

HAACPハード事業の施設等整備計画において予定している施設の改修 及び導入予定としている機器等の必要性について

【例1 ○○製茶(株) ○○県】

<機器整備>

・色彩選別機

本機器の導入により、茶葉以外のものを色で識別し、異物除去を行います。異物除去の徹底は、ISO22000 取得のために重要であり、本機器もコンサルからの指導を元に徹底した異物除去ができるものを選択しています。

・冷凍機

製茶製品を冷凍・冷蔵保管するために必要となる機械です。ISO22000 の取得にあたって、コンサルから、製品保管段階での温度管理が不十分であり、品質劣化を招いているとの指摘を受けていることから、既存施設内に本機と断熱パネルを一体的に整備することで低温保管区画を整備し、製品の温度管理を徹底することで品質劣化を防ぎます。

<施設改修>

・空調工事

現在の加工エリアは高温多湿になりやすくカビ等が発生する危険があるため、温度と湿度を一定に保つための空調設備を整備する必要があります。また、空調設備の導入により加工エリアが陽圧化され虫の侵入を防ぐことができるため、コンサルから ISO22000 取得には現状不十分と指摘されている微生物や害虫対策が解決できます。

【例2 ○○製菓(株) ○○県】

<機器整備>

・殺菌機

充填された製品をUVで殺菌します。現状はボイル殺菌のため、製品の滞留が起こると熱で包装に穴が空き、品質的な問題が発生しますが、本機器の導入により殺菌処理が改善され、FSSC22000 の基準に対応できることをコンサルに確認しています。

・包餡機

餡を生地に包むための装置です。FSSC22000 認証取得のためには、食品に接触する装置は清掃・洗浄、消毒及び保守が容易にできるものでなければならず、また、ガラスや硬質プラスチック部品のような破損しやすい材質は避ける必要がありますが、現存の包餡機はこれを満たしておらず、新規整備する必要があると専門家から指摘されています。当該装置は、異物の発生源・汚染源となる駆動部分が生地に触れない設計であり、また、部品がステンレス製となっているため、破損による異物混入やクラックによる微生物汚染を防ぐことができる、FSSC22000 認証に対応したものであることをコンサルに確認しています。

・自動包装機

製品を包装する装置です。包装を全自動化することで作業者の手が触れることなく、FSSC22000 において徹底が求められる物理的、アレルギー及び微生物学的汚染を防止するこ

とが可能となります。

<施設改修>

・仕切りの設置

工場内の衛生区と汚染区の区分けが明確になっておらず、コンタミネーションのリスクがコンサルから指摘されているため、仕切りを設置することでこれを解決します。

・自動手洗い設備の設置

工場内の手洗い場は手で蛇口を回す形となっているため、コンサルから自動化するよう指摘されています。また、設置箇所が足りないことも指摘されており、清潔区に入る直前に手洗いが可能となるよう増設します。

※ 認定・認証を取得するための取組にあたっては、全ての導入機器及び施設改修において、当該認定・認証を取得するために必要な理由・特徴の説明を必ず含めてください。特に、機器選択において専門家によるアドバイス等を受けている場合は、必ずその内容を記載してください。また、検疫や添加物等の規制対応の場合も、どのような規制に対応するための整備かが分かるように記載してください。