

HACCPの基礎としての

食品衛生 7S入門



もくじ

◇◇ 1 か月目学習 ◇◇

第1章 HACCPの基礎としての食品衛生7Sを学ぶ	3
1.1 食品衛生7Sの目的	4
1.1.1 食品衛生7Sは「5S」からの進化	4
1.1.2 「5S運動」	5
1.1.3 食品産業では「5S」+「2S」=「食品衛生7S」	6
1.1.4 食品衛生7Sでの「清潔」の持つ意味	8
1.2 食品衛生法の改正におけるHACCPシステム	10
1.2.1 食品衛生法の改正	10
1.2.2 「HACCPに沿った衛生管理」の制度化	11
1.3 食品衛生7Sの実践方法	12
1.3.1 食品衛生7Sは誰でもできる	12
1.3.2 知っているではダメ、できる、そして継続	15
1.4 食品衛生7Sの実践はこうしてやろう ——企業の体質改善と発展のために	16
1.5 個人の資質向上と人材育成	19
1.6 全社的取り組みはトップのやる気から	20

第2章 整理・整頓

23

2.1 整理・整頓とは	24
2.1.1 整理の定義	24
2.1.2 整理の目的	24
2.1.3 整頓の定義	24
2.1.4 整頓の目的	26
2.2 整理・整頓の方法	26
2.2.1 整理の方法	26
2.2.2 整理を実施する上でのコツ	30
2.2.3 整頓の方法	31

2.2.4	整頓を実施する上でのコツ	34
2.2.5	レベルの高い整理・整頓とは	35
2.2.6	整理・整頓の効果	36
2.2.7	整理・整頓で人をうまく動かすコツ	37
2.2.8	日常的・定期的に行う整理・整頓	38
第3章 清掃・洗浄・殺菌－洗浄を効果的に行うための清掃－		41
3.1	工業5Sと食品衛生7Sの清掃の違い	42
3.1.1	清掃マニュアルのポイント	43
3.1.2	洗浄の目的	44
3.1.3	洗浄マニュアルのポイント	45
3.1.4	洗浄の効果測定の方法	46
3.2	微生物を制御するための「殺菌」	48
3.2.1	殺菌の目的	48
3.2.2	殺菌という言葉の定義	50
3.2.3	殺菌における注意事項	51
3.3	洗浄における注意事項	55
3.3.1	洗浄の目的について	55
3.3.2	手洗いの重要性	55
3.3.3	洗浄の注意事項	56
3.3.4	洗浄効果の確認について	56
3.3.5	拭き取り検査を実施しての効果確認	57
第4章 洗浄剤と殺菌剤		59
4.1	洗浄剤、殺菌剤の種類および使用方法	60
4.1.1	洗浄剤	60
4.1.2	殺菌剤	65
4.1.3	食品製造現場における洗浄剤・殺菌剤の活用方法	70

4.2	洗浄と殺菌の関係と注意点	72
4.2.1	洗浄剤・殺菌剤の選び方	72
4.2.2	殺菌前の洗浄の必要性	73
4.2.3	事例から学ぶ	74
付録1	食品等全ての業者が対象となる HACCP の制度化	79
◇◇	2か月目学習	◇◇
第5章	ペストコントロール	85
5.1	ペストコントロールの必要性とその効果	86
5.1.1	ペストコントロールとは	86
5.1.2	ペストコントロールの必要性	87
5.1.3	PCO 業務の変化	89
5.1.4	IPM への流れ	92
5.1.5	ペストコントロールのポイント	96
5.2	ペストコントロール業者の上手な利用方法	97
5.2.1	業者との関係	97
5.2.2	食品衛生7Sは有害生物防除（ペストコントロール）の前提条件	99
第6章	ドライ化	105
6.1	ドライ化の定義・目的・方法	106
6.1.1	ドライ化の定義と目的	106
6.1.2	ドライ化実現のための基本情報	108
6.1.3	ドライ化の方法	113
6.2	ドライ化の効果	119
6.2.1	微生物制御が容易になる	119
6.2.2	作業員の意識が変わる	120
6.2.3	作業が楽になる	122

6.2.4 作業環境が改善される 123

6.2.5 コストが軽減される 125

第7章 清潔

127

7.1 清潔とは 128

7.1.1 工業分野で生まれた5S運動と目的 128

7.1.2 食品衛生7Sの「清潔」 128

7.2 微生物学的な清潔とは 129

7.2.1 微生物学的な清潔を目的とした測定方法 129

7.2.2 清潔の指標化 130

7.2.3 微生物学的清潔度の測定・評価方法 133

7.2.4 各方法の比較 135

第8章 学習としつけ

137

8.1 食品衛生7Sと「しつけ」およびその学習・教育について 138

8.1.1 食品衛生7Sでの「しつけ」の位置付け 138

8.1.2 「しつけ」教育と学習活動の進め方 140

8.2 現場指導のリーダーに求められる資質とその育成 151

8.2.1 リーダーに求められる資質 151

8.2.2 現場での推進リーダーの役割 151

8.2.3 「しつけ」のマネジメント～リーダーの基本姿勢 152

8.2.4 リーダーとしての自己研鑽支援 153

8.3 「しつけ」の導入効果 155

8.3.1 食品衛生7Sに関連する効果 155

8.3.2 「しつけ」によるその他の効果 155

8.3.3 労働災害の抑制効果 155

8.3.4 明日の食品産業の発展に向けて 156

8.3.5 「報連相」と「真・報連相」 157

付録2 「HACCP 導入の手引書」と食品衛生 5S/7S	160
-------------------------------	-----

◇◇ 3 か月目学習 ◇◇

第9章 ISO 22000 の PRP と食品衛生 7S	167
------------------------------	-----

9.1 ISO 22000 と食品衛生 7S	168
9.1.1 ISO 22000 : 2018 とは	168
9.1.2 ISO 22000 の構成	172
9.1.3 ISO 22000 と食品衛生 7S との関係	173
9.1.4 食品衛生 7S と PDCA サイクル	178
9.1.5 7S, 5S, 3S	180
9.2 食品の安全は、微生物制御	182
9.2.1 食中毒を予防する	182
9.2.2 混乱している食品衛生 3 原則	184
9.2.3 食中毒の予防には、原材料も重要	185
9.2.4 原材料管理と環境管理	187

第10章 食品衛生 7S 活動の推進委員会	189
-----------------------	-----

10.1 食品衛生 7S 推進委員会の目的と構成	190
10.1.1 食品衛生 7S への経営者の関与	190
10.1.2 推進委員会設置の目的と組織構成	190
10.2 PDCA サイクルによる推進委員会活動	194

第11章 食品衛生 7S の効果	199
------------------	-----

11.1 食品衛生 7S 活動をした漬物製造業の事例から	200
11.1.1 食品衛生 7S 活動導入の経過	200
11.1.2 7S 活動の経営的効果について	202
11.1.3 食品衛生 7S の具体的効果	202
11.2 7S は単なる清潔運動ではない！ 結果として企業利益に連なる！！	212

11.2.1 食品衛生 7S の効果 212

11.2.2 中級, 上級の効果 218

第 12 章 食品衛生 7S 活動による成果の事例 223

12.1 「しつけ」ができないときの人事考課活用事例 224

12.1.1 企業の背景 224

12.1.2 食品衛生 7S 活動への取り組み 224

12.1.3 まとめ 229

12.2 食品衛生 7S 活動の推進と委員会 230

12.2.1 組合の概要 230

12.2.2 食品衛生 7S 活動への取り組み 230

12.2.3 週一清掃・週一不良箇所改善活動について 234

12.2.4 大山乳業農協の現在の状況 235

12.3 QC サークル活動と類似した食品衛生 7S 活動 236

12.3.1 企業の概要 236

12.3.2 食品衛生 7S 活動への取り組み 236

12.3.3 食品衛生 7S 活動を成功させる 5 つのポイント 241

12.3.4 まとめ 243

12.4 食品衛生 7S 活動の実践による不祥事からの立ち直り 244

12.4.1 会社概要 244

12.4.2 食品衛生 7S 導入の契機 244

12.4.3 食品衛生 7S の推進体制 246

12.4.4 7S 活動の具体的内容 248

12.4.5 改善事例 250

12.4.6 食品衛生 7S 実践のポイントと成果 255

12.5 牛の気持ちになって食品衛生 7S の実践 257

12.5.1 鳥取県畜産農業協同組合の概要 257

12.5.2 食品衛生 7S 活動への導入 259

- 12.5.3 整理・整頓から 259
- 12.5.4 清潔のための清掃・洗浄・殺菌 262
- 12.5.5 見直しながら改善を進めて進化していく 265
- 12.5.6 7S活動に取り組んで、早20年が過ぎ…… 266

付録3 食品衛生7Sにおけるトップの責任 267

- I 食品衛生7S活動の鍵を握るトップ 268
- II 7S活動におけるトップの責任 270
 - II-1 7Sの方針・目標の設定 270
 - II-2 7Sに必要な資源の提供 272
 - II-3 7S委員会の主導と責任権限 273
 - II-4 7Sの進捗管理・達成度評価 275