

以心草紙

● 一般衛生管理プログラム (PRP) ②

古跡 幹人
(2023年12月)

非常に重要で大切なことなので、前回の繰り返しにはなるが、敢えてここに記す。

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 から始まる一連の食品衛生の基本、「一般衛生管理プログラム (PRP)」を先に完成させておかなければならない。

前回に引き続き PRP について記す。

⑦ 従事者の衛生管理

以心草紙 (従事者の衛生マニュアルと衛生慣行 2021年8月、9月、10月) に、詳細に記したので、そちらも参照していただきたい。

・健康管理

健康診断；

法に定める定期健診

検便

雇用前の健康診断など

日々の健康チェック；

出勤時、退勤時の検温、体調チェック、爪の長さ、膿を伴う外傷・手荒れの有無など



(山口市 : シュウメイギク)

・衛生慣行

身体の清潔

出勤時の入場手順

退勤時の退場手順

作業着等の清潔保持、洗濯の規定

作業着への着替え、ロッカー室

作業場入室、退室手順

作業場内持ち込み物の規制

手洗い (食事前、用便後)

厚生棟、設備・設備の清掃

食堂、飲食に関する内容

膿を伴わない外傷への対応

出勤時、作業中の体調不良者への対応

喫煙に関する内容

・衛生作業

各工程の作業マニュアル

作業手順書

施設、設備、備品等の洗浄、殺菌

作業場の衛生区域の遵守

異物混入防止対策 (頭髪、体毛、繊維他)

マスク、手袋の着用

唾液飛、唾液飛散防止 (私語、大声の禁止)

ハザード分析で得られたリスクの排除または軽減させる対策など

・その他

部外者への対応

⑧ 食品等の衛生的な取り扱い

- ・各工程の作業マニュアル、手順書
- ・交差汚染の防止
- ・アレルギー対策
- ・施設、設備、備品等の洗浄、殺菌
- ・ハザード分析で得られたリスクの排除または軽減させる対策など
- ・製品、設備機器等の異常時の対応など

⑨ 製品の回収方法

- ・緊急対応、体制（フロー図）
- ・トレース手順（マニュアル）
- ・トレース訓練
- ・製品回収マニュアル、回収の基準
- ・製品回収訓練
- ・緊急連絡体制（連絡網）
- ・緊急時の対応マニュアル
- ・緊急事態発生時の対応訓練

⑩ 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検

- ・品質管理、検証のために使用する機械器具、測定装置（器）、計量器、温度計などの保守点検および校正など
- ・製造現場で使用する CCP または OPRP のモニタリング用、および製造用の測定装置（器）、計量器、温度計などの保守点検および校正など
- ・製造現場でハザードを除去、または軽減させる機器、例えば、X線異物検出装置、金属検知器などの機械は、HACCP プラン、OPRP プランでも対応するが、この⑩に含めておくことをお勧めする。
- ・試験検査に用いる機械器具が、悪意のある変更や破壊などから防止するための手段等の点検も⑩に含めておくが良い。

⑪ 停電等の異常事態への対応

ここでは、停電に限らず生産上あるいは食品安全・食品衛生に影響を及ぼす事態への対応を意味する。不測の事態を見越し、そのような事態に陥った時、「安全ではない食品」の流出を防止するために、組織全体、個々の部門、従事者がとるべき対応を決めておく

尚、工程や製品等に発生する種々のトラブル等への対応については、「⑧食品等の衛生的な取り扱い」のところで決めておく

- ・停電（瞬間、短期、長期）
- ・地震
- ・火災
- ・水害、雪害
- ・強風

停電に関して、2000年6月に発生した雪印乳業(株)の食中毒事件は、2000年3月に、北海道の工場で発生した長時間の停電でタンク内の脱脂乳が20℃以上にまで上昇したまま4時間以上滞留したことで、脱脂粉乳で黄色ブドウ球菌が増殖しエンテロトキシンが産生されたためであった。長時間に停電に対する対応策等が決められており、それが実行されていれば起きなかった食中毒事件であると言われている。

また、黄色ブドウ球菌の産生毒素であるエンテロトキシンの知識不足も指摘された。



(山口市 : ハナウリクサ)

以上、前回と今回で PRP について記述した。

取り扱う食品の種類、その規格基準によって PRP の内容は異なるが、PRP の基本となるのは先にも述べた「5S/食品衛生7S」である。

【食品衛生7Sとは】

整理：必要なものと不必要なものを区別して不必要なものを捨てる

整頓：必要なものが使いやすいように場所、方法、数量を決める

清掃：ゴミや埃、汚れなどを除去して綺麗な状態にする

洗浄：水や洗浄剤を使用して全ての汚れを除去する

殺菌：微生物を死滅、除去あるいはリスクにならない程度まで減少させる

ルール、マニュアルや手順書などで実行する
そして、

躰（習慣）：「整理」「整頓」「清掃」「洗浄」「殺菌」を行うためのルール（マニュアル、手順など）を守り、決められたとおりに実施できるよう習慣づけること この**躰は必須**である。

更に、

清潔：「整理・整頓・清掃・洗浄」「躰」これら
のことが継続して実施（食品衛生の維持管理が出来ている）されてこそ、食品の
目指すべき微生物レベル（顕微鏡レベル）
の衛生が実現する

PRP から、その組織のモラル・風土、食品安全・食品衛生に対する意識や考え方を知ることが出来る。PRP その中でも「異物混入対策」については、その組織のトップマネジメントの意志が強く現れると言われている。

今一度、皆様の工場のフローダイアグラムとハザード分析表を確認していただきたい。

ハザード評価の結果および管理手段とカテゴリー分けの結果、CCP（と OPRP）は、フローダイアグラム中で数か所にとどまり、その他は PRP での管理となっているものと思う。

そして、トラブル、クレームのほとんどは PRP の部分で発生しているものと推測される。

CCP（OPRP：ISO22000:2018 参照）は、以下の通り HACCP の 7 原則でその対応が決められている。

- ・原則 3：各 CCP に妥当性確認された管理基準（CL）の設定
- ・原則 4：各 CCP のためのモニタリングの設定
- ・原則 5：改善措置の設定
- ・原則 6：HACCP プランの妥当性確認
- ・原則 7：文書化および記録方法の設定

一方、PRP については各組織で、法律や規格基準、業界の取決め、各組織の衛生基準で対応することになる。FSSC22000 では、ISO22000:2018 の要求事項、ISO/TS2200X シリーズを各カテゴリーで採用、更に FSSC22000 の追加要求事項を満すように規定している。PRP の部分においては、その組織の特色、食品安全・食品衛生に関する意識、姿勢、レベル、熱意を強く反映したプログラムになっているのではないかと思う。



（ 山口市 ： サルビア・レウカンサ ）