

実践!!

食品工場の
ハザード管理矢野俊博 編 / 幸書房
定価 2,700 円 (税別)

国内では腸管出血性大腸菌 O111 による食中毒事件、ヨーロッパでも O104 による食中毒事件が起こるなど、新しいハザードの出現はとどまることがない。本書はさまざまなハザードに着目し、具体的なハザードに対する防止策とその考え方について紹介したもの。食品メーカーの品質保証担当者をはじめ製造現場に詳しい13人の執筆者が、それぞれの経験を生かして図表や写真を交えながら解説しているのが特徴だ。ページ構成は以下の通り。

▶序章 食品工場での品質・安全性向上を目指して ▶第1章 食品工場での異物混入対策 ▶第2章 食品工場の食物アレルギーコントロールプログラム ▶第3章 食品工場における微生物管理の要点 ▶第4章 食品工場での日常の害虫対策 ▶第5章 食品製造と化学薬剤(洗浄剤・除菌剤) ▶第6章 食品工場の賞味期限管理とRFID(ICタグ)を使ったトレーサビリティシステム ▶第7章 職場意識の向上と改善—職場の相互交流:5Sラリーの実践 ▶第8章 工場の衛生点検とその有効性 ▶第9章 建築設備から見たハザードに強い食品工場 ▶第10章 製品品質管理の計画とその進め方 ▶第11章 クレームとその対応