

■環境微生物管理に関する規格・基準 ②

食品工業における微生物管理に関する規格・基準

—HACCP—

1996年5月に食品衛生法の一部が改正され、第7条の3に「総合衛生管理製造過程」という承認制度が追加されました。「総合衛生管理製造過程」は、一般的衛生管理要件とHACCP (HazardAnalysisCriticalControlPoint, 危害分析・重要管理点)方式の両者を一体にした食品の衛生管理システムで、乳・乳製品および食肉製品が承認の対象になっています。7の原則に基づき、すべて文書化して実施され、管理基準から逸脱があった場合には、直ちに完全処理がなされます。また方式が有効に機能しているかどうかを微生物検査によって検証し、監視データは記録保存することになっています。

—弁当および惣菜の衛生規範—

製造現場の微生物数が規定されている。製造場内の各作業区域において次のような落下菌数、落下真菌数になることが望ましいとされています。

汚染作業区域	落下細菌数100個以下
準清潔作業区域	落下細菌数50個以下
清潔作業区域	落下細菌数30個以下 落下真菌数10個以下

—漬物の衛生規範—

製造現場の微生物数が規定されています。

PH4.5以上の製品を製造する製造場内の非汚染区域	落下細菌数100個以下が望ましい
PH4.5以上の製品を製造する製造場内の清潔作業区域	落下細菌数50個以下が望ましい 落下真菌数10個以下が望ましい
PH4.5以上の製品を製造する製造場内の汚染作業区域	落下細菌数100個以下が望ましい

参考文献:環境微生物の測定と評価より抜粋(山崎省二 編)