



5分で読める！

## 食品工場様向け お役立ちコンテンツ



弊社WEBサイトでは、**食品工場の衛生管理や防虫対策**に関するお役立ち情報を掲載しております。品質管理のご担当者様や工場の管理者様が抱える課題の解決、生産性向上のヒントとなるコンテンツを定期的に更新しております。こちらでは、そんなお役立ちコンテンツを1つピックアップしてご紹介いたします。

### Contents

#### 【前編】食品工場100社調査からわかった！ 清掃しにくい、異物混入しやすい場所ワースト3



バーテックでは食品工場へ伺い、適切な衛生管理、防虫対策の提案をする活動を行っております。

今回は、累計109社の食品工場の調査（当社：食品工場スマイルプロジェクト）から見てきた清掃しにくい、異物混入しやすい問題箇所を本記事では紹介します。

※改善方法を知りたい方は[【後編】食品工場100社調査からわかった！ 清掃しにくい、異物混入しやすい場所ワースト3](#)をお読みください。

#### 食品工場の調査：食品工場スマイルプロジェクトとは？

当社は「[食品工場スマイルプロジェクト](#)」という活動を行っています。これは、HACCPによる危害管理を導入している。もしくは導入を考えている食品工場を対象に、HACCPリーダーの資格を持つ当社担当者がお客様のご要望や問題点を伺い、現場に合った最適なブラシや正しい使い方、清掃用具の管理方法、防虫対策などを提案するものです。

主な内容（流れ）としては下記の通りです。

- (1)ヒアリング：現状の問題点や、重点ポイントなどを事前確認
- (2)現場確認：工場全体の清掃状況、防虫及び異物混入リスクの調査
- (3)提案：報告会やワークショップなどを通じて、ブラシの使用方法、使い分け、管理方法を提案

ブラシで世界を変えよう

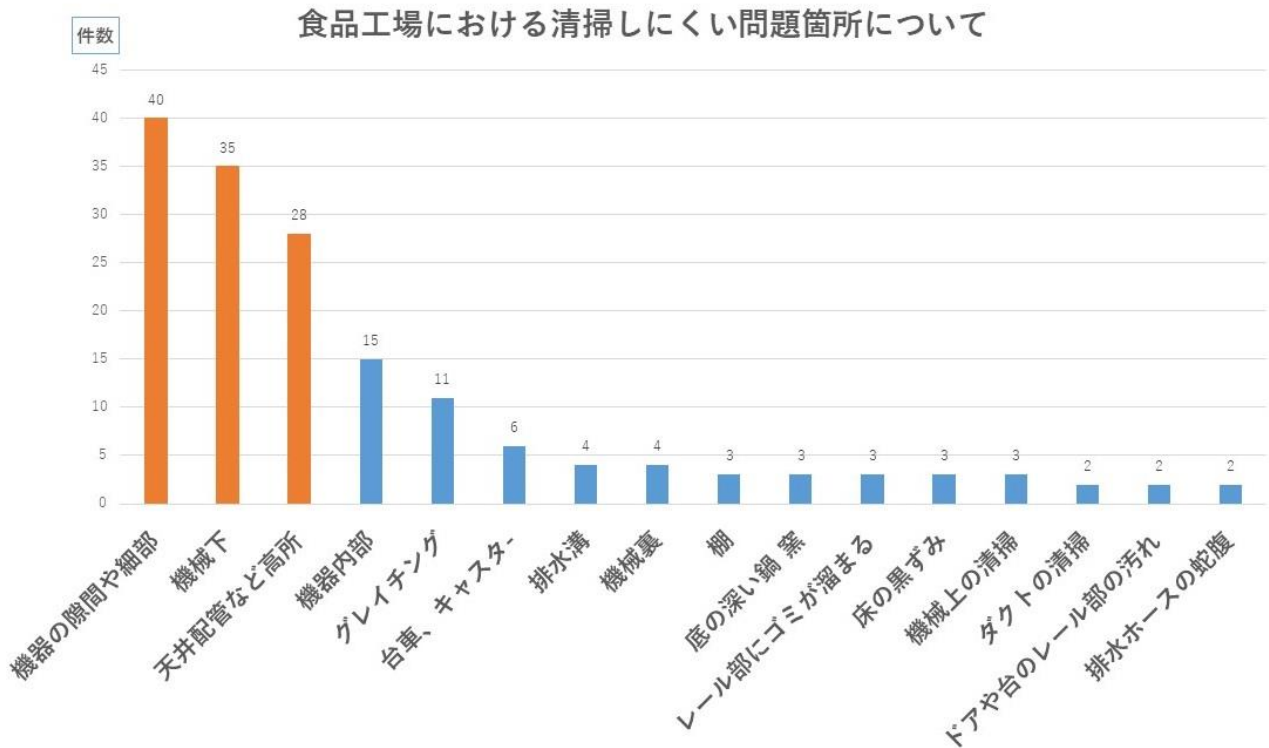
**BURRTEC**

#### (4)改善：改善策の実施

上記プロセスを通して、当社提案をもとにお客様に主体的な改善をしていただき、よりよいHACCPの仕組みの構築だけではなく、お客様の品質の向上・生産性の向上に貢献します。

### ■食品工場における清掃しにくい問題箇所とは

当社は清掃しにくい場所があるという相談を受けることがたくさんあります。そこで、実際にどのような箇所の清掃にお困りであるのかを示したのが、以下の図となります。



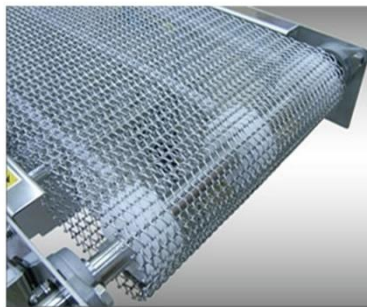
本図から、食品工場様において共通したお困りである清掃箇所が明確にわかります。この中より、多くの食品工場においてお困りであると考えられる「機器の隙間や細部」、「機械下」、「天井配管などの高所」について清掃がしにくい原因を紹介します。

## 清掃しにくい問題箇所について

多くの食品工場で清掃しにくい3つの問題箇所を紹介します。

### 清掃しにくい問題箇所：①機器の隙間や細部の清掃について

調査の中で、清掃することが最も難しい場所と挙げられたのは、機器の隙間や細部の清掃です。機器の中には非常に入り組んだ構造のものも多くあり、清掃が非常にしにくい原因となっています。こうした機器細部や隙間に食品の残渣が残った場合、それを除去するのは非常に困難です。しかし放置しておくと、食品残渣を栄養とする微生物が繁殖してしまうため、しっかりと残渣を取り除くことが必要です。



(写真引用：三機工業株式会社)  
<https://www.hansou.jp/>

### 清掃しにくい問題箇所：②機器の下の清掃について

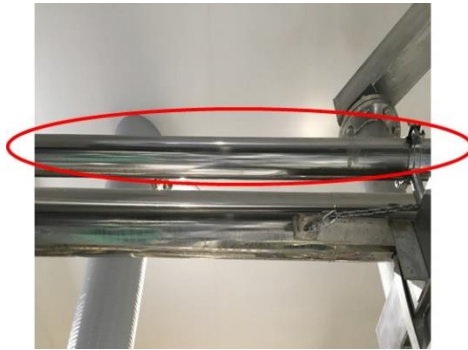
清掃しにくい場所として次に多く挙げられたのが機械下です。機械下は狭くかつ奥行きがあるため、非常に清掃が困難となる場合があります。また、ウェット環境下にある機械下の場合、水はけが悪い場合が多く、高湿度となりカビが発生しやすくなります。カビは一度発生してしまうと根絶するのは非常に困難です。またカビはチャタテムシの餌となります。タチャテムシは一旦発生すると防除が困難であり、非常に小型の虫であることから気が付かないうちに食品に混入した事例もあります。



(写真引用：株式会社フーズデザイン)  
[http://www.foodesign.net/haccp/haccp\\_blog\\_old/doufugongchangnoweishengguanlinopointo](http://www.foodesign.net/haccp/haccp_blog_old/doufugongchangnoweishengguanlinopointo)

## 清掃しにくい問題箇所：③天井配管などの高所清掃について

天井配管などの高所については、手が届かない場所であるため、普段の業務ではなかなか清掃しにくい箇所であると考えられます。ホコリが溜まってしまうとそのホコリが異物混入になる可能性があります。加えて、ホコリを食べるカツオブシムシやイガといった種類の虫が発生する可能性があります。また、汚れが溜まる原因のもう一つは製造過程で用いた粉体が舞って蓄積したり、ソースなどが液状のものが飛び散り、天井や高所の配管につき、困っているというお客様もいらっしゃいます。この汚れをの残したままにしているとねずみやゴキブリを呼び寄せる可能性があります。



## おわりに よりよいHACCPの構築に向けて

今回は、当社で行っているスマイル工場プロジェクトをもとに、多くの食品工場において清掃がしにくい問題箇所について紹介しました。後編ではこれらの問題に対し、主に当社が提供できる製品における解決方法を紹介します。

これらの問題がお客様でも起きていないか今一度、現場をご確認の上、後編の解決方法についてご覧いただければ幸いです。また当社が行っているスマイルプロジェクトはこのような方々にお勧めしています。

- ・衛生教育に困っている方・従業員の働きがいを高めたい方・機器の洗浄を効率化したい方
- ・清掃マニュアル作成したい方・清掃用具の管理方法に困られている方
- ・防虫対策に困られている方etc

HACCPリーダーの資格を持った担当者が、お客様のご要望や問題点を伺い、現場に合った最適なブラシや正しい使い方、清掃用具の管理方法、防虫対策などをご提案させていただきます。興味がある方は[こちら](#)お申込みください。

HACCPがこれから制度化の準備として、汚染に対する予防、対処の観点から、独自の衛生管理の仕組みし、お客様の品質の向上・生産性の向上に貢献いたします。

参考文献：高橋朋也他2019 『最新の異物混入防止・有害生物対策技術』株式会社テクノシステム, 402p.

▼食品工場の衛生管理・防虫対策に関するお役立ち情報はこちら  
以下のキーワードをクリックまたはインターネットで検索し、  
アクセスしてください。

バーテック お役立ち情報

検索



こちらのQRコードからも  
アクセスできます

衛生管理にお困りの方へ

さらに詳しい情報はこちら!!

食品衛生オンラインセミナー

受講費無料

食品工場100社調査からわかった！

清掃しにくい場所とブラシによる解決事例セミナー

様々な食品工場の現場を見てわかった清掃しにくい  
箇所と解決方法について、ご紹介いたします！

セミナーの日程&お申込み



WEBから  
簡単！

バーテック 100社調査

検索