

## 第 58 回冷凍技士研修会【施設見学会】

### 「EHEDG 認定 食品機械洗浄性評価試験所」



主 催：公益社団法人日本冷凍空調学会 冷凍技士運営委員会  
日 時：2024 年 6 月 21 日（金） 14：00 ～ 16：00  
場 所：一般財団法人日本食品分析センター 多摩研究所 衛生科学センター  
（東京都多摩市永山 6-21-6）

近年、食品機械を輸出する際に欧州衛生工学・設計グループ（EHEDG）による認証が求められる機会が増えましたが、国内には対応できる試験所がなく、海外で認証試験を受けなければなりません。これに伴う機器輸送費・渡航費、言語対応等のコストが大きな負担となる一方、EHEDG 認証を求める動きは、将来的に国内でも広がるものと予測されます。

このような中、2022 年 2 月、EHEDG 認証取得に必要な食品機械の洗浄性評価試験を実施できる試験所として、一般財団法人日本食品分析センターが国内で初めて認定されました。

今回は、日本食品分析センターにお邪魔し、最新の洗浄性評価試験装置等を見学いたします。

ご興味を持たれている食品冷凍技士および冷凍空調技士の皆様は、ふるってご参加いただきますようご案内申し上げます。

#### ◇プログラム

1. 「EHEDG 認証制度」について（座学）
2. 食品機械洗浄性評価試験施設の見学

CPDポイント 2

募集対象：冷凍空調技士（1 種または 2 種）・食品冷凍技士の有資格者（代理出席は可）

募集人員：20 名（定員になり次第締め切ります。）

申込期限：6 月 13 日（木）

参加費：無料

#### <開催結果>

参加人数：13 名

結果概要：まずは座学で、EHEDG の概要と目指すべきところについて丁寧に解説いただいた後、日本食品分析センター様で受託可能なカテゴリーも含め、装置タイプ別の衛生設計評価法および洗浄適性評価法について解説いただきました。その後、EHEDG 認証された Type EL Class I の洗浄性評価試験設備を実際に見せていただきながら、全世界の試験機関で統一された試験手法および合否判定法について解説いただきました。

以前は、国際取引のために必要な規格というイメージだった食品安全マネジメントシステムですが、2018 年の食品衛生法の改正により、国内でも、食品製造時に HACCP に沿った工程管理を取り入れることが制度化されています。また上記を満たす要件として、食品製造機器の衛生性を担保する流れは、今後さらに進んでいくでしょう。

生憎足元が悪い中での開催となりましたが、参加者の質問が飛び交い、関心の高さを感じました。

（株前川製作所 金 まどか）