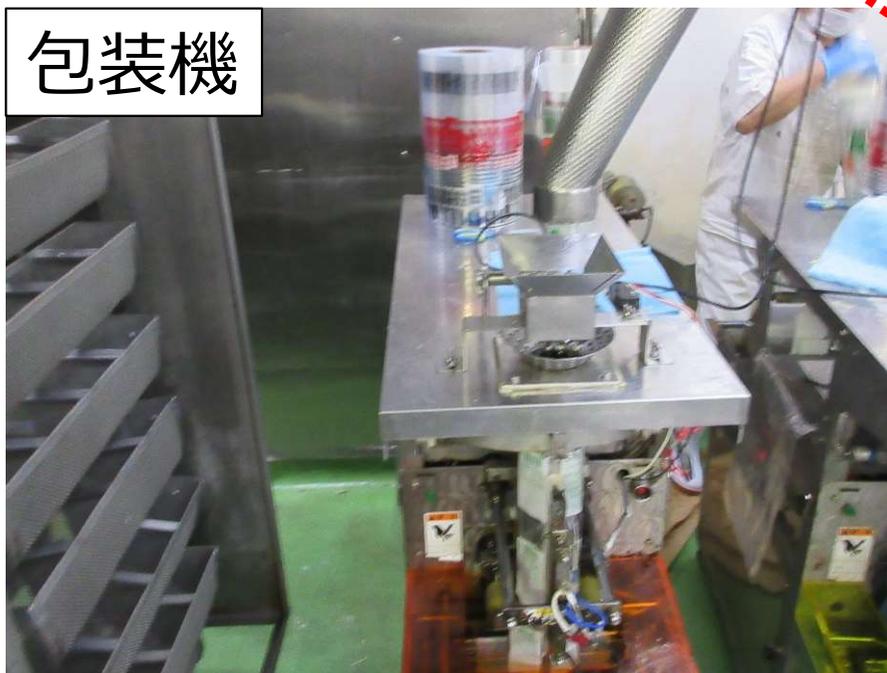
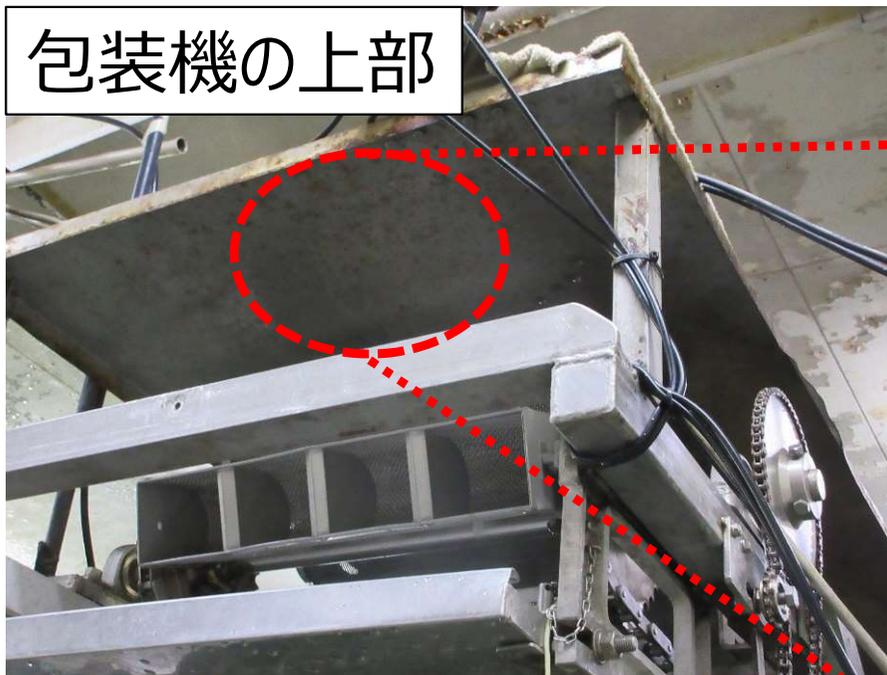
HACCPシステムを機能させるための衛生管理プログラム

<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 施設の衛生管理 | ⑨ 情報の提供 |
| ③ 設備等の衛生管理 | 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 食品(又は添加物)を取り扱う者の衛生管理 | ⑭ その他 |

結露水からの汚染

単位：CFU/100cm²

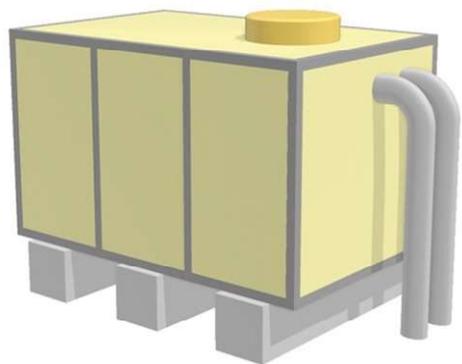


1.2×10⁶～TNTC

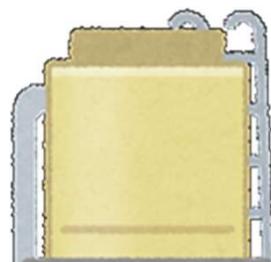
菌を含む結露水で微生物汚染

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



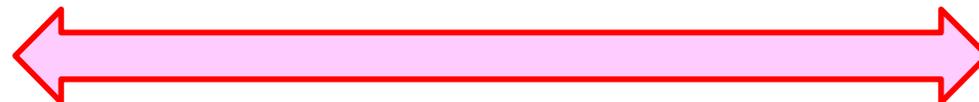
2F製造室



陰性



陽性



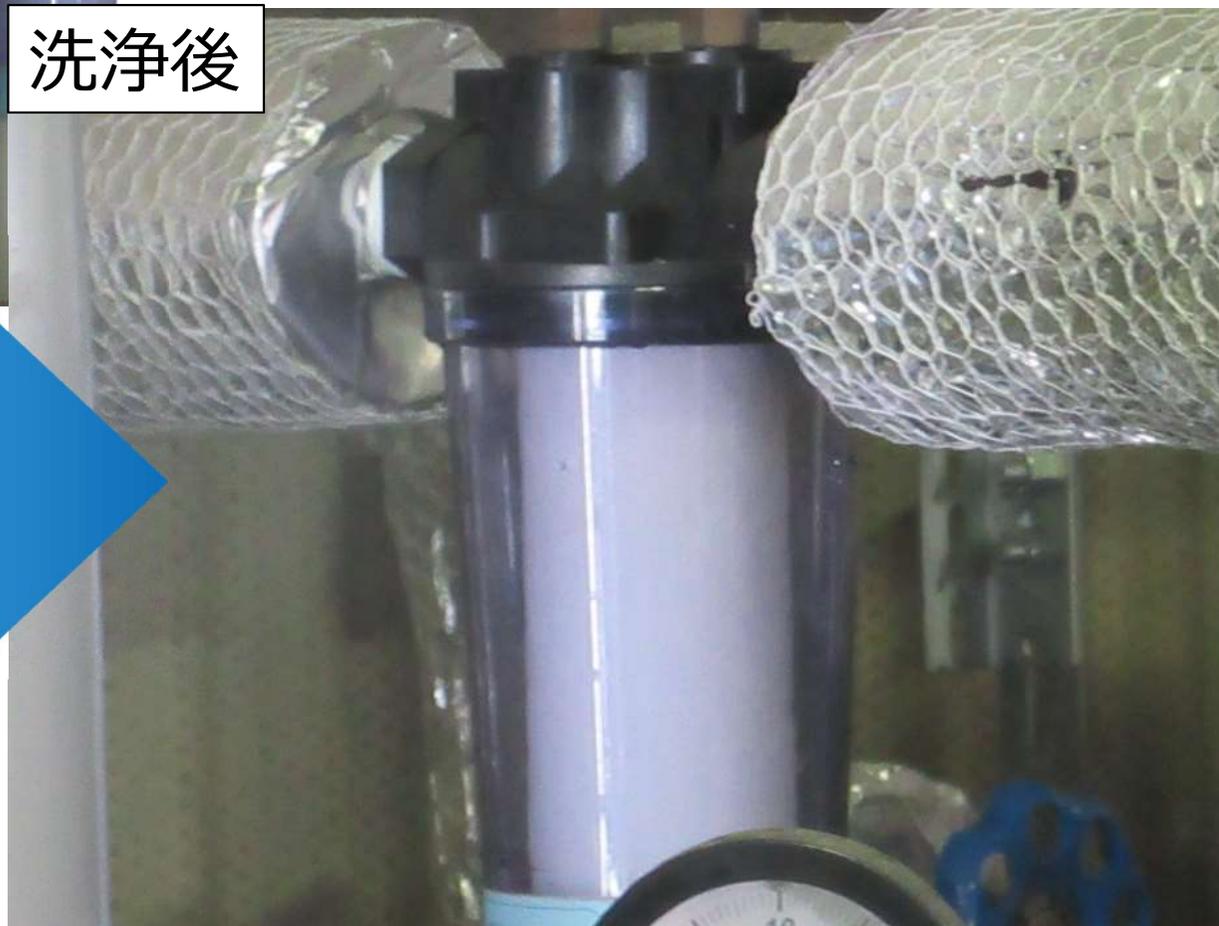
フィルターカートリッジの洗浄

単位：CFU/100cm²

洗浄前



洗浄後



除菌洗浄剤