

食品における GMP・サニテーション

編集：藤井建夫、日佐和夫

発行：(株)シーエムシー出版／〒107-0062 東京都千代田区内神田 1-13-1 豊島屋ビル 4F／

☎03-3293-2061(代)／B5判／224頁／57,000円(税別)／2013年4月1日発行

近年、わが国の食品業界では HACCP や ISO22000 等の高度な衛生管理システムの導入を図ることによって、食品の安全性を確保する考え方が普及してきている。しかしながら、実際にはまだ十二分に機能していないのが実情であるとする見解も否定出来ない。その理由として、著者から、一つには、承認・認証をとることが主目的となり、きちんとした運用面に重点が置かれてないのではと述べている。また、もう一点、HACCP 方式で食品の安全性を確保していくためには、その基礎となる一般衛生管理事項を、ハード及びソフトの両面から理解し、製造環境を整備することが必要であるが、その点が十分ではないという点をあげている。一般衛生管理事項については、欧米、特にアメリカでは GMP(Good Manufacturing Practice：日本語では衛生規範と書かれているが、本来は製造管理及び品質管理の基準)として制度化され、既に定着している。しかし、わが国では、主に微生物制御面できくに衛生上の配慮が求められる弁当・そう菜、漬物、洋生菓子、生めん類などの一部の品目に対しては、衛生規範が定められているが、GMP に関しては全般的には理解されていないように思われる。

本書はそのような現状を踏まえ、食品工場における GMP・サニテーションの考え方と各種食品への応用についてまとめた書籍である。

本書は、食品業界の専門家である総勢 19 名の執筆者から構成されている書籍である。また、本書については「食品業界において高度な衛生管理システム導入を目指す経営者現場管理責任者必携の一冊である。12 種の多様な食品について、事故例や考えられる行程管理不良など、具体的な事例を詳述した。」と書かれている。

次に、本書の内容について順を追って紹介する。

第 1 章は、「食品における GMP・サニテーション」と題し、食品安全管理の背景、食品安全に関する ISO 規格、食品監査における指摘事項監査と MS 監査の概念、監査員の力量、前提条件プログラム(PRP)の概要、フローダイアグラムの定義、管理手段の定義、PRP(前提条件プログラム)の定義、オペレーション PRP の定義、GMP の具体的事例、5S 概論、整理・整頓、洗浄、工程管理、腸管出血性大腸菌 0157 などの対策のための 75℃1 分(殺菌加熱と調理加熱)、加熱と冷却、食品の薬剤殺菌、作業標準書(SOP)と衛生作業標準書(SSOP)、作業標準規定書、衛生作業標準(SSOP)規定書:全般、衛生作業標準(SSOP)手順書:事例 1 おにぎり成型機、衛生作業標準(SSOP)手順書:事例 2、施設環境を取り上げ、GMP・サニテーションの基本的な考え方が詳細に述べられている。

第 2 章は、「構造設備の構築(GMP ハード)」と題し、GMP ハードの重要性、建築計画、ゾーニング、清浄度区分、動線とレイアウト、物の動線、人の動線、空気の動線、建築材料、建築材料の分類、外装材料、内装材料、設備計画、空気調和システム、食品工場の環境条件、空調方式、保守・メンテナンス、製造用水設備、用途と要求品質、用水の高度処理法、運転管理、ユーティリティ設備、ユーティリティの種類、電気設備のポイント、ガ

スのポイント、熱源(加熱系・冷却系)システムのポイントを取り上げ、GMP ハード(構造設備の構築)について述べられている。

第3章は、「管理組織の構築及び作業管理」と題し、食品施設に求められる GMP、推進・責任体制の構築、教育・訓練、管理者の育成、教育・訓練プログラム、プログラムの構築とその運用、構築しておくべきプログラム、管理の考え方、効果的なプログラムの構築のためのポイント、実践的プログラムの構築、作業員及び作業環境維持管理、作業員の衛生管理、作業環境の維持管理、作業衛生管理、原材料の管理、5.3.1 管理の対象、プログラム構築の手順とポイント、品質・製造管理、外注・製造委託管理、トレーサビリティの確保を取り上げ、GMP ソフト(管理組織の構築及び作業管理)について詳細に述べられている。

第4章は、「文書管理」と題し、文書化、文書の体、文書化のポイント、記録、文書の管理、記録の保存について解説されている。

第5章では、「各種食品における実施例」について、食肉、ハム・ソーセージ、乳・乳製品、菓子、液体調味料、惣菜、冷凍食品・チルド食品、パン、清涼飲料、豆腐、水産加工、缶詰・レトルト食品、かまぼこを取り上げ、考えられる事故事例やポイントとなる管理事項等を踏まえた実施例が詳細に述べられている。

最後になるが、本書については、特に意識を持って、より高度な衛生管理を進めようとしている食品企業の経営者及び現場の衛生・品質管理責任者の皆様に、お役立て頂ければ幸いであると著者らは述べている。

なお、値段は少々高いと言う印象は否定できないが、防菌防黴学会の会員並びに会員等が所属する食品及び食品関連企業等で有効に活用出来る可能性が高く、かつ企業のグレードアップにもつなげることが出来る書籍として、お勧めする次第である(近畿大学農学部 坂上 吉一)。