

## 第 8 回「HACCP 導入へ向けた迅速検査実習」開催報告

文責：ATP・迅速検査研究会 理事 立石 亘

HACCP 制度化の本格施行から 1 年以上が経過し、原則すべての食品事業者が HACCP に沿った衛生管理を運用しています。その一方で、適切な食品安全管理や衛生管理が実施されていることを確認するには自主的な衛生検査も不可欠な要素となります。

参加者の皆様には、まずは川崎晋 会長（農研機構）による自主衛生検査をテーマとした基調講演のほか、本間茂 理事（ATP ふき取り検査相談センター）による ATP ふき取り検査の基礎解説、新井正啓 理事（栄研化学）による培地学の基礎講座、村松寿代 理事（東京サラヤ）による「正しい衛生的手洗い」に関する説明と実演、山田暁 前理事（アヅマックス）によるアレルギー検査キットを使用する際の諸注意に関する説明などを座学で受講していただきました。

その後、半日をかけて実際に ATP ふき取り検査・タンパクふき取り検査・アレルギー検査のキット、簡易・迅速な微生物培地、スマートフォンで観察できる顕微鏡、手洗いチェッカー（蛍光塗料を用いた手洗い後の清浄度確認ツール）などを体験していただきました。



川崎晋会長による基調講演



座学と実習の様子



ATP 検査やタンパク検査、アレルギー検査、携帯形微生物観察器の体験、微生物培地の観察などを体験していただきました

最終製品が食品衛生法で規定する微生物規格を遵守していることを確認する検査（すなわちコンプライアンスの確認検査）は公定法に従って実施しなければなりません。一方、それ以外の検査——例えば環境の清浄度確認、原材料や中間製品などの微生物検査、工程管理の運用状況の検証などは自主検査の枠組みで行うものであり、それらは必ずしも公定法にこだわる必要はないと考えられています。

検査の目的に合致していれば、簡便・迅速な代替法を用いることも有用といわれています（ただし、その際はキットの長所や短所の理解が重要なポイントとなります）。

現時点で、自主的な衛生検査に関する公的な指針は存在しません。例えば、HACCP 制度化の施行に伴い、2022 年 6 月に各種衛生規範（弁当及びそごいの衛生規範、漬物の衛生規範、洋生菓子の衛生規範、セントラルキッチン／カミサリー・システムの衛生規範、生めん類の衛生規範）は廃止されました。そのため、現場の衛生管理の基準やその評価方法は、個々の事業者で模索・検討する時代へとシフトしていきます。

川崎会長は基調講演で「HACCP 運用の現場では、検査結果の有効活用、改善につながるフィードバックが重要」と強調するとともに、「最近はさまざまな検査キットが開発されているが、『完璧な検査法』は存在しません。しかし、何らかの検査法があれば、現場の衛生状態を知るためのチャレンジができます。簡便・迅速な検査法も HACCP の運用や改善のツールとして有効活用してほしい」とコメントされました。また、「今後、代替法の発展や普及を進めるには、今回の研修のような検査キットの開発側と活用側によるコミュニケーションの構築・充実を図ることも必要ではないでしょうか」という提言もいただきました。

#### 【検査資材・試薬 提供】

アヅマックス株式会社、エア・ブラウン株式会社、栄研化学株式会社、株式会社エルメックス、キッコーマンバイオケミファ株式会社、スリーエム ジャパン株式会社、東京サラヤ株式会社、日水製薬株式会社、ニッタ株式会社、フォス・ジャパン株式会社、株式会社 mil·kin

次回は年度内の開催を予定しています。  
日程などは決まり次第ご案内しますので、  
お待ちしております！

