

図書 紹介

現場がみるみる良くなる食品衛生 7S 活用事例集

編者：米虫節夫(近畿大学農学部)

発行：(株)日科技連出版社／〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-4-2／

Tk03-5379-1244／B 6 判／135 頁／価格 2200 円（税別）／2009 年 2 月 28 日発行

本書は、「食品衛生新 5S 入門」(2004)、「食品の安全を極める食品衛生 7S」(全 3 巻、2006)及び「食品衛生 7S 入門 Q&A」(2008)に次ぐ食品衛生 7S（以下 7S）の第 4 弾である。7S は、整理・整頓・清掃・躰・清潔の 5S に顕微鏡レベルでの清潔を目的とした洗浄・殺菌を加えた 7 つの視点で現場を改善していく手法である。食の安全・安心の確保が問われている昨今、お金がなくても、やる気さえあれば実践できる食品製造における衛生管理の基本である。

本書で紹介されている 6 会社の事例は、取り掛かってから 1 年ほどで成果が出たわけではなく、いずれも数年以上にわたる全従業員の努力の成果である。改善事例はその前後を写真付きで紹介し、非常にわかりやすい解説となっており、会員諸氏の職場でも必ず役に立つ改善のヒントが見つかるはずである。特に注目してほしいのはそれぞれの取り組みの過程である。

第 I 部 解説編

第 1 章 食品衛生 7S の概要

第 2 章 食品衛生 7S マネジメントシステムの導入・構築

第 II 部 事例編

事例 1 丸漬滋賀工場における食品衛生 7S の取り組み

事例 2 鳥取県畜産窯業協同組合における食品衛生 7S の取り組み

事例 3 泉食品における食品衛生 7S の取り組み

事例 4 オギハラ食品における食品衛生 7S の取り組み

事例 5 明宝特産物加工における食品衛生 7S の取り組み

事例 6 川喜における食品衛生 7S の取り組み

次にサブタイトルを見ていくと、第 I 部の 1 章は、食品衛生 7S とは、食品衛生 7S の実践ポイントなど、第 2 章は、7S マネジメントシステム、効果的な 7S の進め方などで、どのように進めればよいのか、何年ぐらいかかるのか、どんな効果が出てくるのかなど凡そがこの編のみで理解できるように解説されている。また、巻末には索引を付けてくれている心配りはうれしい。

第 II 部の事例編の事例 1 は、食品衛生 7S の取り組み経緯、食品衛生 7S の進め方などで、クレームが減った、在庫管理が容易になったなどの効果を挙げている。事例 2 は、食品衛生 7S の導

入の契機、工場以外への食品衛生 7S 導入の考え方、食品衛生 7S 実行のポイントなどで、畜産業とそれに伴う販売業を合わせて取り組んだめずらしい事例で、その苦労も大きかったことがよくわかる。事例 3 は、食品衛生 7S の取組み経緯、食品衛生 7S の成果など、事例 4 は、トップの気付き、決断、意識改革と社内改革、食品衛生 7S の活動を定着させる工夫など、事例 5 は、社長の決断、今後の衛生管理の取組みなどである。事例 6 は、魚屋からの脱却を目指して、改善事例―“魚臭さ”からの解放、工場全体の冷蔵庫化などで、魚の加工において新工場を建設して取り組んだハイレベルな事例である。

本書は昨年 2 月に第 1 回食品衛生 7S 実践発表会における発表をもとに編集された記録集であり、その内容は発表会より良好な仕上がりとなっている。本年 2 月にも第 2 回目が開催され、昨年以上に充実した内容であったが、まだまだ洗浄・殺菌への取組み事例が少ないのは残念である。このような現場の取組み事例をオープンにすることには抵抗が強く、それを乗り越えられた 6 社には敬意を表するとともに準備や調整に努力された裏方各位にも敬意を表する次第である。今後もこのような催しが継続されて 7S の普及・啓蒙そしてレベルアップに繋がっていくことを願っている。

食品衛生 7S は、「見て、知って、納得!」(3 + 4 = 7)、3 は整理・整頓・清掃、4 は洗浄・殺菌・清潔・躰、7 は納得である (NHK の TV 番組「ことばおじさんナットク日本語塾」の「見とく、知っとく、納得!」から)。本書を読んで納得し、7S に取り組もう!

(有)食品衛生研究会 近藤武志)