

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 2

編者：米虫節夫（大阪市立大学大学院）・角野久史（榊角野品質管理研究所）

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

№03-5379-1244／A5 判／124 頁／価格 2300 円（税別）／2010 年 2 月 24 日発行

本書は、昨年に発行された「現場がみるみる良くなる食品衛生 7S 活用事例集」の第 2 弾である。「食品衛生 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衛生管理手法である。食の安全・安心の確保が問われている昨今、食品の安全・安心を確保するには必ずしもお金がなくても、やる気さえあれば実践できるのが「食品衛生 7S」である。

「食品衛生 7S」取り組みは、スタートして 2～3 年で効果が出始め、継続して 5～7 年すると目に見えて効果が表れるといわれるごとく、本書で紹介されている 6 会社の事例は、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。食品に関係する会員諸氏にとって職場でも必ず役に立つ改善のヒントが本書から見つかるはずである。

第 1 部 解説編

第 1 章 躰を中心とする食品衛生 7S の展開

第 2 章 食品製造現場における具体的な現場改善の進め方

第 3 章 事例のワンポイント解説

第 2 部 事例編

事例 1 大山乳業農業協同組合における食品衛生 7S の取り組み

事例 2 渡辺製菓における食品衛生 7S の取り組み

事例 3 三晃における食品衛生 7S の取り組み

事例 4 伊賀屋食品工業における食品衛生 7S の取り組み

事例 5 松北園茶店における食品衛生 7S の取り組み

事例 6 赤福における食品衛生 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、優先される社内倫理、食品衛生 7S が不十分なことによる事故、食品の異物混入の増加、躰を要とした食品衛生 7S、「第 2 回食品衛生 7S 実践事例発表会」講演要旨、第 2 章は、食品安全の考え方、これからの食品安全の仕組み構築のために、製造現場管理システム確立のための「初期改善」など、第

3章は、食品衛生 7S 取り組み報告の企業紹介、各社の食品衛生 7S 導入の契機、各社の食品衛生 7S 導入の推進体制、改善事例と各社の食品衛生 7S のポイント、各社の食品衛生 7S の効果である。

第Ⅱ部の事例編の事例 1～6 のいずれも、食品衛生 7S の導入の契機、食品衛生 7S の推進体制、改善事例、食品衛生 7 S のポイント、食品衛生 7S の運用効果の順でまとめられている。各事例はいずれも写真付きで、非常にわかりやすいが、まずは、第 3 章の「事例のワンポイント解説」から読み始めるとこれらの事例がより理解しやすい。

本書は昨年 2 月に第 2 回食品衛生 7S 実践発表会においての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数段良い仕上がりとなっているが、依然として洗浄・殺菌への取り組み事例が少ないのは残念である。しかし、このような現場の取り組みをオープンにすることには依然として抵抗が強く、それを乗り越えられた 6 社とこのような催しの準備や調整に尽力された関係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、レベルアップに繋がっていくことを願っているが、一方、これらの事例発表会社のフォローアップ事例発表にも期待している（学会事務局）。