



NPO法人食品安全ネットワーク便り 第157号

《略称：フーサンだより》

発行:NPO法人食品安全ネットワーク(Food Safety Network)

(2022年3月)

理事長:角野 久史 編集担当:青森 誠治、平井 由紀

ホームページ:<http://www.fu-san.jp/>

事務局:〒542-0076 大阪市中央区難波5丁目1番60号 なんばスカイオ15F

イカリ消毒株式会社 TEL. 06-6636-2741 FAX. 06-6636-2720

～食品安全ネットワークをご活用ください～

NPO法人食品安全ネットワーク

事務局次長 青森 誠治

(SEITA食品安全コンサルティング 代表)



会員の皆様、こんにちは。

今期より事務局次長を務めております、青森誠治です。

事務局では様々な業務を行っておりますが、私が主に担当しているのは、今皆さんに読んでいただいているフーサンだよりの編集長の業務です。

フーサンだよりは、年間6回発行しており、今回で157号となります。当会のホームページにて、第19号以降は巻頭言が、2003年の第43号からは全体をご覧いただけます。

(次ページの二次元バーコードを読み取るとご覧いただけます。)

振り返って読んでみると、フーサンだよりには25年間の様々な歴史が残されています。

例えば、2000年は「何とか今後10年程度は、この会が続いて欲しいものだと期待する」という巻頭言から始まり、2001年には、HACCPだけではなく、各食品企業が強制されることなく自主性をもって食の安全をも考えた「全社的な品質」 TQM: Total Quality Management活動を行うことが一番大切だという主張が、2007年には11年目の活動に際して、ISO22000:2005の飛躍の年となるが、まだまだ課題があるということが書かれています。

また、2015年からは角野会長へのバトンタッチ後の年頭あいさつとして、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の改正」について触れられ、食品衛生7Sの大切さを、2016年の巻頭言では2020年にHACCPが制度化になるであろうことなどが書かれています。

巻頭言以外にも、様々な分野の方がその時々の話題や、セミナー報告、皆さんが活躍される分野についての記事もあり、非常に勉強になります。

最近になって当会に参加した、という会員の方は、是非過去のものもご一読ください。

今回のフーサンだよりに、5月18日に開催される25周年の記念講演のご案内があります。

是非ご覧いただきたいのですが、今回は小久保彌太郎先生、湯川 剛一郎先生、豊福 肇先生という非常に豪華な3人の先生方によるご講演を予定しております。

このような講演が開催できる団体が他にあるでしょうか？きっと他にはないと思います。

改めて、最高顧問や会長が築いてこられた人脈の素晴らしさを感じます。

ご存知のことだと思いますが、食品安全ネットワークは、食品産業を基本に、会員間で異業種交流を深めるためのネットワークづくりを目指して設立され、以下の基本コンセプトを掲げています。

- ・ 食品産業の衛生・安全に関する総合シンクタンクを目指す。
- ・ H A C C P システムの導入、指導、教育をコンサルティングする。
- ・ 食品製造の衛生管理コンサルティング。
- ・ 会員相互の友好と親睦を図り、情報交換ネットワークづくりを行う。

このコンセプトを会員の皆さんでどんどん活用していただきたいと思います。

仕事柄、品質管理部門の方とお会いすることが多いのですが、よくお聞きするのは、業界の動向や、他社での取り組みなど、社外からの情報が欲しいということです。

私自身も、会社の中にいただけでは得られなかった出会いや知識、学びの機会が沢山あり、今でも元をたどると食品安全ネットワークにつながる、という仕事が非常に多いです。

また、今回の巻頭言もそうですが、文章を書く機会を得られたことも大きいと感じています。セミナーや研修会に参加した感想文や、学んだことの紹介というのは、参加したその時には分かったつもりでいても、後で自分の言葉で説明しようと

すると難しく、整理してアウトプットする大切さを知ることができました。

発行する書籍の一部を書いたり、雑誌に寄稿したりというの非常に大変な作業ですが、その分成長を感じることもできます。

フーサンだよりの編集長として、皆さんに原稿のお願いをすることもあるかと思いますが、是非ご協力いただけましたら幸いです。

この2年間は、新型コロナウイルス感染症の流行により、当会も活動が制限されることもありましたが、一部セミナーはW e b 参加とのハイフレックス形式での開催を開始しました。

今まで現地に行くのが難しくてご参加いただけなかった方も、W e b 形式だと業務時間内で参加することもできますし、遠方の方でも参加しやすいというお声をいただいており、活動の幅が広くなつたと言えます。

今年は、もっとたくさんの方に活動を知っていただけるように、そして、会員になっていただくメリットが伝わりやすいように、ホームページのリニューアルや、S N S を活用した情報発信を行っていくことを予定しています。

理事や事務局では、さらに会員の皆さんのお役に立てる活動ができるように頑張って参りますので、皆様お誘いあわせの上、どんどんご参加ください。

また、こんな事をやって欲しい、こんな話が聴きたい、などご要望がございましたら、是非教えてください。

今後とも食品安全ネットワークをよろしくお願ひ致します。



特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク
「第6回NPO法人定期総会(設立25周年記念総会)と
特別講演会」のお知らせ
～ Web(Zoom)でもご参加いただけます～

1. 日時 **2022年5月18日(水)** 11時00分開始(受付10時30分より)

2. 場所 エル・おおさか TEL(06)6942-0001
大阪市中央区北浜東3-14(4ページをご覧ください)

3. 内容

(1) 定期総会 11時00分～12時00分

1) 挨拶 特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク 理事長 角野 久史

2) 議事 事業・決算報告、監査報告、事業計画・予算審議他

3) 事業案内 セミナー、見学会他

【休憩】12時00分～13時00分

(2) 設立25周年記念講演会 13時00分～17時00分

1) 「日本に於けるHACCPの誕生とその後」

公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与

イカリ消毒株式会社 技術顧問

元 東京都立衛生研究所(現東京都健康安全研究センター)微生物部長

前 一般社団法人日本惣菜協会総菜製造管理認定事業(JmHACCP)審査

委員長 小久保 彌太郎先生

2) 「CODEX-HACCPの改訂と今後の動向」(仮題)

山口大学共同獣医学部 教授 豊福 肇先生

3) 「FSSC 22000の特長と最新動向」

FSSC22000 日本代理人

湯川食品科学技術士事務所 所長 湯川 剛一郎先生

【移動】17時00分～17時15分

(3) 情報交換会 17時15分～18時30分

4. お申込み

(1) 参加費: お一人様 5,000円 (非会員の方は 8,000円) **Webでも同料金になります**

(2) 情報交換会: お一人様 3,000円

(3) 定員: 90名 (会場の都合により、先着順で締め切らせていただきます。)

(4) 出欠の連絡: 出席される方は、別紙の「出欠連絡票兼委任状」にご記入の上、
5月9日(月)までにFAXにてお知らせ下さい。

※「出欠連絡票兼委任状」を提出されない場合は、理事長に委任されたものとします。

※新型コロナウィルスの感染拡大状況により、中止又は延期させていただく場合があります。ご了承ください。

※Webで参加される方のお振込先は4ページに記載しています。

「第6回NPO法人定期総会(設立25周年記念総会)と 特別講演会」会場案内

交通アクセス

会場:エルおおさか(大阪府立労働センター) 7階 709号室

住所:大阪市中央区北浜東3-14

電話:TEL(06)6942-0001

- Osaka Metro谷町線・京阪電鉄「天満橋駅」より西へ300m
- Osaka Metro 堺筋線・京阪電鉄「北浜駅」より東へ 500m



Web参加希望の方のお振込先

※現地で参加される方は、会場でお支払い下さい。

銀行名：三井住友銀行 京都支店（店番 496）

口座：普通 口座番号 9479644

名義：特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク

※振り込み期限：2022年5月9日（月）

※振込み手数料は、お振込み者様にてご負担下さい。

※登録している会員名でお振込み下さい。

※Web参加の場合の領収書は、振込みのご利用明細に替えさせていただきます。

第 111 回食品の安全・安心講座（米虫塾）に参加して

日時：2021年11月27日（土）

会場：大阪産業創造館

明宝特産物加工(株)

取締役 石田 哲仁



食品安全ネットワークの皆様、こんにちは。

私は、岐阜県郡上市にある「明宝特産物加工株式会社」の石田哲仁です。弊社では、「明宝ハム」をはじめとするプレスハムやソーセージを製造販売しています。このたび、はじめてNPO法人食品安全ネットワークの「第 111 回食品の安全・安心講座（米虫塾）」に参加させて頂きました。思いがけず、今回の参加者レポートのお話を頂きましたが、不慣れな所ばかりですが、宜しくお願ひします。



まず、第一講演「食品製造機械の衛生構造」は、一般財団法人日本食品分析センター東京本部微生物部部長 土屋禎氏による微生物制御の基本から食品衛生法施行規則における基準や施設設備における微生物汚染源と衛生管理についての講演でした。微生物の特性・増殖要因・制御手段のお話から始まり、食品製造設備における代表的な汚染源に説明が進む中で、自分の中で新たな気づきがありました。それは、弊社の新しくできた本社工場の衛生管理についてです。

弊社は、(株)食の安全戦略研究所の奥田貢司氏、アルテ設計事務所の海原俊哉氏をはじめ、食品安全ネットワークの多くの方々の協力を得て、FSSC22000 認証取得を前提にして造られた本社工場です。2018年2月より稼働し、2020年10月にはFSSC22000ver. 5 の認証を取得しています。本社工場の稼働スタート後、FSSC22000ver. 4.2への移行、そして、ISO22000 : 2018への更新などをコンサルタントからの提案を基にして計画を進めていました。FSSC22000 認証を取得するには、大変なこともありましたが、すでに本社工場はハード的な視点から衛生管理のしやすい構造となっていたのです。ここに気づきを発見しました、土屋氏の講演にある食品衛生法施行規則の施設に関わる参酌基準（施設・機械器具）に対応した工場の建設が、サポートいただいた食品安全ネットワークの方々により備わっていたことです。それにより食品衛生7Sの実践が以前より安易に進めることができました。安全が確保でき、安心できる製品の提供ができるようになっていました。

土屋氏の講演で私が重要だと思ったキーワードは、「製品接触面」でした。私自身、製造現場で長

く働いており、製品接触面というと当然ながら機械や器具のことだと認識していました。その機械の上部に位置する「天井など」も、結露による汚染の可能性から考えると製品接触面になり得るという事でした。機械器具・壁・床などは、毎日の洗浄・清掃のなかで当然のこととして衛生的に保たれています。しかし、「天井」になると現在は定期での清掃というルールになっていますので、一般衛生管理の手順の中で清掃時期などについても再度検討してみようと思いました。また、ステンレス鋼の表面粗さも $Ra0.8 \mu\text{m}$ 以下を推奨とのことでした。ステンレス鋼は洗浄しやすいものという認識でしたので、洗浄方法も見直してみる必要があるかもしれませんと感じました。

自分たちが見落としているかもしれない微生物汚染源が、どこかに潜んでいないかを今一度考える機会を頂けたと思っております。

つづいて、第二講演「食品取扱施設に漂う微生物制御について」は、NPO-HACCP 実践研究会理事宮地洋二郎氏による『「空気は食品の大事な副原料」と認識しよう』がポイントでした。

空気質の重要性の話では、清潔区域に、外部や隣室からの粒子・菌類の侵入を防止する為に陽圧管理が必要であること。さらに、きれいな空気を取り入れ、処理された空気を排出する。という流れを管理することの大切さを再確認することができました。

一般衛生管理により管理されている水とは違い、食品取扱施設の空気質の改善は、流入した空気から微生物等を制御するエアフィルタが重要となることなどがわかりました。たとえハード面で衛生的に管理されていたとしても、空気質を管理するには、「それらを使っているのは人」だということです。そこから、以下の 2 点の説明が強く印象に残りました。

①換気システムにより空気の流れを管理していくのも、窓の開閉や隙間があっては意味がない。



②エアフィルタには種類があるため、適正なエアフィルタを選択し、定期的な点検・清掃・交換をすることが重要である。

食品製造施設内では空気質をきれいにするには施設設備を使用する人や管理する人が、正しい知識をもち、原理を理解したうえで行動する事が、施設に漂う微生物を制御できると感じました。次亜塩素酸水溶液の空間噴霧の説明もありました。現在の空間噴霧技術なら、継続的な使用をすると施設の細部に拡散・分散させて除菌対策ができるということにはとても驚きました。今後カビの問題が大きくなる可能性がありますので、弊社内で試してみる価値があると思いました。空気は当たり前に存在しているものと思っていたのですが、「空気は食品の大事な副原料」という言葉にいろいろ考えさせられました。

最後に、今回の食品の安全・安心講座の米虫塾に参加させていただき、通常業務の中では気付かなかった新たな発見や考え方などを知ることができました。お客様に安全で安心な商品を提供するために必要な情報を得ることができる勉強会であると思います。弊社の名畑専務が外部の人から得られる知識や情報の重要性を感じ、私たちに勉強する機会を勧める意味を実感し、私も大変勉強することで出来ました。講師の先生方々をはじめ、食品の安全ネットワークの関係者の皆様に感謝申し上げると共に、今後とも弊社の衛生管理のレベルアップのサポートお願いします。

第15回 食品衛生7S実践事例発表会 優秀発表企業報告

日付：2022年2月16日
場所：エルおおさか

株式会社フルックス東海
工場長 坂本 理絵



1. 会社概況

- ①社名：(株)フルックス東海
- ②創業：2020年4月1日
- ③資本金：1,000万円
- ④代表者：代表取締役社長 黒田久一
- ⑤売上高：5.5億（2020年3月期）
- ⑥従業員数：67名（社員13名・パート54名） ⑦
- 事業内容：カット野菜、ミールキット、天ぷら
材料の製造
- ⑧工場敷地面積：3,920 m²

フルックス東海の創業は、2020年4月です。フルックスグループとしては、来期59期を迎えます。カット野菜事業者（旧あしひや菜食より）事業をゆずり受け、新たに(株)フルックス東海を設立いたしました。

当初は、カット工場とセットアップ工場の2工場体制で運営しておりましたが、カット工場の老朽化、2工場体制の作業効率の悪さから、工場の統合を決断いたしました。

工事期間を、2021年2月より9月末までとし、10月より本稼働となりました。

フルックスグループは、フルックスホールディングスを中心に

(株)フルックス 【青果仲卸事業・青果直販事業・ミールソリューション事業】

(株)味の大和路 【冷凍事業・惣菜事業・夕食宅配事業・おせち事業・直営飲食店】

(株)フルックス東海 【ミールソリューション事業】
で展開しています。

2. 食品衛生 7Sの導入、動機、経過

工場が統合され4ヶ月です。工場が新しくなった事で、お客様からは、今までよりも衛生管理レベル、商品レベルの向上を求められる事は必須です。

お客様に「安心・安全」な商品を提供する為に、会社としましてはJ-MHACCPの取得を大前提の目標とし、まずは5S活動から始めました。古い町工場から、近代的な食品工場へ生まれ変わった中で、衛生管理、製造工程等の改革を行うにあたり、どうしても「昔の手法、管理方法の方が作業しやすい」と、なかなか定着せず苦労致しました。

新しい手法、管理方法を受け入れてもらうには時間がかかりましたが、何度も社員、従業員に5Sの必要性、衛生管理の重要性、クレームに対しての危機感を説明し「なぜ？それが必要なのか？」を、理解してもらう事が出来たと感じています。

3. 改善事例

カット室の備品置場の改善です。



【改善前】 置場が無く、作業台の下に器具等を無造作に置いていました。

【改善後】 備品置場用の棚を設置し、置場表記を貼付し、作業終了後には定位置に戻せる仕組みづくりを行いました。

これにより、作業終了時には、作業台の下に物が置かれる事も無く、スッキリした状態で終われば、朝から備品を探すといった、ムダな作業が無くなり、スムーズに作業に入ることが出来る様になりました。

まな板の管理方法です。



【改善前】 作業の合間などに、まな板置き専用としたコンテナに差し込んでいる状態でした。いかにコンテナを、毎日洗浄していても、そもそもとして、まな板を置くためも物ではない為、改善を急ぎました。

【改善後】 まな板専用ラックを自作いたしました。これにより、作業中も作業終了後も、まな板を専用ラックに置くことで、衛生的にも、見た目にもスッキリ管理出来るようになりました。このラックは、水撒ねによる汚染を出さない様に、床面より 70 cm以上の高さで管理できるように製造しました。

計量備品置場です。



【改善前】 シンク周辺にスコップ、ザル、ボウル、ザルカゴなどが置かれてあり、ゴチャゴチャしておりました。どこが衛生区だ?と… 誰も疑問を持たないのか?と… そこで、専用の備品ラックを自作しました。

【改善後】 全ての備品類を収納出来るラックです。スコップやトングはフックで吊れるようにしました。

ザル、ボウル、ザルカゴも水を切りながら置けるようにしました。

異物の原因となる為、備品自体と置場への表記はしませんでしたが、ラック置場の表記に画像を加え、どのフックに何を吊るのかと、棚にはボウルやザルカゴを置くといった見える工夫を致しました。

ここは、備品棚です。



上段に、バックシーラー、アルコールボトル、中段に、計量器、下段に、一部包装資材が置かれています。

実際、片付いている様ではありますが、棚を有効活用する為に、計量器の置場を変更しました。併せてアルコールボトルの置き方も変更しました。

計量器は、専用のラックを自作しキャスターを付けました。これによりラックを作業場近くまで運び、そこから計量器を各作業台を持っていき作業する様になりました。

アルコールボトルも、これまででは、まとめて置かれていた物を姿置きでの管理に変更しました。

これにより、棚の空いたスペースを使用することが出来る様になりました。

ここは、計量室の出荷先別、部材置場です。



改善前の画像はありませんが、以前は計量済の部材を置いていました。

当初は、とくに置場のルールもなかった為、なんとなく同じ取引先の部材が、固まっておかれており、次工程の作業員は、探し回りながら自分の必要な部材を持っていくといった、ムダが発生していました。

【改善後】 壁に取引先名を表記し、床にラインテープでの区画分け、壁にはコンテナ積み上げ高さの制限をしました。

また外国の方も、多数居られますので、日本語が読めない方用に番号を振りました。

これにより、コンテナに貼られている番号と、床に表示されている番号を確認してから荷物を置けば、間違えにくい仕組みを作りました。

さらに、次工程の作業員に関しましても、自分の欲しい取引先の荷物を、探し回る事なく見つけることが出来る様になり、作業効率の改善に繋がりました。

包装資材の在庫置場です。



計量室のビニール袋や、バックシーラーテープ等の在庫管理を現場管理より、倉庫管理としました。

そこで、置場を設置しました。併せて手持ち基準と発注ルールを設けました。

この事で、現場からは余計な在庫が減りゴチャゴチャと置かれていた場所もスッキリしました。過剰な在庫や過剰な仕入れも減りました。

最後に・・・

新工場として稼働して、まだ4ヶ月です。

まだまだ始めたばかりで、正直行き届いていない事の方が多く感じます。

その中でも着実に、改善を重ね、より良い工場に成長させていきたいと思います。

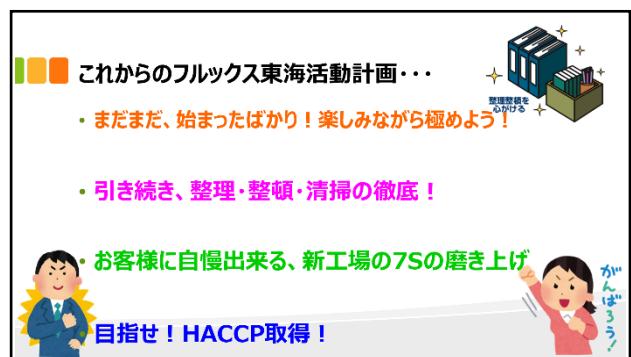
・ 5S活動は、押し付けられてやるよりも、楽しみながらやろう！ 自分たちの職場(風景)が、変わって行くことに喜びや達成感を感じる事の出来る活動をしようと思います。

・ 5Sの基本は3S(整理・整頓・清掃)！ その繰り返しを大切に！きっと結果はついてくる！

・ お客様、同業他社様にも自慢できるような工場に、社員・従業員一丸となり取り組んで行きます。

・ j m H A C C P の取得のために、東海HACCPチームが発足致しました。

まだまだ本当に、課題は山積みではありますが、フルックスグループの英知を結集させ、1つずつクリアし取得し『安心・安全』が特別でない、ものづくりを目標にしたいと思います。



第15回 食品衛生7S実践事例発表会 発表企業報告

日付：2022年2月16日
場所：エルおおさか

大豆工房株式会社
技術課 富永 穎生



1. 会社概況

会社所在地：兵庫県朝来市伊由市場字下川原 594
番地1

設立年月日：2018年2月26日

従業員数：正社員とパート社員を含め約40名

事業内容：油揚げ・厚揚げ・揚げ出し豆腐・おぼろ豆腐の製造販売

* 大豆工房株式会社は、四国化工機グループにおいて、食品事業部に所属し、油揚げを中心とした大豆加工食品の製造を担う企業として2018年に創業し、グループ会社である「さとの雪食品」ブランドの商品を主体として製造しています。



2. 食品衛生5Sの導入や取り組み内容について

大豆工房は、2018年9月より本格稼働し、現在4年目を迎えております。会社の歴史はまだ浅いのですが、1年目より、グループ会社のバックアップを受け、5S活動を実施してまいりました。

①グループ全体としての5Sの取り組み

四国化工機グループとして、2007年より、「SKIP65」の活動を開始しています。Sは四国、Kは化工機、Iはインプルーブメント（改善、改良）、Pはプログラム（計画）、50は創立50周年に向けての活動の意味で現在は65周年に向けてSKIP65を実施しております。活動内容としては、5S、小集団活動、品質保証体制、多能

化・社員教育、金魚鉢討論会の5項目となりますが、大豆工房では、この中の5S、小集団活動、品質保証体制の3項目について2019年4月より実施しております。

グループ全社的な取り組み（SKIP65）

2007年『SKIP50』キックオフ

若々しく、元気にはねるイメージを表し、活気を通じて社内に活気があふれることを目指す

- ▶ S ... Shikoku
- ▶ K ... Kakoki
- ▶ I ... Improvement (改善、改良)
- ▶ P ... Program (計画)
- ▶ 50 ... 創立50周年に向けての活動の意味

*現在は『SKIP65』を実施

【活動内容（共通5項目）】

- 5S（整理・整頓・清潔・掃除・躰）
- 小集団活動（提案制度・テーマ改善）
- 品質保証体制（ミス・クレームの要因解析・再発防止対策）
- 多能化・社員教育（スキルの向上） **大豆工房で実施！**
- 金魚鉢討論会（事業本部毎のミーティング）

<SKIP65について>



<SKIP65の5S指摘>

②食品事業部門での5Sの取り組み

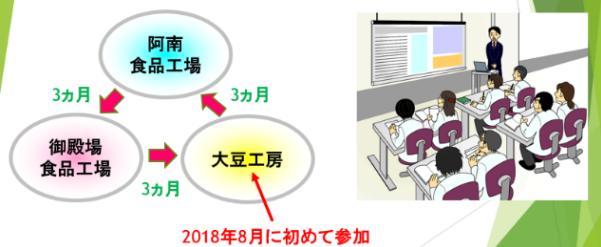
親会社である、四国化工機株式会社では、2012年の5月より、5S品質勉強会を実施しており、今年で10年目を迎えています。5S品質勉強会は、豆腐製造工場である阿南食品工場、御殿場食品工場の両工場を3ヶ月ごとに順番に実施しており、両工場とも工場の衛生化や、製品品質の向上が図られています。

大豆工房においても、両工場と同等レベルの品質を目指すために、2018年8月に、初めて5S品質勉強会に加わり、以降、阿南食品工場、御殿場食品工場、大豆工房を3ヶ月ごとに、専門の講師を招き、持ち回りで勉強会を行い、それぞれの工場の優良点を取り入れ、工場の衛生管理、及び製品品質の向上を目指しています。

食品事業部門での5Sの取り組み

5S品質勉強会について

2012年『5S品質勉強会』キックオフ



〈5S品質勉強会について〉

③大豆工房での5Sの取り組み

5Sの取り組みにつきまして、1～2年目は整理・整頓、清掃を中心に行いました。大豆工房は、前社が操業を停止してから、時間が経過して空いていたので、機器、床、壁、天井等について本格製造が行われるまではとにかく清掃を行いました。

その後、本格稼働を開始して以降は、他工場を参考に、整理、整頓を徹底的に行い、新たに清掃用具や備品等の置き場管理や数量管理等についても行うようにしました。とにかく、5S品質勉強会を通じて、他工場を参考に、良いところを取り入れるようにしました。3年目以降は、洗浄方法の見直しや衛生管理、従業員教育を重点に行いました。整理、整頓、清掃のさらなる強化に加え、これまで実施出来ていなかった洗浄方法の見直しや衛生管理、従業員教育を行うことで、衛生管理の強化や製品品質の向上等を進めて行きました。



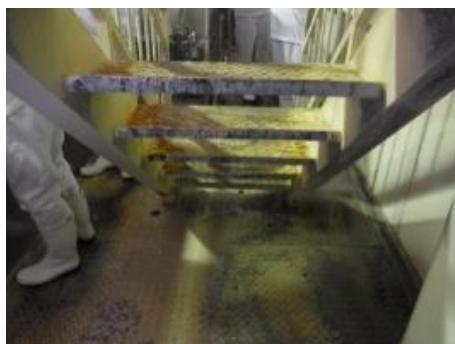
〈勉強会〉



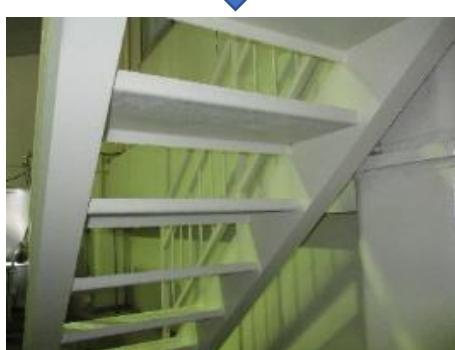
〈フィルター取り付け〉

3. 改善事例について（ビフォーアフター）

①第一工場階段



〈清掃前〉



〈清掃後〉

②第二工場蒸気配管



〈清掃前〉



〈清掃後〉

③絹厚揚げフライヤー



<清掃前>



<清掃後>

④揚げ出し豆腐取上げ室



<改善前>



<改善後>

4. 食品衛生 7 S を実践している中で苦労した点や良かった点

苦労した点としては、四国化工機グループは、「品質第一」を何よりも優先としていますが、従業員に、5 Sの大切さ、品質の大切さを伝えるのに時間がかかりました。何のためにするのか、また、することでどうなるのかを完全に理解してもらうのがなかなか難しかったです。

良かった点は、少しずつではありますが、理解してくれる従業員が増えて行き、職場で同じ目標に向かって行っていると感じることが出来た点です。

5. 成果と今後の課題



成果について、これまで大豆工房は、2018年の2月に会社が設立されて以降、グループ企業の支援や外部講師による勉強会により、5 S等の取り組みをいち早く行ってきました。そのおかげで、2020年の1月にはJFS-B規格の認証も取ることが出来ました。また、それ以降、7 S

にも着手し、例えば、洗浄方法について、工場の全ラインで、微生物レベルでの殺菌効果の検証を行い、洗浄不足があるラインについては、洗浄方法を変えて再検証を行うようにしました。その結果、どのラインについても、微生物レベルでの殺菌効果があることが確認出来、どのラインのどの場所が洗浄しにくい、汚染の原因になりやすい、ということが明確になりました。さらに、確立した洗浄方法をマニュアル化することで、従業員間でのバラつきも解消することが出来ました。これらのことにより、明らかに洗浄性がアップし、製品の品質向上にもつながりました。また、製造開始には短かった賞味期限も、殺菌条件の変更や、洗浄条件の変更により延ばすことが出来るようになりました。

今後は、とにかく7 Sの意識を持ち続けることが大切だと思います。従業員一人一人の7 Sの意識が定着することで、工場全体が衛生的になり、効率的かつ安全に製品が製造出来るようになり、製品の品質が向上し、従業員のレベル、ひいては会社自体のレベルが上がるようになると思われます。そのためには、これまで通り、5 S品質勉強会や、定期的な社内での勉強会、定期的な5 Sパトロール以外にも、工場パトロールを行い、指摘等を続けて行くことが大事と考えます。

6. おわりに

この度は、このような会に参加させて頂き誠にありがとうございました。他社様の発表を聞くことが出来、同じような悩みがあるのだと共感をしたり、全然違う視点で取り組んでいるのだと参考にしたりすることが出来ました。この会を通して得たことをさらに活かして、今後の7 S活動に繋げたいと思います。