

衛生管理を楽にしよう
便利なプラパレのご紹介

暑さも和らぎ、だんだんと日も短くなり、虫の声も夏の虫から秋の虫たちへと変化してきました。

さて、HACCP制度化から1年以上が経過しました。その他にも様々な規格に基づいて食品関連事業者さまでは管理がなされていることですが、食品の衛生管理の不備や異物混入に関する残念なニュースもときどき目にします。

規格の要求事項と現場での管理では頭を悩まされることがたくさんありますが、「パレットの管理」はできているのでしょうか？

原材料や資機材、製品の移動や運搬、保管に使用されるパレット。製造現場などでは目にしないところは無いのではないのでしょうか？

パレットにもいろいろな種類がありますが、主流はプラスチック製のいわゆる「プラパレ」でしょう。プラパレは大変便利で手軽にどこでも使われている一方、複雑な構造をしているため、破損しやすく、汚れも落ちにくいなどの欠点があります。FSSC22000などの規格ではこういった資材の管理についても要求されており、数や衛生状態の記録の保管、特に破損したパレットの監視については厳しい目を向けられます。

こういった弱点に対応し、管理をしやすくできるパレットをご紹介します。ワコン社製「リブレット」です。従来のものよりも構造が単純で汚れにくく、清掃しやすく（次亜塩素酸ナトリウム溶液で丸洗いOK）、軽量で丈夫という特徴があります。



よく見る従来のプラパレの不良例
左：割れ、中：汚れ、右：ネズミの足跡

さらにご要望に応じてサイズを変更でき、滑り止めゴムや帯電防止タイプ、高剛性タイプ、横滑り防止機能付きなど、アイデアや用途に応じた様々なオプションもあります。

より良い衛生管理のみならず、一枚6kgという軽量化によって作業の方への体の負担を減らすことによる労災防止、清掃やチェックなどでかかる現場管理の省力化など様々なメリットがあります。さらに見た目も涼しげでおしゃれで

清潔感がある
デザインの
「リブレット」。
ご興味がありましたら是非
お問い合わせ
ください。

今月の
豆知識

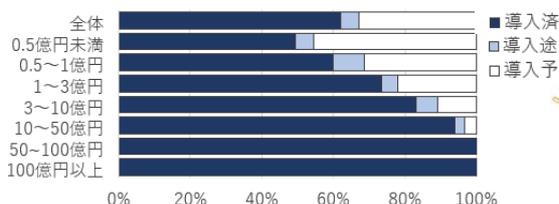
HACCP制度化、その後

令和3年6月より全ての食品関連事業者に対してHACCPに沿った衛生管理の実施が完全スタートを切りました。農水省が実施した食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況の調査（令和3年度）によると年間の食品販売金額規模が10億円以上の事業所では9割以上が「すべて又は一部の工場・工程で導入している」であるのに対し、5000万円以下の小規模事業者では約5割の導入率となっています。また、導入にあたっての問題点としては「従業員に研修や指導を受けさせたいが適切な機会がない、時間的、金銭的な

余裕がない」などが挙げられています。

小規模事業者については各業界団体作成の手引き書を引用してもよいとされ、これで「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が行えます。

HACCPを活用して衛生管理の向上を目指しましょう。



表：農林水産省 令和3年度食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果（959事業所の売上規模別、一部改変）

