

ハイスペック設備基準

公益社団法人日本炊飯協会

より高度な設備基準に適合した HACCP 認定である「HS HACCP 認証」を取得するにあたって必要とするハード面での基準（ガイドライン）は以下のとおりとする。

1. 製造工程の品質管理向上と製品品質確保のための施設整備の基準

- ①炊飯製品を冷却・充填・包装する加工室は隔壁で仕切られ、清浄化区域内であること。
 - ・清浄化区域内の空気を清浄に保つための清浄化基準。
 - i) 清浄化区域の清浄化度は非稼動時に塵埃量 10 万個 / $f t^3$ (0.5 ミクロン) 以下であること。
 - ii) 清浄化室は常時陽圧化されていること。
 - iii) 清浄区域内的の換気回数は少なくとも毎時 30 回以上。その内毎時 10 回程度は陽圧化風量(フレッシュエアー)であることが望ましい。
- ②清浄化区域と非清浄化区域の間には非清浄化室からの空気の流入を避けるため、パスボックスを設置するのが望ましい。
- ③清浄化区域の排水ピットについては最終の集中ピットにトラップを設置すること。

2. 機械・装置の基準

- ①金属異物混入防止のため最終製品を全数検査する金属検出機または X 線異物検出機が設置されていること。
- ②コンテナ洗浄装置には次亜塩素や熱風乾燥などの殺菌工程が含まれていることが望ましく、やむを得ず殺菌工程が無い場合は除菌剤入り洗剤を使用する事が望ましい。
- ③炊飯製品を冷風で冷却する場合（いわゆるシャリクーラー）には清浄化されたフレッシュエアーを使用しなければならない。

以上

参考 風量計算（時間当り）の仕方

- 1) 室容積を求める（面積×高さ m^3 ）。
- 2) 反転機のフード等の排気量（時間当り）を求める。
- 3) 室容積×10+排気量 を計算すると陽圧に必要な風量（時間当り）となる。これを室容積で除した値が換気回数となり、30回を超えているか否かを判定する。
- 4) 30回を超えている場合はその風量で十分であるが、30回未満の場合は 不足回数分×室容積 に相当する風量をフレッシュエアーまたは循環で補う必要がある。
- 5) 必要なへパフィルターは時間当りの必要風量を 60 で除して 1 分間当りの風量とし、使用するへパフィルターの一枚当りの能力（風量）で除した値が必要なフィルターの枚数となる。フィルターは末端に設置する。
- 6) シャリクーラーを使用する場合の風量計算
 - ①シャリクーラーに室外からフレッシュエアーを供給する場合は排気量に見合った清浄化空気を導入する
 - ②室内の空気を使用してフィルターを通して供給する場合は排気量に見合った風量を室内に導入する。
 - 2) の排気量にシャリクーラーの排気量を加えて、3) 以降を計算する。
 - ③シャリクーラーに供給する風量はシャリクーラー内部が陽圧になるよう排気量より多めにするのが望ましい。