

図書 紹介

ここが知りたかった! FSSC 22000・HACCP 対応工場

改修・新設ガイドブック-事例付き-

編著者：角野久史(株角野品質管理研究所)・米虫節夫(大阪市立大学大学院)

発行：(一財)日本規格協会／〒108-0073 東京都港区三田 3-13-12／

電話 03-4231-8550／B5判／222頁／価格 3,900円(税別)／2015年1月13日発行

食品工場では、増設等によりゾーニングや動線がうまくいっていないところが散見される。HACCPは安全のシステムであり、ソフト運営が中心で、基本的に施設・設備は現状のまままで構わないが、実際にシステムを機能させるためには施設・設備を整備することも必要となる。しかし、そのハードについて解説書は、「はしがき」にあるように極めて少ない。

本書は、このような状況を踏まえて FSSC22000・HACCP 対応工場をつくるために必要な知識をまとめた待望のガイドブックである。設計・施工業者選びから計画・資金調達についての解説と6社の事例が、まえがきには執筆の経緯、読み進め方や読者対象まで親切に説明されている。

第1章 食品衛生7Sを基礎にFSSC22000の構築

第2章 食品工場建設・改修時にはじめに考慮すべき事項

第3章 設計・施工業者(パートナー)の選定

第4章 パートナーとともに計画する工場

第5章 FSSC22000対応工場建設の公的支援制度

第6章 事例研究

サブタイトルを見ていくと、第1章は、PRPと食品衛生7S／ドライ化の重要性／食品衛生7Sを基礎にHACCP・ISO22000からFSSC22000へ／ISO/TS22002-1のハード要求事項である。

第2章は、食品工場において、どのような失敗が起こりうるか／建築に関わる基礎知識／食品工場の建設・改修におけるパートナー選びについて、第3章は、設計施工分離方式か、一貫方式か／使える食品工場を建てるための戦略パートナー選び、第4章は、施設・建物の基本計画／施設内装仕様・建築設備計画／床面仕様・壁面仕様・天井面仕様とドライ化対策／作業区域の温度管理(低温仕様作業室)の検討／製造機械・器具の計画／従業員関連施設の計画であり、馴染めない用語も出てくるが、対応工場を建設するときには失敗しない方法についての解説である。

第5章は、公的支援制度について／公的支事業を活用するに当たっては、HACCP手法支援法による指定認定機関より認定を受けた高度化計画に沿った施設設備を行う場合の資金の調達方法のほか公的支援が詳しく紹介されている。

特別寄稿の FSSC22000 と行政の対応は、GFIS と国際認証スキーム／FSSC22000 と ISO22000／我が国における国際認証スキームの検討であり、国際的な食の安全・安心の考え方や今後の方向性が記述されている。

第6章は、事例 A 水産工場(株)：川喜／事例 B 蒲焼き工場：薩摩川内うなぎ(株)／事例 C 惣菜工場：フルックスグループ(株)三晃／事例 D 漬物工場：備後漬物(有)／事例 E 食肉工場：鳥取県畜産農業協同組合／事例 F 食肉加工工場：明宝特産物加工(株)の6社で、各社とも事情はあるが失敗例の記載が少ないのは残念である。

執筆者は、安藤鐘一郎(国際衛生(株))、鈴木巖一郎(フードクリエイトスズキ(有))、森本尚孝(三和建设(株))、海老沢政之(NPO 法人近畿 HACCP 実践研究会)、海原俊哉、中山茂、和田寛之(アルテ設計事務所)、佐藤徳重、涌田恭兵(フードテクノエンジニアリング(株))、井上哲志(食品衛生コンサルタント)、湯川剛一郎(東京海洋大学)、柳沢義彰(食品安全ネットワーク顧問)、佐藤豊太郎、一丁田哲久(薩摩川内うなぎ(株))、黒田久一(FRUX グループ代表)、宇恵善和(株三晃)、新原浩之(備後漬物(有))、鎌谷一也(鳥取県畜産農業協同組合)及び名畑和永(明宝特産物加工(株))の19名である。

本書は、今後、対応工場の改修・新設の解説書として関係各位のバイブルとして重宝されると思われるが、残念なことは新設時の「立地条件」について触れてない。例えば、不適切な場所の立地避けたり、以前にどのような建物が建っていたのか、環境として不潔な区域、食品の汚染に影響のある産業活動区域、洪水等災害に対して十分な防御手段がない区域、そ族・昆虫の群生しやすい地域、廃棄物が効果的に除去できない区域などについてである。改定時には是非追加を希望する次第である。(学会事務局)