

図書紹介

食品衛生 7 S 入門 Q & A

監修：米虫節夫・角野久史・富島邦雄（食品安全ネットワーク）

発行：日刊工業新聞社 / 〒103-8548 東京都中央区日本橋小網町 14-1 /

03-5644-7490（書籍編集部）・ 03-5644-7410（販売・管理部） /

A5 判 / 201 ページ / 価格 2200 円(税別) / 2008 年 2 月 25 日発行

本書は、「ISO22000 のための食品衛生 7 S 実践講座 食の安全を究める食品衛生 7 S」全 3 巻（2006 年刊行）の要約版で、全 3 巻は読み通すにはかなりの努力が必要であるとの指摘から Q & A 形式としてわかり易く解説されている。またどこからも紐解くことができるような構成になっており、これを読めば、食品衛生 7 S のほか食品衛生全般が一通り短時間に理解できる内容で、次の 13 章 126 題から成っている。

第 1 章 なぜ、今、食品衛生 7 S か

第 2 章 ISO22000 などと食品衛生 7 S との関係

第 3 章 整理

第 4 章 整頓

第 5 章 清掃

第 6 章 洗浄

第 7 章 殺菌

第 8 章 しつけ

第 9 章 清潔

第 10 章 ドライ化

第 11 章 PCO（ペストコントロール）

第 12 章 食品等事業者が実施する食品衛生 7 S

第 13 章 全社で進める食品衛生 7 S - 食品衛生 7 S の運営・推進

各章の質問事項は、第 1 章では、どうして 5 S ではなく 7 S なのですか など 8 題、第 2 章では、総合衛生管理総合過程の一般的衛生管理プログラムと食品衛生 7 S との関係はどうなっていますか など 9 題である。

第 3 章では、うまく整理するポイントはどこにありますか など 8 題、第 4 章では、うまく整頓するポイントを教えて下さい など 9 題、第 5 章では、普通の掃除で微生物が減少するのですか など 14 題、第 6 章では、汚れの種類によって洗浄方法や使用洗剤は異

なりますかなど 14 題、第 7 章では、殺菌(制菌)にはどんな種類・方法があるのですか など 9 題、第 8 章では、しつけの基本とは何ですか など 9 題である。第 9 章では、微生物レベルでの「清潔」を目的にするということはどういうことですか など 7 題である。

第 10 章では、ドライ化のメリットは何ですか など 8 題、第 11 章では、そ族昆虫類対策のポイントは何ですか など 13 題、第 12 章では、食品取扱い施設・設備の食品衛生 7 S では何をすべきですか など 9 題、第 13 章では、食品衛生 7 S を行うときのトップの関与はどうなっていますか など 9 題の総計 126 題に及んでいる。

本書は、執筆者が 26 名に及んでおり、監修者の苦勞は大変なものと推察するが、敢えて少し気になる点を述べる。まず図と表がすべて「図表 - 」としてまとめて表示してある(一般的には図と表は別々に表示)、図表 7-2 と図表 7-5 の滅菌、殺菌等の定義がほとんど同じで重複している、7 章の「殺菌」において全 3 巻では触れられなかった D 値や Z 値に言及し、より難しくなっているなどが挙げられる。また、図表 7-7 における説明の「洗浄が不十分で殺菌し切れなかった状態・・・」は洗浄と殺菌に対して誤解を招く表現や図中のモルタル壁・ボード天井と断熱パネルとの洗浄前後の状態を落下細菌数で表示してある(ワップ法などによる残存菌数表示の方がわかりやすい)なども気になった。しかし、いずれにしても本書は食品製造現場においても、また HACCP や ISO22000 の導入する際にもその基礎として必須と言って過言ではなく、その意味で最適な一冊であること間違いはない。(学会事務局)