

図書 紹介

食品衛生 7S で実現する!

異物混入対策とフードディフェンス

監修：米虫節夫(大阪市立大学大学院)・角野久史(㈱角野品質管理研究所)

発行：日刊工業新聞社／〒103-8548 東京都中央区日本橋小網町 14-1／

電話 03-5644-7490／新書判／194 頁／価格 2200 円 (税別) ／2015 年 8 月 25 日発行

食品の安全に対する消費者や流通業者の要求が、益々厳しくなっている。食中毒予防に対する要求はもちろん、健康に危害を与える恐れのない異物混入までもマスメディアが大きく報じるようになったため、消費者や流通業者が食品企業に対して過度な対策を求めてくるようになってきている(「はしがき」より)。

本書は、フードディフェンスが食品衛生 7S による異物混入対策によって実現できるとの考えに立って解説されている。

第 1 章 食品衛生 7S とは

第 2 章 異物混入とフードテロ事件の実態

第 3 章 異物混入対策もフードディフェンスも“根”は同じ

第 4 章 食品衛生 7S で防ぐ異物混入—実践方法

第 5 章 食品衛生 7S で行うフードディフェンス

第 6 章 事例-1 明宝特産物加工 食品衛生 7S からのステップアップ

第 7 章 事例-2 四国化工機グループ 食品衛生 7S での仕組みづくりと人づくり

執筆者は、監修の 2 名のほか、田中 達男 (㈱赤福)、尾野 一雄 (イカリ消毒㈱)、猫西 健太郎 (特定社会保険労務士)、衣川 いずみ (㈱QA-テクノサポート)、鈴木 厳一郎 (フードクリエイトスズキ㈱)、名畑 和永 (明宝特産物加工㈱)、奥田 貢司 (㈱テイソートヨカ) 及び前川 佳範 (四国化工機㈱) の食品安全ネットワークの諸氏である。

サブタイトルを見ていくと、第 1 章は、食品衛生 7S の誕生、食品衛生 7S の定義と目的、清潔と衛生的、異物としての微生物及び糞の重要性 である。

第 2 章は、異物混入の歴史と現状、フードテロの歴史と現状、意図的な異物混入事件の検討—他人事ではなく身近な所で起こっている—、意図的な異物混入による経済的損失—ひとたび事件を起こされると国や企業としてこんなに損失が発生する—などである。

第 3 章は、異物とはどのようなものを指すのか、苦情・クレームにしめる異物混入の割合、偶然による異物混入、悪意をもった人による異物混入及び異物混入対策の根は同じ で

ある。

第4章は、食品衛生7Sのクレーム削減効果、異物は歩く、異物となりうるものが存在しない環境のつくり方、マネジメントの重要性などである。

第5章は、悪意のある異物混入、悪意はなぜ起こるのか、なぜマニュアル通りの作業が必要か、ルールを守るための躰の三原則及び労務管理によるフードディフェンスである。

第6章は、食品衛生7Sへの取り組みスタート、異物混入対策とフードディフェンス、食品衛生7Sの実践事例及び食品衛生7S導入による成果、第7章は、会社概要—安全・安心を追求する、異物混入対策とフードディフェンスへの対応、食品衛生7Sによる防御体制及び改善事例などである。

本書では、フードディフェンスが異物混入対策によって実現できるとの試みが、第3章に詳しく述べられている。また、各章末の「コラム」は、なかなか興味深いものが散見されるが、目次もなく、コラム番号もないのが、残念である。そのコラムには、HACCPの歴史と腸管出血性大腸菌O-157、食品衛生7Sの定義、食品衛生7Sのレベル構造、性善説と性悪説の正しい認識、意図的に異物混入が生んだ意外な結果、日本人の発明した”特性要因図”、5S・7Sファミリー、7Sとコミュニケーション、第三者委員会、捕獲機の寿命はあるのか?、異物混入した昆虫の対応事例、7Sとトップダウン、豚生肉の販売禁止など17項目が載せられている。

今後は、食品衛生7Sの普及発展のため、すなわち「7S」の認知度をさらに高めるため、コラム「5S・7Sファミリー」にもあるように「洗浄・殺菌」の2Sに重点を置いた取組みに期待する。

なお、フードディフェンスについての成書は、7Sのひとつ「躰」に特化した「フードディフェンス—従業員満足度による食品事件予防—」（日科技連）が本誌43巻4号に紹介されている。（学会事務局）