

# 以心草紙

## ● 一般衛生管理プログラム (PRP) ①

古跡 幹人  
(2023年11月)

私たち食品に携わる者は、全員が「食品安全・食品衛生」の知識を有し、それを活用できなければならない。知識、技能を適応する能力を「力量」という。言い換えれば、全員が「食品安全・食品衛生」について力量を身に着けなければならないということである。今回は、HACCPの基礎、根底となる「一般衛生管理プログラム」について記す。

一般衛生管理プログラムは「PRP」と呼ばれることが多い。ISO22000:2018の要求事項、8.2章に Prerequisite programmes (PRPs) と記述され、前提条件プログラム (PRPs) と邦訳されている。

英語の頭文字をとって、PRP と呼ばれる。

(注釈：programme：イギリス英語、アメリカ英語では、program と表記する。イギリス英語は ISO の公用語の一つ。他に、公用語はフランス語とロシア語。)

PRP と同義の用語の例として、適正農業規範 (GAP)、適正獣医規範 (GVP)、訂正製造規範 (GMP)、適正衛生規範 (GHP)、適正生産規範 (GPP)、適正流通規範 (GDP)、適正取引規範 (GTP) がある。)



( 山口市 : タマスダレ黄色 )

先般、食品衛生法が改正され HACCP の実施が義務化され、すでに完全実施されている。全ての食品等事業者は HACCP に沿った、あるいは HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理を実施していなければならない。HACCP を実施するにあたり、当然のことであるが 5S/食品衛生 7S をはじめとした一連の食品衛生の基本を事前に完成させなければならない。いわゆる「一般衛生管理プログラム (以下、PRP と表記する)」といわれる「食品衛生・食品安全」の基礎である。

HACCP は、CCP (OPRP) の管理それだけの単独で機能するものではない。食品安全・食品衛生管理システムを有効的に機能させるためには、その前提となる PRP の確立が必須である。

食品の安全・安心を建物に例えるなら、PRP は建築の基礎となる部分である。この基礎がしっかりしていなければ、その上にいくらりっぱな建屋を建築しても、ちょっとした揺れなどを受けただけで崩れてしまう。PRP を適切に構築し、それを確実に実施するよう教育を行い、PRP の実行と有効性の検証を行わなければならない。

構築すべき PRP の内容は、食品安全の規格によって、項目の表現やその数などが異なる。

しかし、その内容は、ほぼ同じで、特筆すべき点は、ISO/TS22002-1 では、食品防御とバイオビジランス及びバイオテロリズムが含まれている

点である。そして、大きく異なる点は、この規格には、達成すべき限度（あるべき姿）、つまりどの程度まで実施しなければならぬのか、という点まで規格の要求事項として明記してあるということである。他の規格等は、実施すべき内容は明記してあるが、その限度にまでは言及していない。

ISO22000 が GFSI ベンチマーク認証スキームとなっていないのは、PRP のこの部分の曖昧さが原因であるとされる。FSSC22000 の構築を目指さないとしても、PRP の構築にまたは見直しについては、各業種に見合った ISO/TS22000 シリーズの規格を参考に行うことをお勧めする。

我が国では食品衛生法の改正に伴い、「弁当及びそうぎいの衛生規範」「漬物の衛生規範」「洋菓子の衛生規範」「セントラルキッチン／カミサラー・システムの衛生規範」「生めん類の衛生規範」が廃止となった。これは、HACCP の義務化により、一般衛生管理プログラムは、各組織が構築するということによる。一方、「食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」と「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、現在も継続して使用可能である。

これらの規範は、PRP を構築する際に、参考となる基準等が記載されているので、廃止された「衛生規範」も含めて参考にすると良い。

以下、PRP で管理すべき内容を示すので、参考にしていきたい。大きく分けて、

- ① 施設設備、機械器具の衛生管理
- ② 機械設備、機械器具の保守点検
- ③ 従業員の衛生教育
- ④ そ族・昆虫の防除
- ⑤ 使用水の衛生管理
- ⑥ 排水及び廃棄物の衛生管理

- ⑦ 従事者の衛生管理
- ⑧ 食品等の衛生的な取り扱い
- ⑨ 製品の回収方法
- ⑩ 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検
- ⑪ 停電等の異常事態への対応 などがある。

ISO22000、FSSC22000 などの規格は、上記の内容を更に細かく規定している。

ここでは、先にあげた 11 の項目にそって管理すべき内容を今回と次回で記載する。

### ① 施設設備、機械器具の衛生管理

- ・工場の敷地の管理（土地、緑地、植栽、排水設備、周辺環境からの悪影響対策など）
- ・ユーティリティの管理
- ・建屋の管理（清掃など）
- ・設備、機械器具の配置
- ・設備、機械器具の仕様、構造（食品製造に適合）
- ・設備、機械器具の清掃、洗浄と殺菌
- ・動線管理（人、食品等、空気、水、排水、廃棄物など）
- ・蒸気、圧縮エア、ガス類の管理、細菌検査  
※食品製造に用いる（食品に触れる）これらのものは、食品として取り扱う

### ② 機械設備、機械器具の保守点検

- ・ユーティリティの保守、保全、点検など
- ・製造に使用する設備、機械器具の保守、保全、点検など



（山口市 : 落花生）

- ・検査設備（金属検出機、X線異物検出機など）の保守、保全、点検など

### ③ 従事者の衛生教育

- ・会社（組織）の食品安全、食品衛生の方針
- ・従事者が守るべき衛生慣行、健康管理
- ・食品衛生法ならびに関連法令
- ・製造工程の危害要因と防止方法
- ・配属先での具体的な衛生管理
- ・食品製造の基本的事項
- ・HACCP（食品安全規格）に関する知識

### ④ そ族・昆虫の防除

自社で実施するのか、専門業者に委託するのか決める必要がある。専門性を考慮すると、委託することを推奨する。その場合、防虫・防鼠の実務担当者を明確にしなければならない。

- ・予防対策を実施する
  - 防虫・防鼠の計画書を作成する
  - 計画書に沿って活動実施
  - モニタリング実施
  - モニタリングデータの評価
  - 評価に応じた対応の実施
- ・薬剤を使用する者の教育と訓練実施
- ・薬剤の管理
- ・薬剤散布、噴霧等施工後の確認

### ⑤ 使用水の衛生管理

- ・使用水（食品に触れる水：蒸気、氷を含む）は、食品製造用水であること



（ 山口市 ： 柿 ）

上述した（①※部分）のとおり、食品製造に用（食品に触れる）これらのものは、食品として取り扱う。食品に絶対触れることの無い設備装置の冷却水等と、明確に区別して管理する。

- ・食品製造用水は、食品、添加物などの規格基準（厚生労働省告示）が規定する26項目に適合することが求められる（各自治体の水道局が定期的に水質検査結果を、ホームページに掲載している）
- ・市水であっても、貯水槽に溜めて使用する場合は、貯水槽の清掃、水質検査、施錠等を考慮して管理しなければならない
- ・使用前、使用後の日常検査及び定期検査を実施する
  - 末端蛇口から採取した水を、濁度、色、臭気、味、残留塩素濃度について日常モニタリング実施する
  - 使用水、氷の定期細菌検査実施（一般生菌、大腸菌群、E.coli など）

### ⑥排水及び廃棄物の衛生管理

- ・排水が製品を汚染しないよう管理する
- ・排水管は、製造ラインの上を通過させない
- ・排水溝、排水枡は二次汚染、異物、昆虫混入の原因にならないように清潔に保つ
- ・排水は、汚染区域から清潔区域には流さない
- ・廃棄物が、二次汚染、異物混入、そ族・昆虫の発生源にならないよう管理する
- ・廃棄物の容器について（ISO/TS22002-1：2009）
  - a)意図した目的に従い明確に識別
  - b)指定した区域内に配置
  - c)洗浄等ができる素材で造られている
  - d)直ちに使用しない場合は密閉
  - e)製品に対してリスクとなる可能性時は施錠