

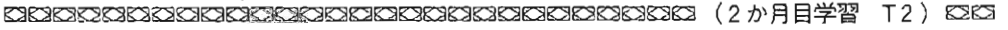

通信教育講座

食品工場の 異物混入対策講座



♪TEX

職業訓練 法人 日本技能教育開発センター

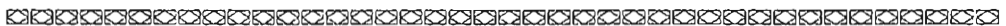
3. 昆虫・動物類が侵入しにくい工場にする	49
3-4 自主検査の体制	50
1. 微生物検査	50
2. 施設の点検	51
3. 備品の点検	52
4. 製造機械の点検	54
第4章 工場環境の整備	55
4-1 良い食品工場は外から見ても判断できる	56
1. 工場が外部からどのように見えるかを考える	56
2. レイアウトを考える	57
3. 目に見えない場所を管理する	58
4-2 工場施設の周囲を見回る	59
1. 昆虫の活動場所を排除する	59
2. 不要物の撤去	60
3. スキマをなくす	61
4. 臭いの混入	62
第5章 作業者の服装	63
5-1 クレーム原因として多い異物「毛髪」を入れるのは作業員	64
1. 毛髪混入の原因	65
2. 毛髪の混入対策	65
3. 脱落した毛髪の混入防止	68
5-2 頭髪のチェック・服装のチェック	71
1. 衛生帽子のチェックポイント	71
2. 作業服のチェックポイント	72
3. 作業服着用のステップ	73
4. 作業室入室のステップ	73
5. 衛生管理チェックリスト	74
5-3 工場内にあるすべての動かせるものを管理する	76
 (2か月目学習 T2) 	
第6章 クレームへの対応	77
6-1 クレームへの考え方	78
6-2 クレーム対応のポイント	79
1. クレーム対応の体制作りのポイント	79

2. 電話の対応のポイント	80
6-3 クレーム対応の流れ	85
第7章 異物混入防止方法	89
7-1 選別機の種類と原理	90
1. ふるい分け(篩分法)	91
2. 風力選別機	92
3. 比重選別機	95
4. サイズ・形状選別機	98
5. フリクションセパレーター	100
6. マグネットセパレーター	101
7. 電気吸引選別機	103
8. 色彩選別機	104
9. 金属探知機	105
10. X線異物検査機	106
7-2 手選別の方法	107
第8章 一般的衛生管理	109
8-1 自社の衛生管理状況をチェックしよう	110
8-2 作業員の衛生管理の徹底	112
8-3 原材料の衛生管理の徹底	114
8-4 使用水のチェック	118
8-5 機械・器具の衛生管理	121
8-6 施設・設備の衛生管理	126
8-7 廃棄物・排水の衛生管理	134
第9章 HACCPシステムの構築	137
9-1 HACCPシステムとは	138
1. HACCPシステムとは	138
2. HACCPシステム導入の前提	138
3. HACCPシステムの概要	141
9-2 HACCPシステム導入ステップ	142
(手順1) HACCP推進チームの結成	144
(手順2) 製品特徴の記述	145
(手順3) 製品の使用方法の記述	145
(手順4) 製造工程一覧図, 施設の図面および標準作業手順の作成	148
(手順5) 現場確認	152

- (手順6) 【原則1】 危害分析 (HA) 152
 - (手順7) 【原則2】 重要管理点 (CCP) の設定 155
 - (手順8) 【原則3】 管理基準 (CL) の設定 156
 - (手順9) 【原則4】 モニタリング方法の設定 156
 - (手順10) 【原則5】 改善措置の設定 156
 - (手順11) 【原則6】 検証方法の設定 157
 - (手順12) 【原則7】 記録の維持管理 158
- 9-3 ISO 9000との整合性 163

第10章 危機管理システムの確立のために 165

- 10-1 危機管理システムの意義 166
- 10-2 危機への対処法 168
 - 1. 情報の流れを確保する 168
 - 2. 変化点分析で原因追及する 169
 - 3. 将来分析で被害を最小化する 171
 - 4. 「最善」ではなく「次善」を考える 173
 - 5. 製品回収ルールを策定する 173
- 10-3 内部告発への対応 175
 - 1. 内部告発増加の背景 175
 - 2. 内部告発への対応 175
- 10-4 クレームにみる顧客第一主義 177
 - 1. 企業トップと現場の従業員のベクトルを一致させる 178
 - 2. トップ・管理者の意識を変革しよう 180
 - 3. 三直三現主義で顧客志向を実践しよう 181
 - 4. 従業員の意識を変えよう 182
 - 5. トレーサビリティのしくみを作ろう 182



- 別表 186
- さくいん 196
- 参考文献 199