

HACCP 認証に向けた一般衛生管理システムの構築

岐阜県立郡上高等学校

食品流通科3年 製造専攻 一般衛生管理班

目的

〈目的〉

食品の安全性を科学的根拠に基づいて証明するため・改修工事によって良くなった食品流通科棟の今の状態を維持するために HACCP の考え方を取り入れた衛生管理システムを導入すること

〈目的を達成するための方法〉

科学的根拠をもとに安全・安心を提供する
HACCP 認証に向けての土台をつくる
生徒の衛生意識を向上させる
→HACCP に対応できる加工室のレイアウト
→食品科学科 2 年生対象 O×テスト



〈一般衛生管理とは〉

食品製造現場で一般的に整備しておく事項（機械の清掃・洗浄・メンテナンス、適切な作業着の交換や健康管理など従業員の衛生管理、防虫防蚤、従業員の教育訓練など）を含む管理方法

〈一般衛生管理を巡る諸問題〉

一見きれいに見えるが、正しい衛生管理がされていない

レイアウト

〈Before〉

- 作業手順と使う器具の並びが一致していない
- 動く距離が長いと交差汚染の可能性が高まる



〈After〉



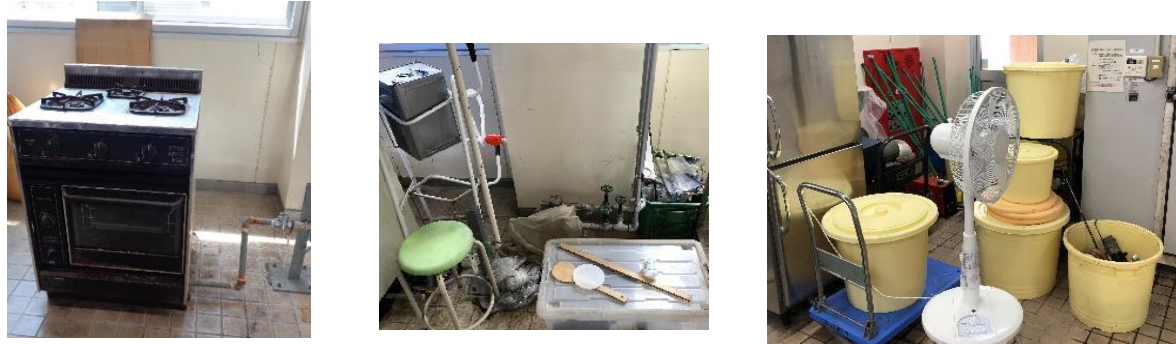
○作業手順と使う機器の並びを一致させた

〈期待される効果〉

- ★動線が確保できれば、作業効率上がる
- ★交差汚染の可能性が低くなる

〈Before〉

- 壊れている機械や不必要なものがある
- 不要物があるため異物混入の可能性が高まる
- 虫が発生する可能性がある



〈After〉



○不要物を撤去した

○使用頻度、使用場所に合わせて配置を考えた
例) 一番奥の殺菌庫を一番手前に持ってきた

〈期待される効果〉

- ★撤去することでスペースを有効活用できる
- ★使用頻度の高いものを手前に置くことで作業効率があがる
- ★異物混入の可能性が低くなる

器具庫

〈Before〉

- 仕切りがないためふるいの粉が下に落ち、他の器具が汚染される
- デッドスペースがある
- 収納ケースに何が入っているかわからない



〈After〉



- 仕切りをつけて 2 段にした
- 使用頻度の低いものを奥にしまった
- 収納ケースに表示をした

〈期待される効果〉

- ★棚板を付けたことで下の器具が汚染される可能性が低くなる
- ★探す時間が省け、作業効率があがる

〈Before〉

- 何がどこにあるかわからない
- 器具庫の天面に汚れがある



〈After〉



- 誰が見てもわかるように器具庫の外側に表示を作った
- 器具庫の天面を掃除

〈期待される効果〉

- ★表示があることでだれが見てもわかるようになった
- ★探す時間が省け、作業効率があがる
- ★汚染される可能性が低くなる

効果

【レイアウト】

- スペースを有効活用することができた
- ものを運ぶ距離が短くなった

【器具庫】

- 誰が見てもどこに何があるかわかるようになった
- デッドスペースを有効活用できた

考察

- 検証していく必要があると考える
- 衛生管理状態を維持するための方法を確立させる必要があると考える

今後の予定

- 材料、食品等の衛生管理（消費・賞味期限の管理）
- 衛生 O×テストの解説
- 器具棚の衛生管理、定数管理