

新刊紹介

ISO22000のための食品衛生7S実践講座
食の安全を究める食品衛生7S(全3巻)

米虫節夫監修・代表編著 /

発売元：日科技連出版社 /

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-4-2 /
03-5379-1244 / A4判 / 2006年2月20日発行

昨年(2005年)9月1日にHACCPのマネジメント化を示した念願の食品安全マネジメントシステムISO22000が発行された。本書はISO22000の内容に即してまとめられた書物である。しかも、導入編(第1巻)から殺菌・洗浄編(第2巻)、実践編(第3巻)とステップを踏んで、懇切丁寧に解説されていることが特徴の一つである。

本書は食の安全性を希求するための前提条件である前編「食品衛生新5S入門」(日本規格協会)を発展させたものである。食品衛生7Sの主目的は、微生物レベルにおける清潔の達成とその維持であり、7Sとは、整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・しつけ・清潔のことである。食品衛生7Sは、食品産業の原点というべきものであり、食の安全を究めるための必須条件である。

食品衛生7Sを行うことはISO22000システムに取り組み、その基礎のうえに新しい食の安全についての国際規格ISO22000システムを構築し認証を得ることが出来る。これは企業繁栄へのメインストーリーと考えられる。

食品衛生や食品安全についての解説書は多いが、本書のような切り口でこれを解説した類書は今まで存在しない。

著者らは1997年に「食品安全ネットワーク」を設立し、種々の啓発活動を行ってきた。本書はその活動の中で生まれた成果の一つと位置づけられている。また、現場で食の安全性を保証する

ために何をすればよいかという課題を「食品衛生7S」を用いて解決するという観点から執筆したと述べている。

自社の食品衛生対策には、さらにISO22000構築の準備として、本シリーズの果たす役割は大きい。その中でも第1巻は、食品衛生7Sの全体像を理解する格好のテキストである。

その第1巻「導入編」の第1章「食品衛生7Sの提言」では、食品衛生7Sの目的である清潔、食品衛生7Sの構造ならびに食品衛生7Sと食品産業について、第2章「食品衛生7Sと関連法規・規格」では、食品衛生7Sと関連法規と食品衛生7Sと前提条件プログラム（PRP: Pre-Requisite Programs）の解説、第3章「清潔を目的とする食品衛生7S」では、清掃の発展と食品衛生7S、食品衛生7Sにおける整理・整頓、食品衛生7Sにおける清掃・洗浄、食品衛生7Sにおける殺菌、食品衛生7Sにおけるしつけ及び食品衛生7Sにおける清潔についての重要性が詳細に述べられている。第4章「食品衛生7Sの製造工程活動」では、食品衛生7Sの工程別活動の準備ステップと製造工程別の食品衛生7S活動のポイント、第5章「食品衛生7Sの製造時間別活動」では、まず製造終了後の清掃からの脱却、次いで各種マニュアルとして、平釜、冷却台、包装機、青ザル、業務用器具の洗浄マニュアル並びに床、加工・冷却場及び窓・サッシの清掃マニュアルについて詳細に説明されている。第6章「食品衛生7S活動の導入と運営」では、トップの方針と食品衛生7Sの導入、食品衛生7S委員会の運営、監査とモニタリングを踏まえた活動成果の評価手段、第7章「食品衛生7Sを土台ISO22000の構築へ」では、重要な国際規格となるISO22000への期待が述べられている。

次いで第2巻「洗浄・殺菌編」では、微生物対

策が殺菌・消毒だけでは不十分であるため、食品製造工程全般にわたって、食品や食品と接触する機械・器具などの表面への微生物の付着を防止し、たとえ付着してもその付着した微生物の発育を阻止し、できれば付着した微生物を減少させ、死滅させることが重要との解説である。その第1章「清潔を目的とする食品衛生7Sの提言」では、清潔を目的とする食品衛生7S、食中毒予防の土台となる食品衛生7S及びISO22000と食品衛生7Sの関係等、第2章「清潔・整頓の進め方」においては、整理・整頓のポイントと整理・整頓の効果について、第3章「清掃の進め方」では、清掃のポイントと仕組み作り、清掃道具の清掃・管理が述べられている。第4章「洗浄の進め方」では、洗浄のポイント、食中毒予防の三原則から洗浄+食中毒予防の三原則へ、製造現場における設備・機器類の洗浄、床面の材質と洗浄、壁面の材質と洗浄、洗剤から見た洗浄、洗浄マニュアルの作成方法と洗浄効果の確認方法について、第5章「殺菌・微生物対策の進め方」では、殺菌の定義とポイント、微生物の死滅理論と死滅技術、除菌技術、清掃・洗浄と微生物制御との関係、TPOに応じた適切な清掃・洗浄・殺菌方法、床面等の微生物汚染の分布と測定法、環境空間の殺菌法について詳細に解説されている。第6章「ドライ化の進め方」では、食品製造において必須になってきた工場のドライ化、レベルの高い食品衛生7Sとドライ化等について、第7章「しつけと従業員教育の進め方」では、しつけと習慣化、しつけと従業員の教育、教育訓練の出発点としての現場点検、しつけと労働災害について述べられている。第8章「食品衛生7Sチェックリスト」では、場所と設備(もの)の清潔、人の清潔(個人衛生)を達成する方法について、第9章「食品衛生7SからISO22000」では、ISO22000の4原則について解説されているとと

もに、食品衛生 7 S が HACCP と ISO22000 の構成要素であることが述べられている。

第 3 巻目の実践編の第 1 章「事例で学ぶ食品衛生 7S のファーストステップ」では、清潔を目的とする食品衛生 7 S の事例等、第 2 章「整理はどのように行うのか？」では、事務所、製造現場、原材料倉庫、製品倉庫及び冷蔵庫の整理と整理のキーポイント、第 3 章「整頓はどのように行うのか？」では、事務所、製造現場、原材料倉庫、製品倉庫及び冷蔵庫の整頓と整頓のキーポイントの解説が、第 4 章「清掃はどのように行うのか？」では、前章と同様に事務所、機械・機器、床面、壁面、排水溝、空調設備、工場周辺、冷蔵庫及び粉体取扱い工場の清掃手法等が、第 5 章「洗浄・殺菌はどのように行うのか？」では、製造現場の洗浄・殺菌の実践、モニタリングと記録、フード・コンタクト・サーフェイスの洗浄・殺菌、床面の洗浄・殺菌の実践、壁面（天井面）の洗浄・殺菌方法、排水溝・グレーチングの洗浄、水を嫌う機械類及び冷蔵庫の洗浄について詳細に述べられている。第 6 章は「従業員の教育訓練、習慣化のためのしつけ」では、人のしつけのノウハウを踏まえた従業員教育について、きめ細かく述べられ、第 7 章「食品衛生 7 S を有効に機能させるために」では、手指・体表面の洗浄と殺菌、微生物の運び屋対策、廃棄物の管理の立場での汚いものの取扱い及び排水処理施設の管理について解説されている。さらに第 8 章「食品衛生 7 S 導入事例」では、鳥取県畜産農業協同組合及び大山乳業農業協同組合における事例を取り上げられている。最後に第 9 章「食品衛生 7S から ISO22000」では、食品安全マネジメントシステムと食品衛生 7 S から ISO22000 への経緯等が述べられている。また、繰り返しになるが、第 3 巻の実践編では、食品衛生 7 S の各項目について食品工場内の各部門でどの

ように行えばよいかを、手順・チェックリスト・ポイント・注意点などを示し、具体的な事例で解説されている。本書に記載されている多くのチェックリスト、帳簿などは、食品工場で食品衛生7Sを実行しようとするとき、直ちに利用可能である。さらにISO22000のPRPを作成するときには、本書の事例が役に立つと考えられる。

食の安全・安心は食品事業者・消費者のみでなく、食品衛生分野の専門家の中でも非常に重要な事柄である。

本書は食品を取り扱う企業及び食品関連企業に従事する人々のみでなく、企業で試験等を担当する人々や微生物に関わりの深い諸氏にも大いに役立つ書籍である。また、ISO22000に対して初めて接した人のみでなく、ある程度まで理解している人に対しても、再確認等に使用できる柔軟性に富んだ内容構成である。

以上、本書全3巻の各項目について書面の許す範囲で目次を中心に解説した。参考になれば幸いである。

なお、第1巻導入編は米虫節夫編著 / 150頁 / 2200円（以下いずれも税別）、第2巻殺菌・洗浄編は米虫節夫監修・角野久史編著 / 147頁 / 2200円、第3巻実践編は米虫節夫監修・富島邦雄編著 / 190頁 / 2800円である。（近畿大学農学部 坂上吉一）