

## 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 4

編者：米虫節夫（大阪市立大学大学院）・角野久史（榑角野品質管理研究所）

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

TEL03-5379-1244／A5 判／155 頁／価格 2500 円（税別）／2012 年 2 月 20 日発行

本書は、2009、2010 及び 2011 年と発行されているシリーズ「現場がみるみる良くなる食品衛生 7 S 活用事例集」の第 4 集である。「食品衛生 7 S」は、整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔の視点で現場を改善していくもので、本シリーズはその事例を中心に紹介している。「食品衛生 7 S」の取り組みは、スタートしてすぐに効果が出るわけではなく、「継続は力」のごとく続けることによって効果が表れるものである。本書で紹介されている 8 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。

#### 第 I 部 解説編

第 1 章 トータルサニテーションと食品衛生 7 S 活動－食品衛生 7 S の効率・効果的な実践のために－

第 2 章 事例のワンポイント解説

#### 第 II 部 事例編

事例 1 四国化工機における食品衛生 7 S の取組み

事例 2 カネショクにおける食品衛生 7 S の取組み

事例 3 デリカサイトにおける食品衛生 7 S の取組み

事例 4 宝幸における食品衛生 8 S の取組み

事例 5 愛知ヤクルトにおける食品衛生 7 S の取組み

事例 6 赤福における食品衛生 7 S の取組み

事例 7 赤福における食品衛生 7 S の取組み

事例 8 八水蒲鉾における食品衛生 7 S の取組み

次に小見出しを見ていくと第 I 部第 1 章では、大きく変わってきたサニテーションの取組み、TST 論の成り立ちとその主張、PRP・PP のペースとなる主要な公的規準と具体例、7 S の根拠理論としての TST 管理論、TST の総合管理成果の決め手、TST マネジメントシステムとは、PRP・PP プログラムにおける 7 S と TST 論の役割と関連性である。この TST 論は上田 修氏のライフワークであるが、7S 実践発表会における解説としてはレベルが高すぎた感がある。本論について偉大な化学者リービッヒの「最少律」を

借りて「トータルサニテーションの最少律」としてその考え方を紹介しているが、本書の編者米虫節夫先生の「環境空間の微生物制御システム論」と並ぶ食品衛生の双璧を成す理論であるから借用は不用であろう。また「ドベネックの桶の TST 図」(19 頁)も説明図としてはわかり易いと思うが、同じ水準で論じることのできない項目が多々ある。例えば「清掃・洗浄・殺菌」と「グリーンキーピング」とではそれぞれの衛生管理レベルが異なるので、これを同列で扱うには「清掃・洗浄・殺菌」の衛生管理レベルが「グリーンキーピング」のそれにくらべてどれほど高いかを数値化して表示するなど補正が必要になる。今後、事例などから実証し、図を修正していく必要があるのではないだろうか。第 2 章では、継続・発展している発表の事例として事例 7 の赤福と事例 6 の明宝特産加工を紹介しているが、紹介順が逆ではないのか。

第 II 部の事例編は、四国化工機(食品製造機器)、カネシク(玉子焼)、デリカスイト(弁当・惣菜)、宝幸ロール西宮プラント(プロセスチーズ)、愛知ヤクルト(清涼飲料)、赤福(生菓子)、明宝特産加工(食肉加工)及び八水蒲鉾(水産練り製品)の 8 社の事例報告で、それぞれの会社概要、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 7S の効果の順で、写真付きで、わかりやすくまとめられており、関係する会員諸氏には職場ですぐに参考になる改善のヒントが見つかるはずである。

本書は昨年 2 月に第 4 回食品衛生 7S 実践発表会における事例をもとに編集された記録集である。このような現場における取組みの公表は社内の抵抗もあり、これを乗り越えられた 8 社には敬意を表する。今回から洗浄・殺菌を含む事例がかなり紹介されており、ようやく 5S から 7S の実践発表会となってきた。本年 2 月には第 5 回が開催されており、この継続が真の 7S の普及・啓蒙に繋がっていくと思う(学会事務局)。