

食の安全と品質保証のための

2009 Vol.15

月刊 HACCP 1

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

特集

国際的視野で考える
これからの食品安全性確保

霧島黒豚
しも

霧島黒豚

霧島黒豚
ロース

新時代に挑む 霧島黒豚ブランドを一貫した食品安全マネジメントで提供
企業戦略 林兼産業(株)グループ

5Sパトロールの問題を考える

第三者審査登録機関 エコアオーデット(株)

代表/CEO 宮澤公栄

食品工場では工場内の5S確認のため、監査や査察などのいわゆる「5Sパトロール」を行っています。多くの食品工場において、実施した結果の5Sパトロール記録を見てきましたが、効果的に5Sパトロールを使いこなしている企業の少なさに驚きました。

第一に、5Sパトロールを行う基準が自社の業種業態を考慮していることはなく、工程特性や製品特性が加味されておらず、不必要な点検項目を一生懸命監査していることがあります。例えば、劣化の速い日配食品を製造している工場と、劣化の遅い長期保存食品を製造している工場では、監査のポイントは当然異なりますし、対象となる危害も異なるのが普通です。それにも関わらず、自社に合っていない5Sパトロールのシートを使って監査を行っていくと、的はずれな指摘と改善になりやすいのです。

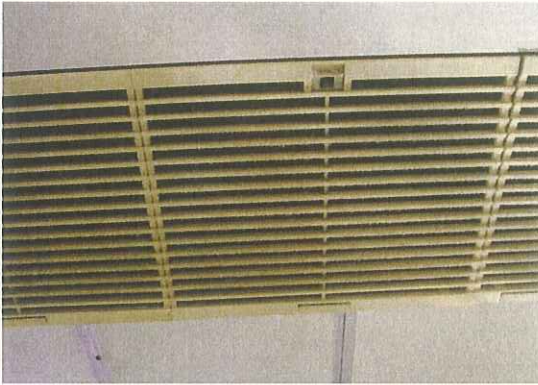
第二に、監査員は訓練された要員を割り当てていることが少なく、「業務経験が長い」とか「品質管理部だから」という理由だけで実施しているようです。特に衛生管理会社（ベストコントロールや衛生コンサルなど）が行う5Sパトロールは、食品自体に対する影響や事故につながる確立をあまり考慮せず、本人が見えた問題を片っ端から写真を撮って改善要望を出すことが多いようです。これにまともに対応していたら、間違いなく会社は「赤字」になります。そのため、依頼者側の責任者は報告書もらった時に「ふん、ふん」と聞きながらも、内心では「予算がないからできない

けどね」と思っているはずですが。これは企業の意識が低いのではなく、事故につながる可能性が高いのか否か判断ができないためであり、もし「この結露の落下が、現在発生しているカビのクレームの原因です」など、直接的な指摘になればすぐに改善するはずですが。

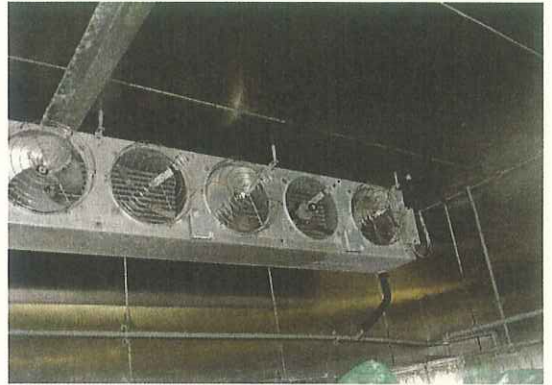
これらの事実から、適切な5Sパトロールを実施するには、対象工場における製品特性（水分活性、pH、Bx、塩分、包装形態、賞味期限など）と工場特性（各部屋別の衛生度、二次汚染源、スタッフレベル、インフラの劣化状況など）を加味した5Sパトロールチェック表を作成することが不可欠となります。

また、指摘した問題に関しては「機械がサビているので問題だ」というような抽象的な指摘ではなく、「むき出しの製品ライン上機械でサビが発生している。これが落下して製品に混入することによって、金属探知機での不適合対象が増加する可能性がある」といった具体的な形で記載することによって、問題の優先順位を組織として判断することができるようになります。また、当然、リスクが高いものは即対応することが仕組み化できます。

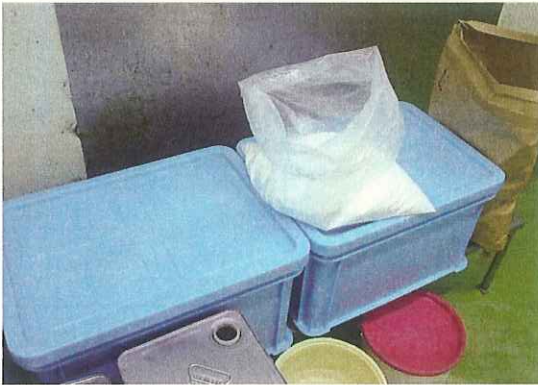
5Sパトロールで指摘された問題の内容（例）



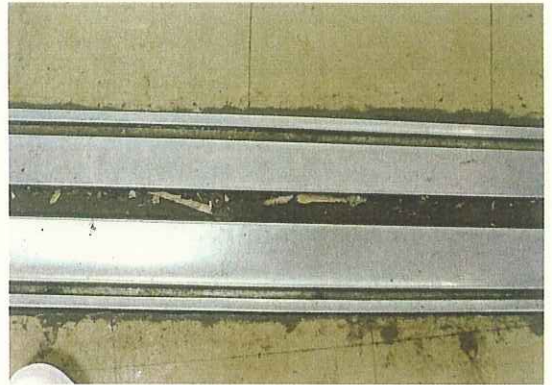
衛生エリアのエアコン噴出し口に埃が溜まっている。この埃が落下すると、異物混入になり得る。また、エアコン内部で発生したカビの胞子が製品に付着すると、製品の消費期限内にカビが発生する危険がある。



冷蔵庫内の結露が製品に落下することにより、微生物汚染が発生した場合、想定した最終製品の初発菌数をオーバーする可能性がある。



半端添加物の保存状態において、きちんと密封されていない場合、水分の吸着や異物の混入が起こり製品劣化の原因となり得る。また、識別状態が悪いので、従事者が取り違える可能性も考えられる。



製造区画内の床溝において、清掃不備によるゴミ溜まりが確認された場合、その箇所は害虫生息ができる状態になり、害虫発生指数をオーバーする可能性がある。



むき出しの製品ライン上機械でサビが発生している場合、それが落下し製品に混入することにより、金属探知機での不適合対象が増加する可能性が考えられる。



半端品の一次保管ルールが決まっていない場合、保存期間中の微生物増殖が考慮される。そのため、最終製品の初発菌数をオーバーする可能性がある。

JAS-ANZ認定
ISO22000

審査登録機関

HACCP
ISO9001

ISO22000:2005
認定審査登録組織

組織名	地区
株式会社ヤマヲ	東京
株式会社つきじもと彦	東京
株式会社マルキチ食品	北海道
株式会社堂本食品	広島
ヒロコンフーズ株式会社	広島
勝木食品工業株式会社	東京
株式会社サラダコスモ	岐阜

2008年12月10日現在

システムは実践効果が大切です

システム+透明性=安全・安心

変革の時代と言われる社会背景に対応可能な食品安全
マネジメントを構築することが「食品の安全」を実現します

食品専門性

現場審査実施

中小企業対応

衛生管理審査

安心コスト

スピード対応

INFORMATION:1 ISO22000推進管理者養成コース(2日間)

3月12・13日、東京・御茶ノ水にてISO22000推進管理者を育成する
研修プログラムを行います。

食品工場管理者及びISO導入予定組織・コンサルタント候補者へ
の基礎知識教育として有効です。 ※修了書を発行

講師:FSMS主任審査員 宮澤公栄 料金:¥80,000-(税込み)

INFORMATION:2 書籍 ISO22000認証取得宣言

中小企業におけるISO22000導入を基礎から解説

著者:宮澤公栄 出版:食品と科学社
価格:¥2,100-(税込)

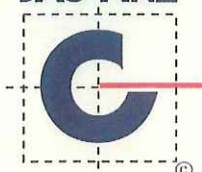


好評発売中



ECORE AUDIT

JAS-ANZ



FSMS -H3300705JT
QMS -S3050904JT

第三者審査登録機関

エコアオーデット株式会社

ECORE AUDIT Corporation

190-0021 東京都立川市羽衣町2-6-1

TEL 042-548-0315 FAX 042-548-0316

<http://www.ecoreaudit.jp>