

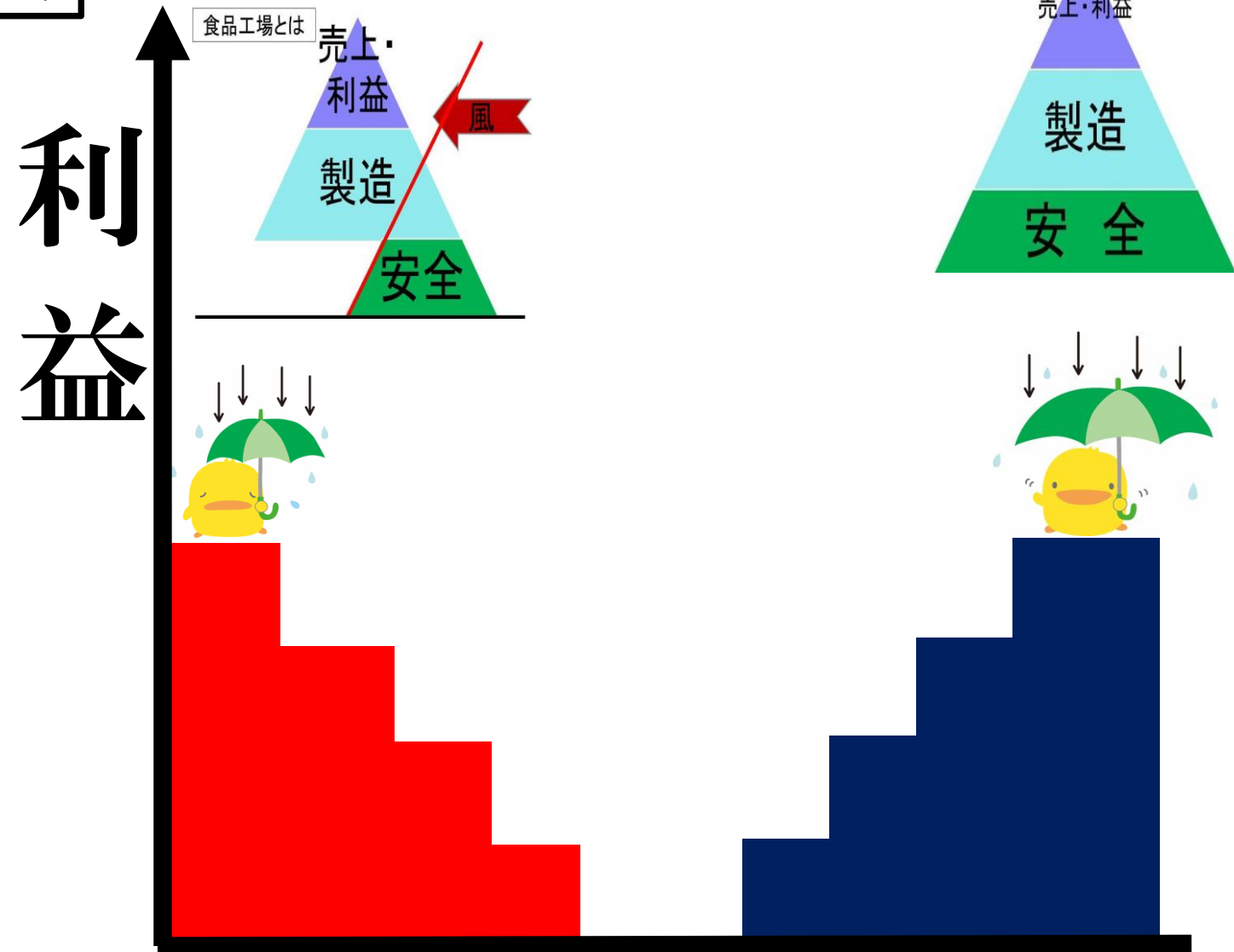
想定外を無くする工場管理



ホームページアドレス

食品安全教育研究所
河岸宏和

登る階段

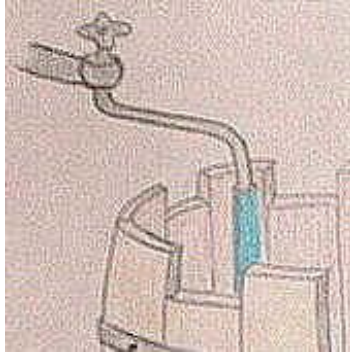






方針

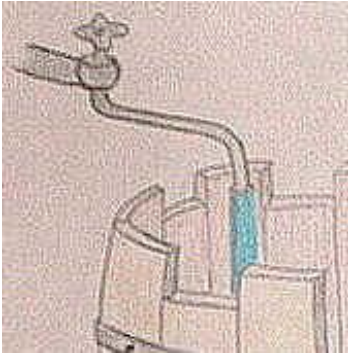
組織の倫理感は
その組織の責任者の
倫理感を越えることは無い



3点含まれていることが必要

- 最終商品の品質に関すること
- 地域、地元の環境に関すること
- 工場で働く人の安全に関すること

方針の設定



方針より優先する事はない

自分の言葉で表現することが大切

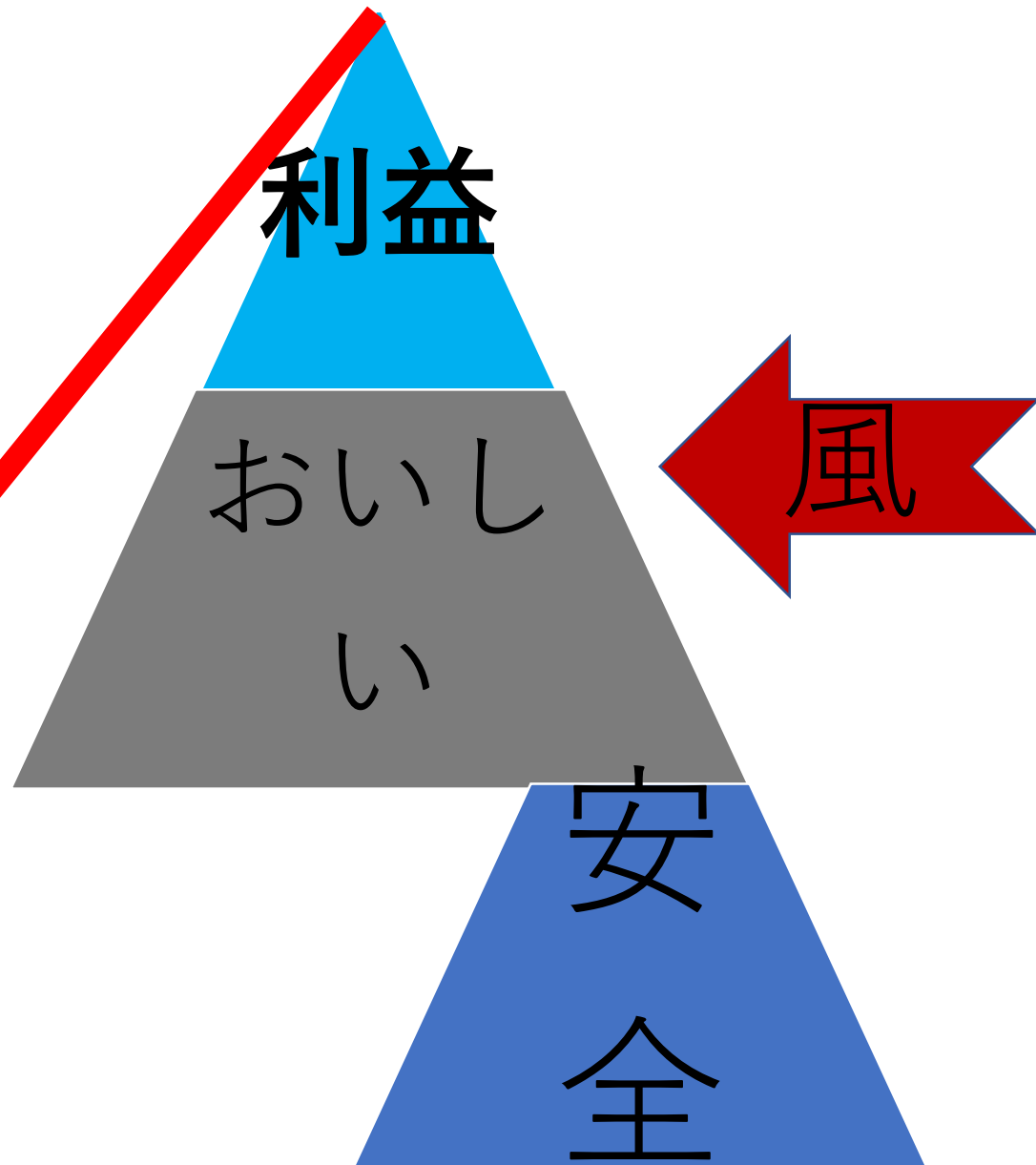
朝礼等で唱和し言い続ける事

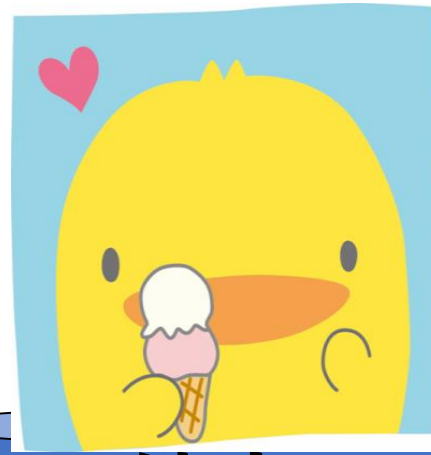






安心と安全





健康

機能

おいしい

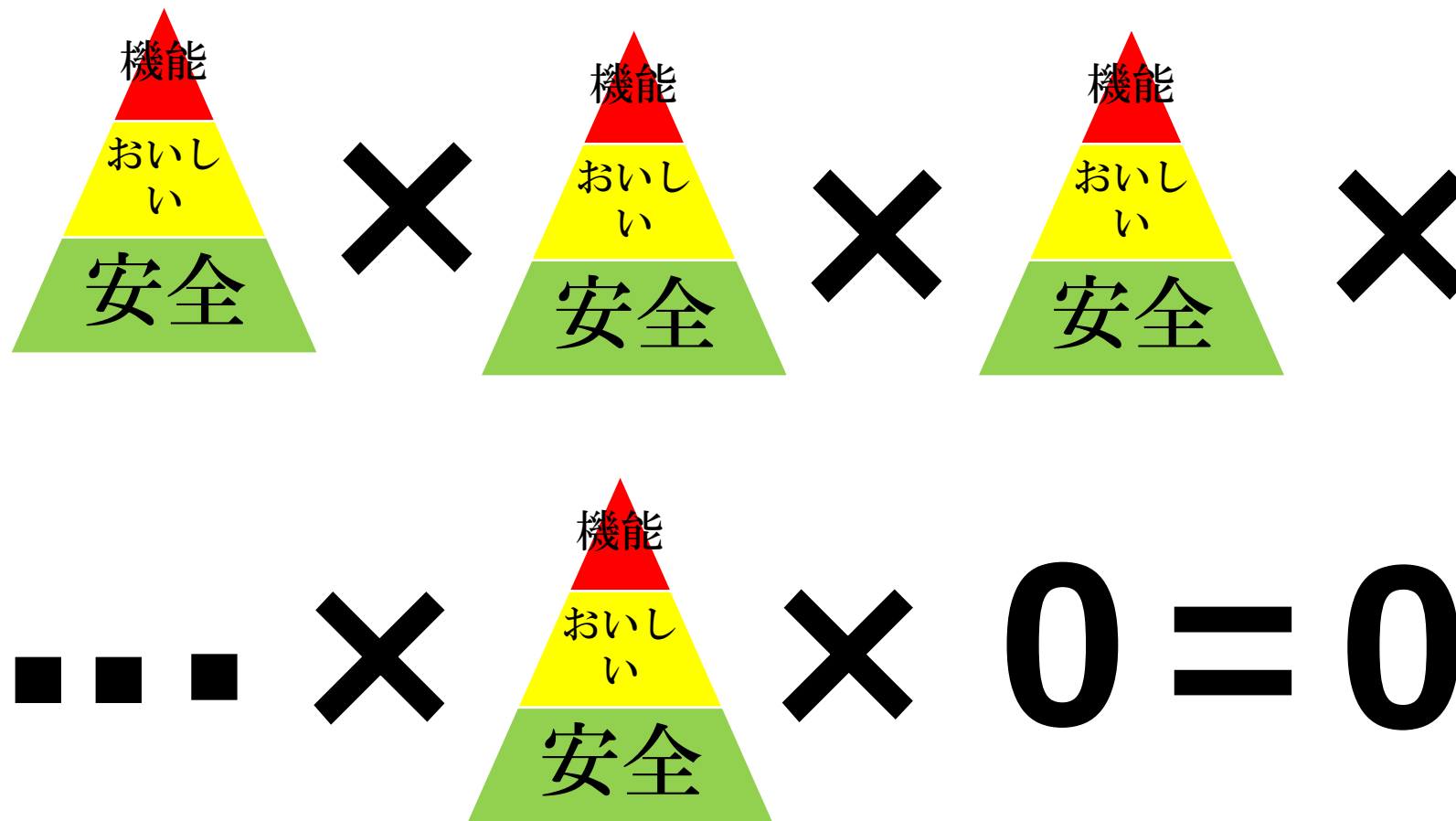
安全

運動

睡眠

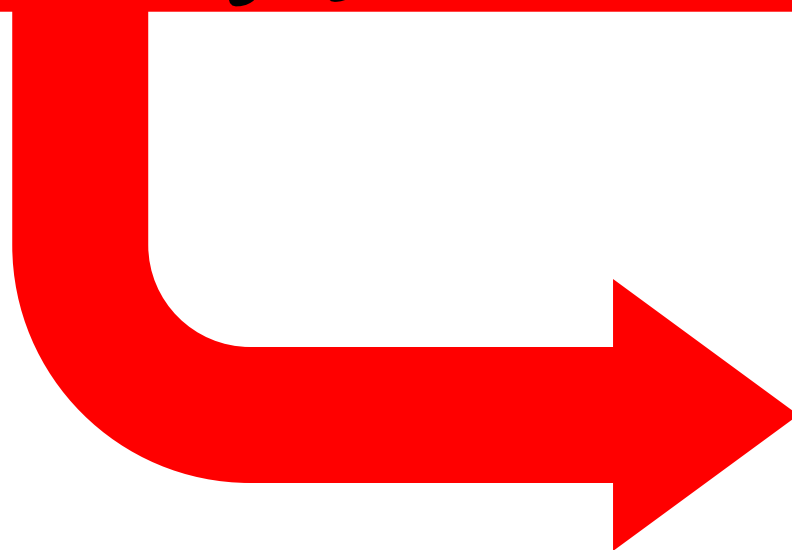


安全と安心



組織の責任者

365日 × 24時間



- お客様
- 従業員
- 地域

大

経営に与える重要度

危機管理

- 長期停電
- 放射能汚染
- 化学薬品混入
- 優良誤認表示
- 特定アレルギー表示ミス(7)
- 製造時間のごまかし
- 先作り先付け表示
- 期限切れ原料の使用
- 異臭・変質クレーム
- 火災発生
- 不当雇用

■新型インフルエンザ

■ネットでの情報公開

■食中毒事故の発生

■危険異物混入

I IV

II III

●ペスト混入クレーム

■賞味期限日付表示ミス

●アレルギー表示ミス(21)

●ラベル添加物表示ミス

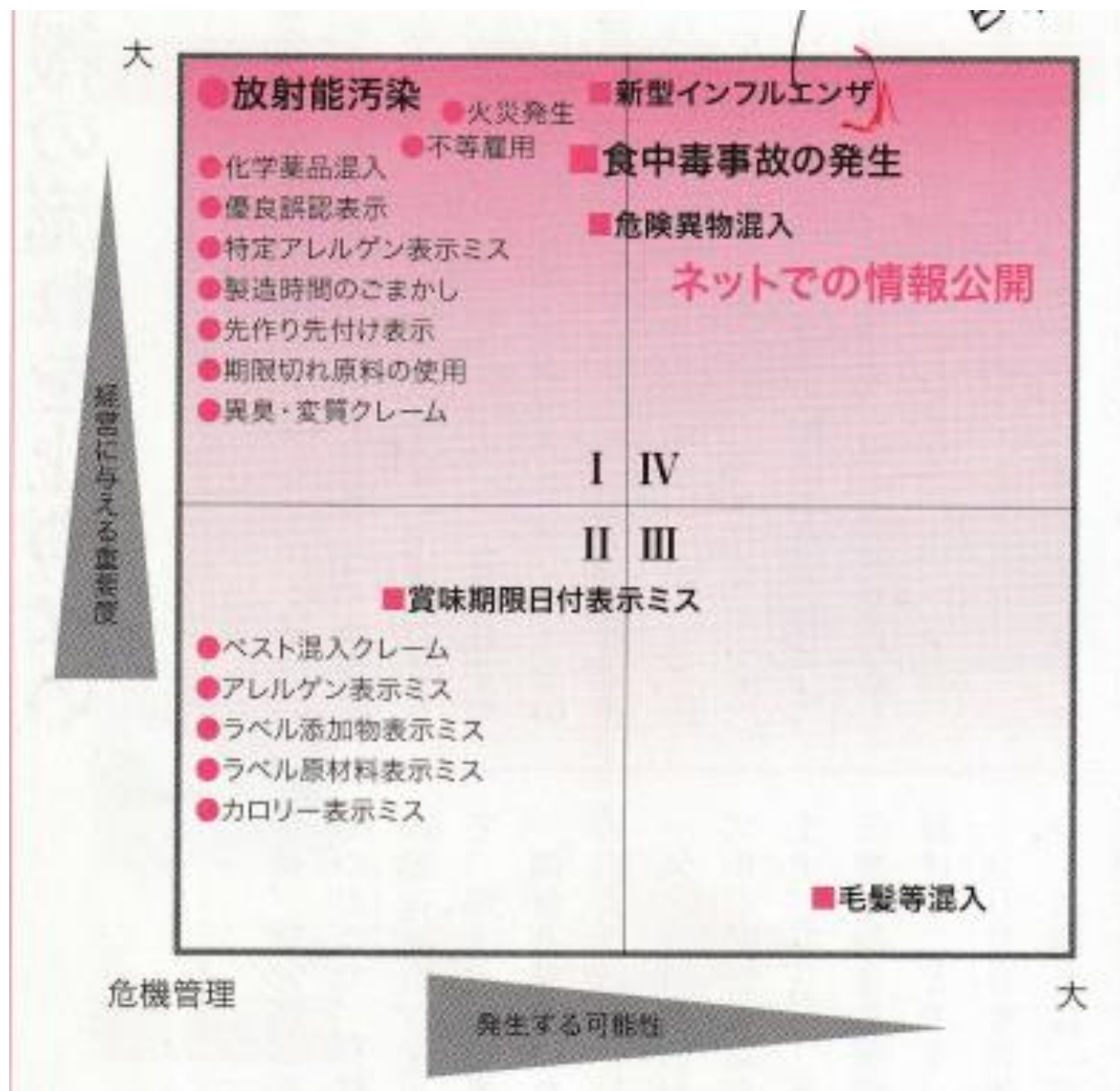
●ラベル原材料表示ミス

●カロリー表示ミス

■毛髪等混入

発生する可能性

大



他社の失敗から学び想定外をなくす

図解 食品工場の基本とリスク管理

2016年4月30日 初版第1刷発行

責任者の資質

compliance

integrity

- 起きてしまった事 → だれでも
- 過去に起きた事 → 部長
- 将来起きること → リーダー
組織の責任者

組織のリーダーが考える事

将来起きる危機に対して

1.直ぐにできること

2.少しお金をかけて出来る事

3.大きな投資の必要な事

誰が作業してもミスをしてしない

食品危害

放射性物質

農薬

食品添加物

トランス脂肪酸

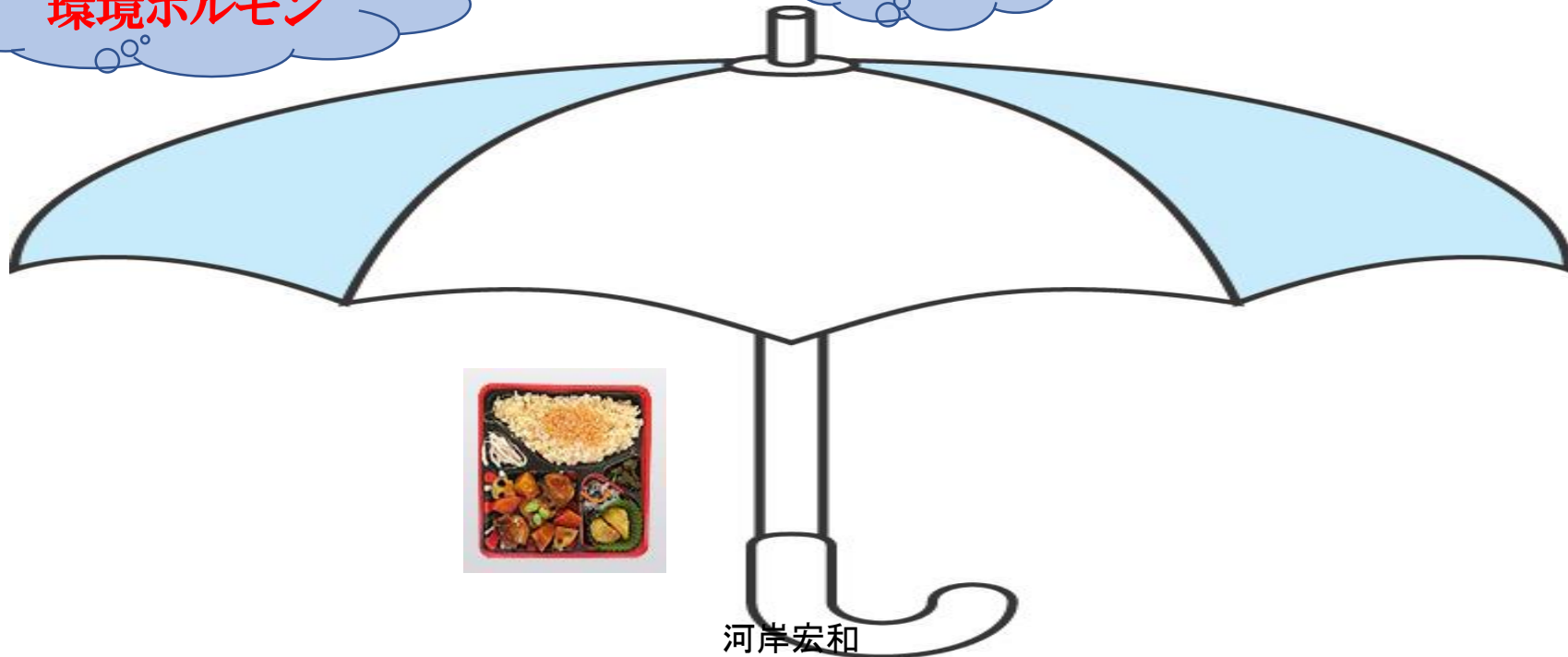
環境ホルモン

中国

労働環境

動物福祉

環境問題



クレーム

他山の石

社会の変化

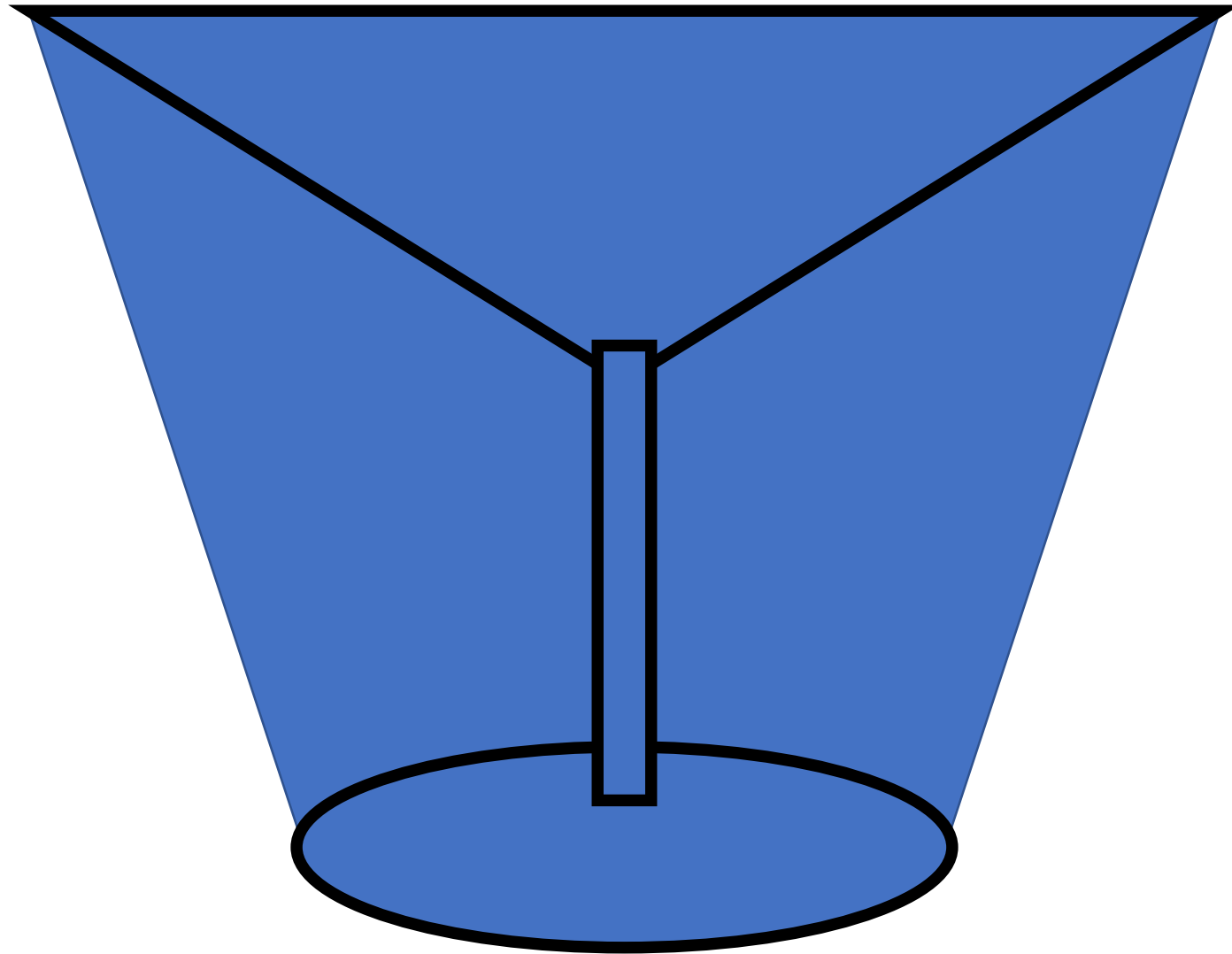




クレーム

他山の石

社会の変化

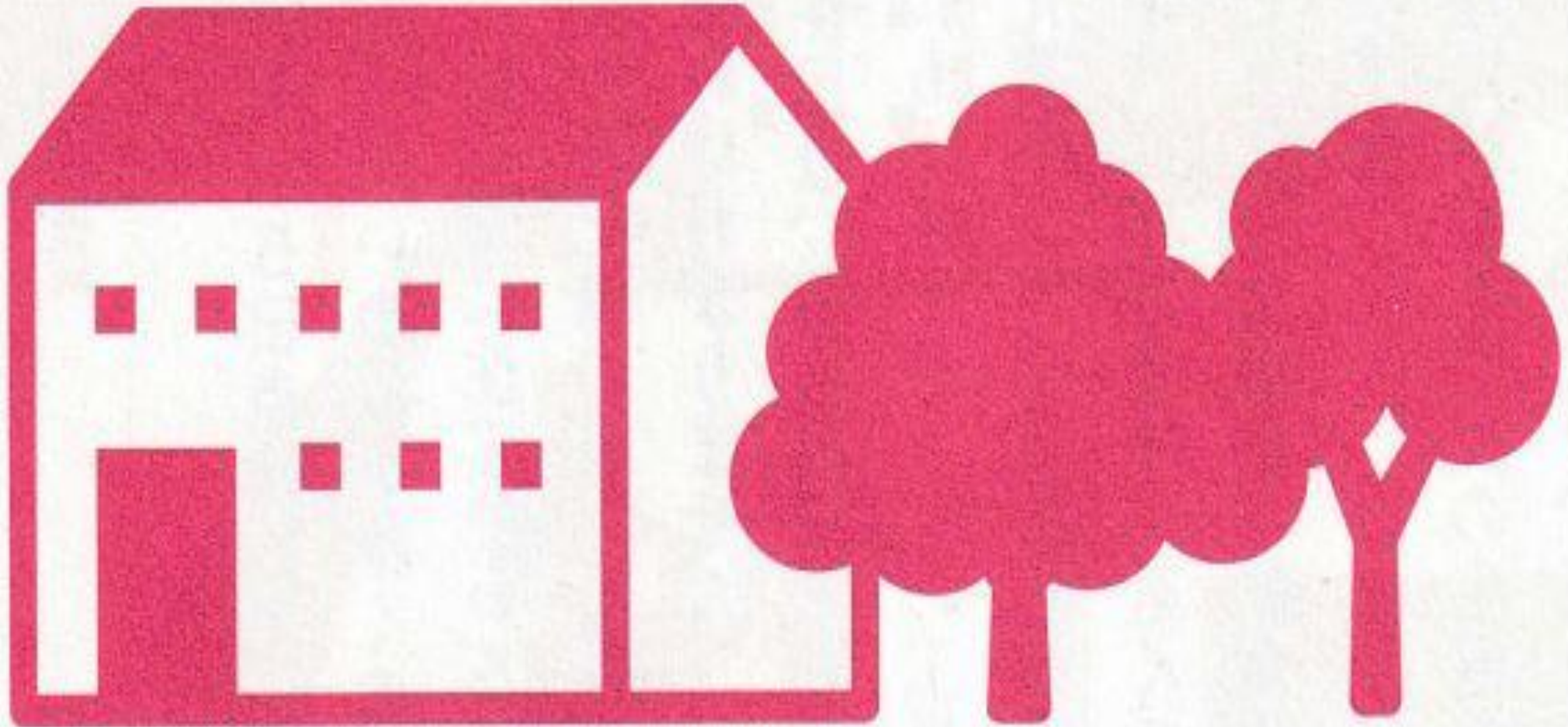


想定外

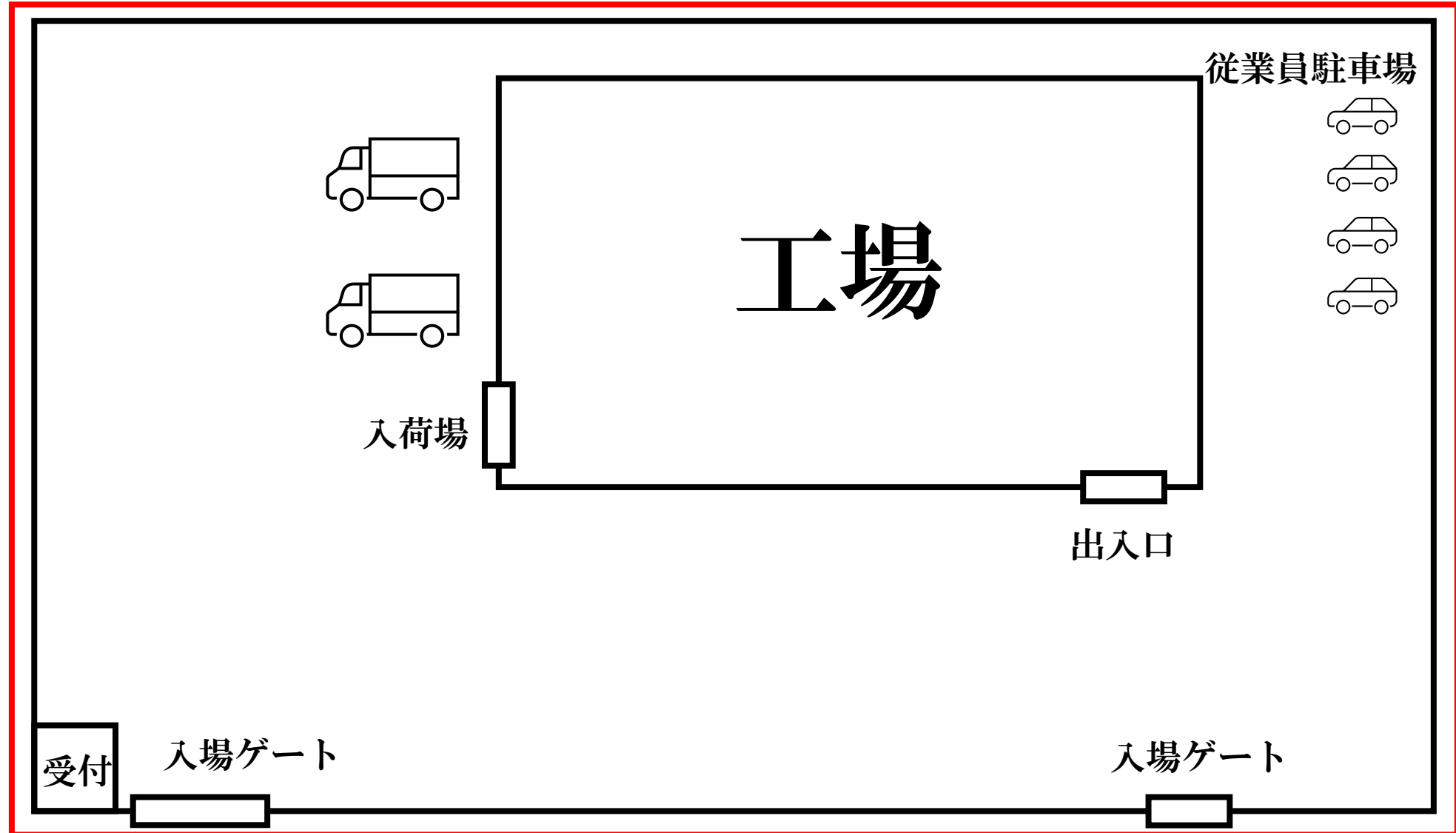




工場の外周を確認しているか



敷地内の安全管理



他山の石



「図解 食品工場の基本とリスク管理」より引用

5Sの教育の成果

常に整理整頓されている机



誰に注意されずとも従業員自ら行う組織になっている

「図解 食品工場の基本とリスク管理」より引用

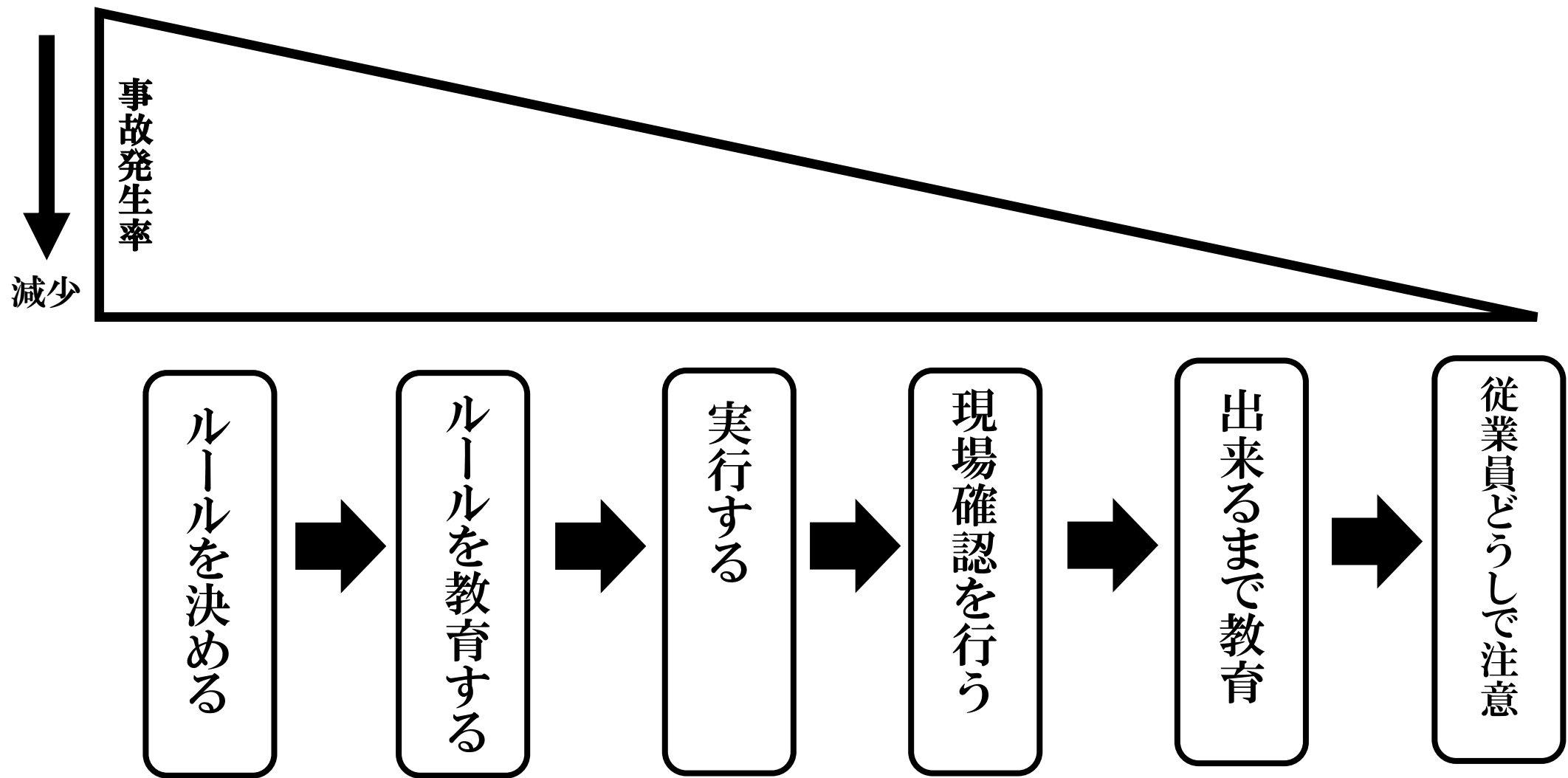
基本の基本

階段を降りるときは必ず手すりをもつ

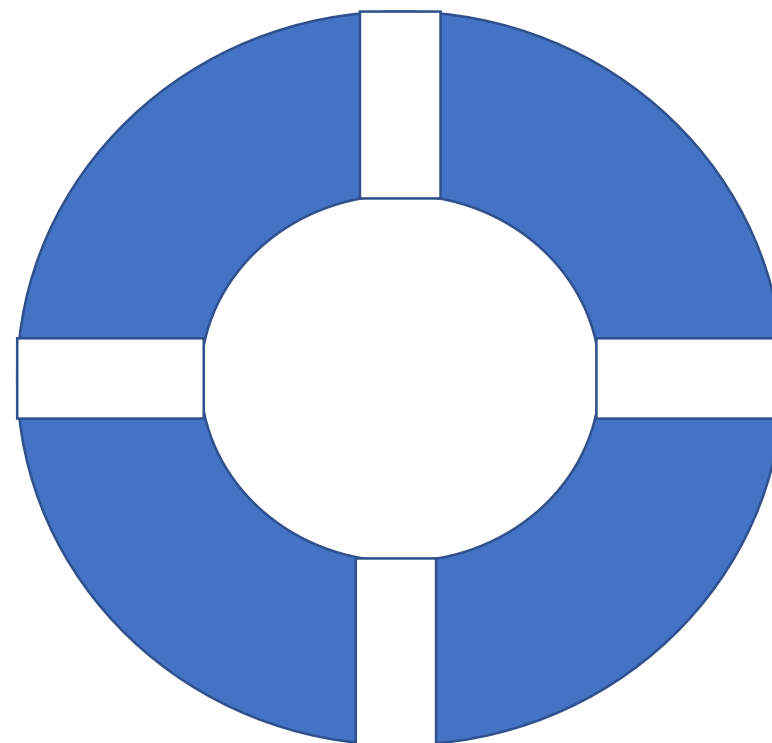
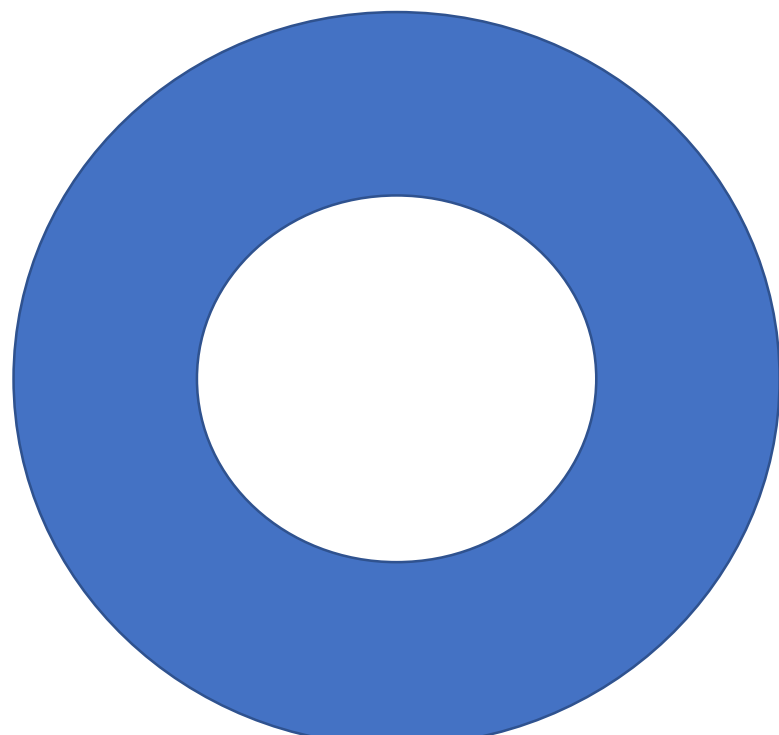
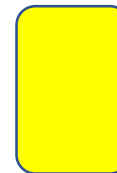


「図解 食品工場の基本とリスク管理」より引用

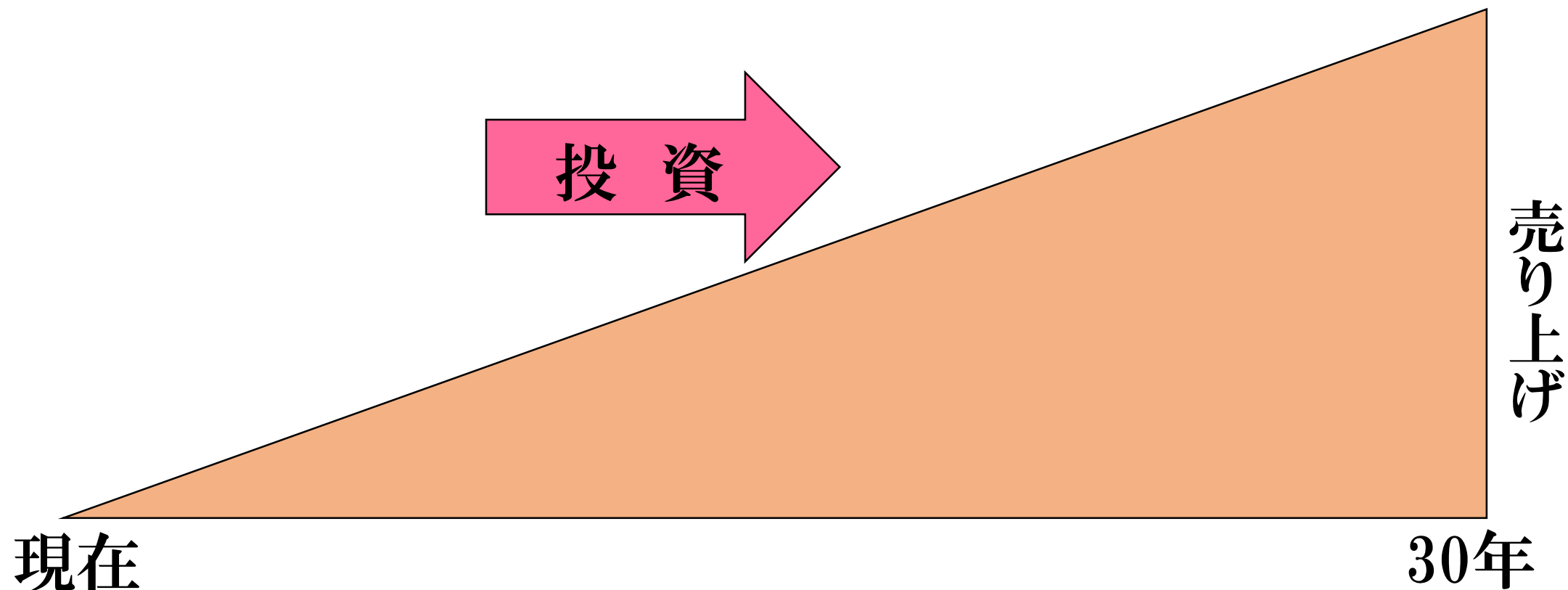
安全パトロール



見える化が必要



組織のリーダーが考える事



危機管理の項目

各項目の準備のチェック表
起きた場合のチェック表
の準備が必要

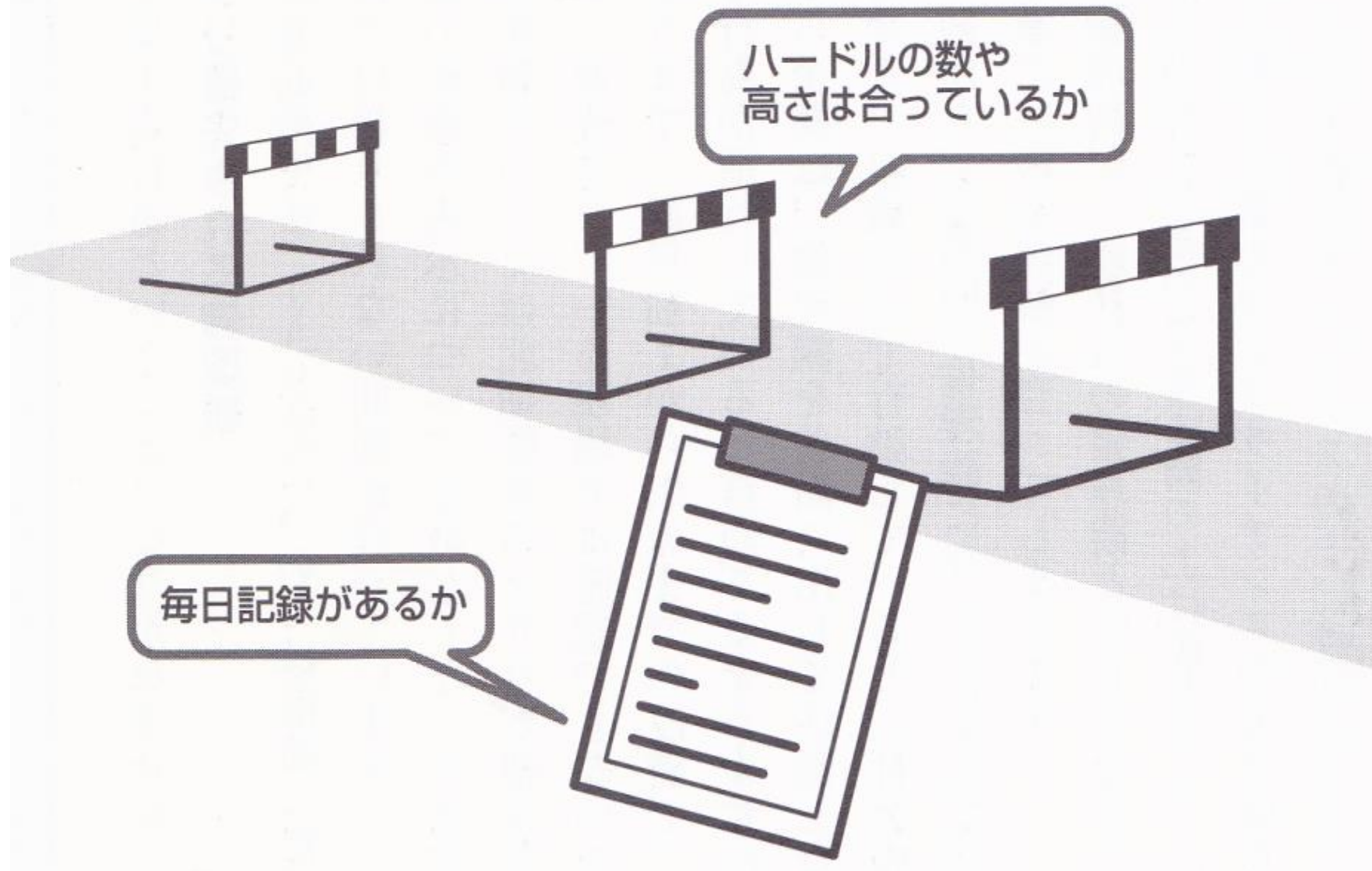
- ・ 天災
- ・ 人身事故
- ・ 車両事故
- ・ 盗難、強盗、詐欺
- ・ 脅迫、恐喝、不審物
- ・ 商品トラブル、クレーム、苦情
- ・ 有症クレーム
- ・ 停電、設備トラブル
- ・ 感染症
- ・ 企業内犯罪
- ・ 人権問題
- ・ テロ等の海外リスク
- ・ 動物愛護
- ・ 環境問題
- ・ 労働問題
- ・ 商標、特許問題
- ・ インターネット上の問題

チェック表

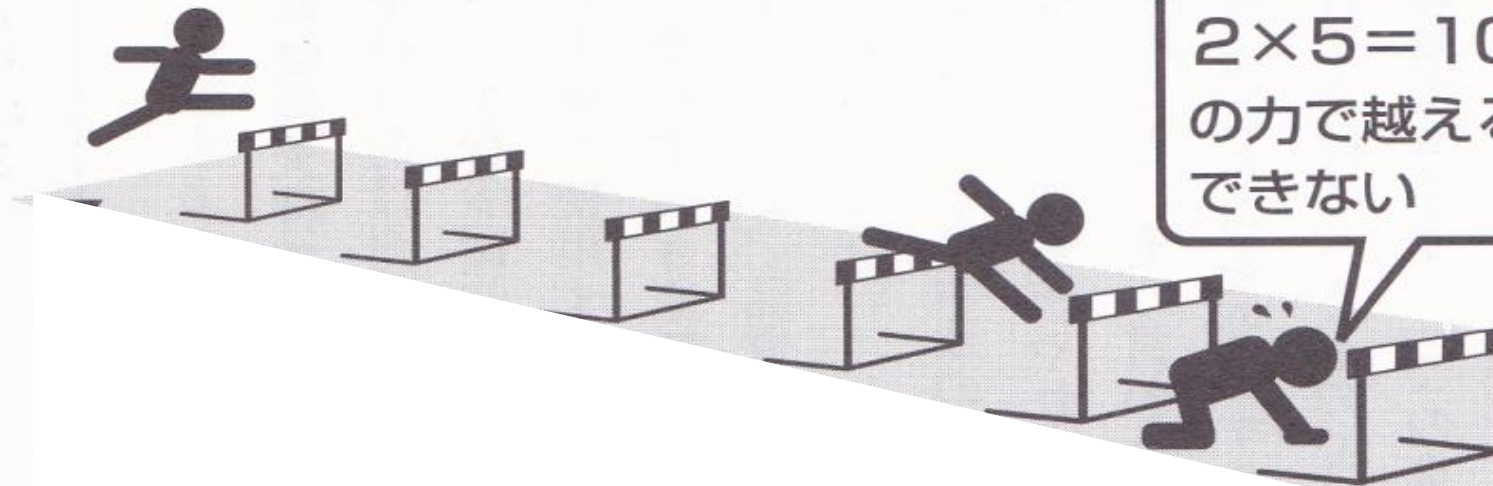
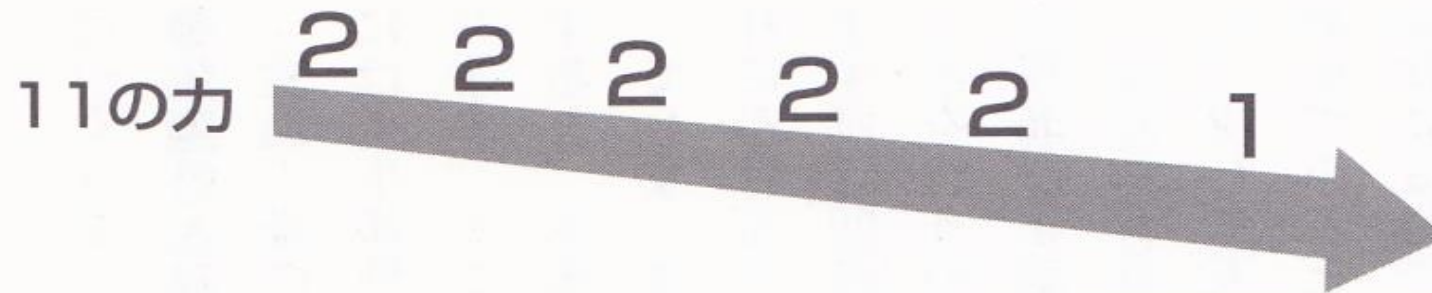
	項 目	チェック
1	30年先の売上、要員配置、等を検討しているか	
2	危機管理の担当部署、担当者を明確にしているか	
3	危機管理の項目を、定期的に洗いだしているか	
4	危機管理の各項目のシミュレーションを行っているか	
5	危機管理の各項目の必要な備品の点検を行っているか	

感染症対策

◎ハードルがきちんと立っているか



◎ハードル理論



$2 \times 5 = 10$
の力で越えることは
できない



ハードルの種類と高さ



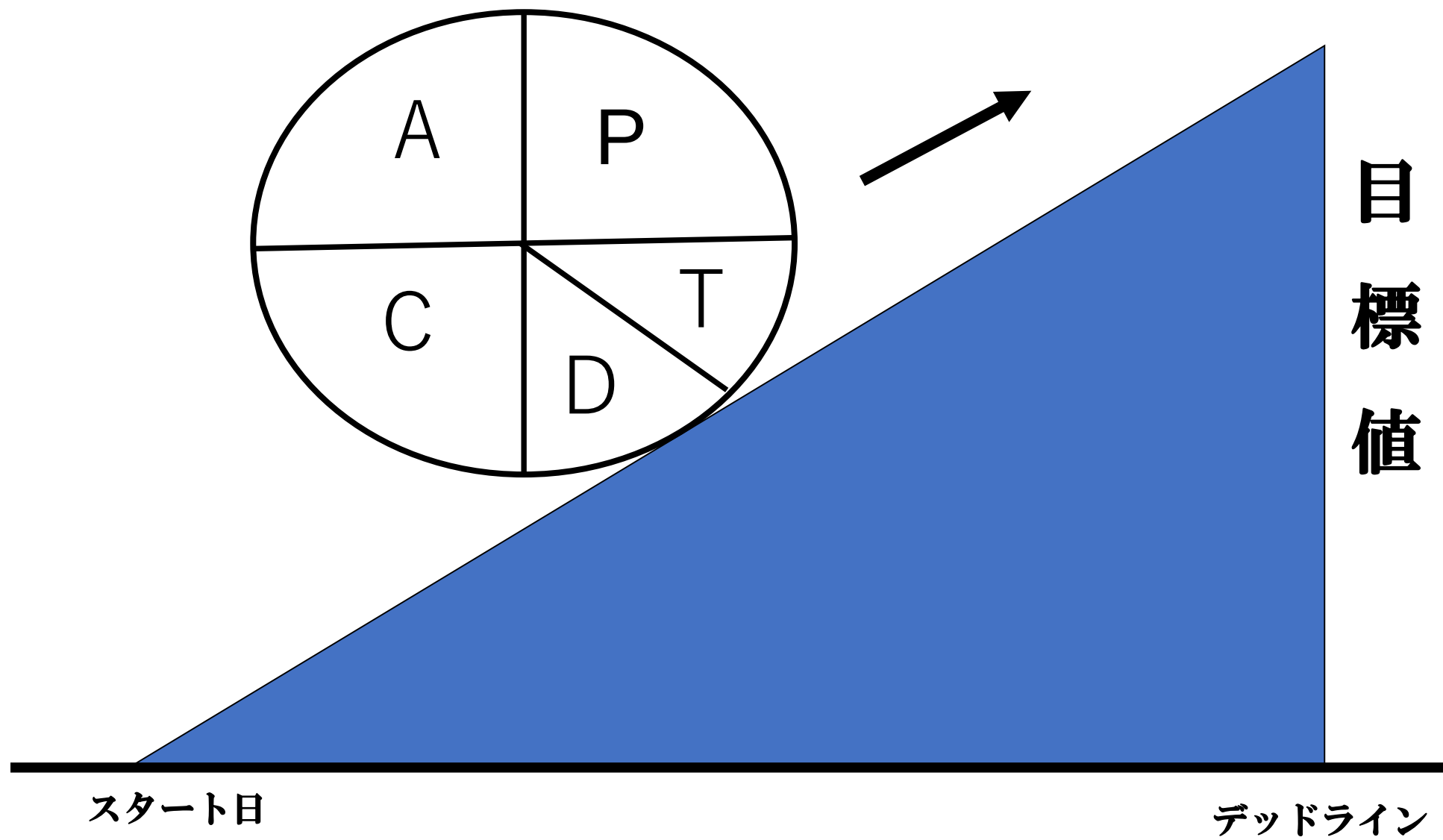
1.

2.

3.

4.

5.

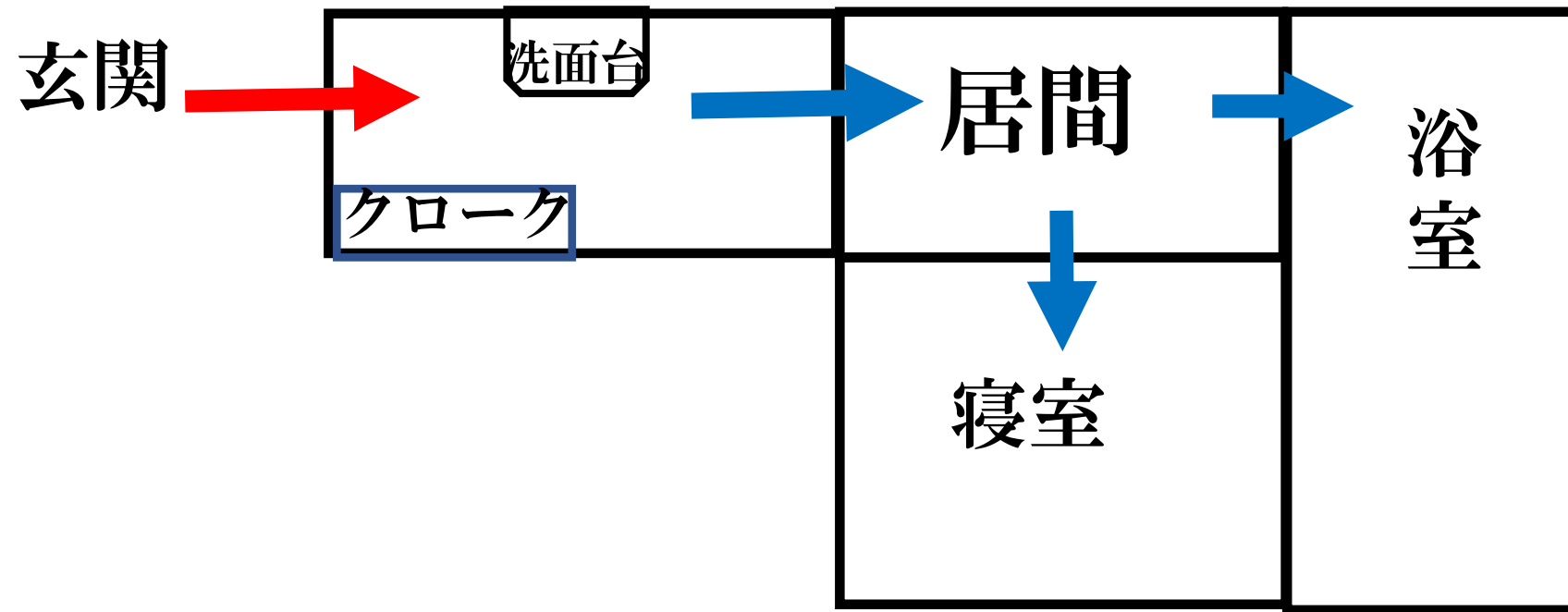


何故感染するのか

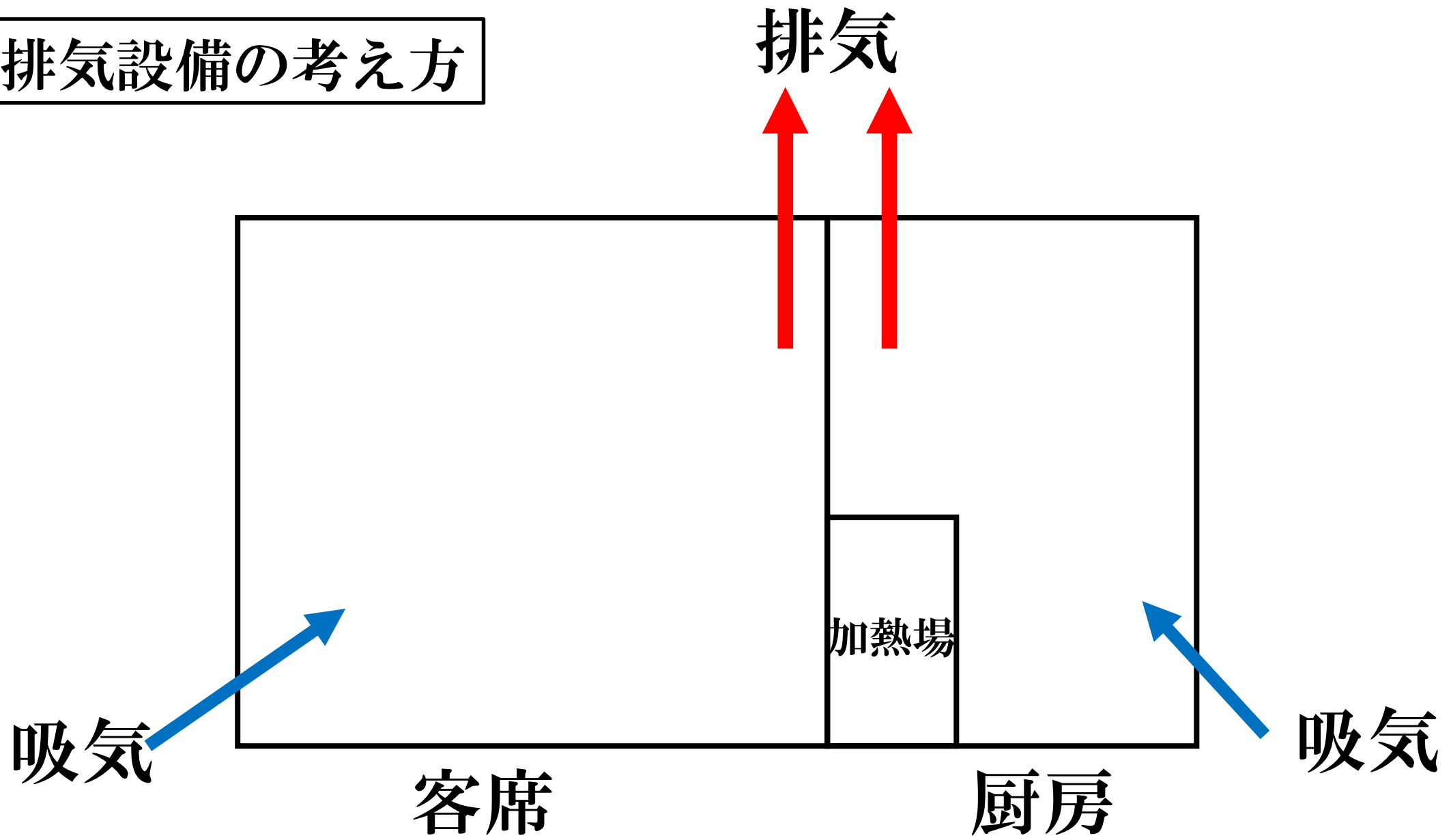
1.

2.

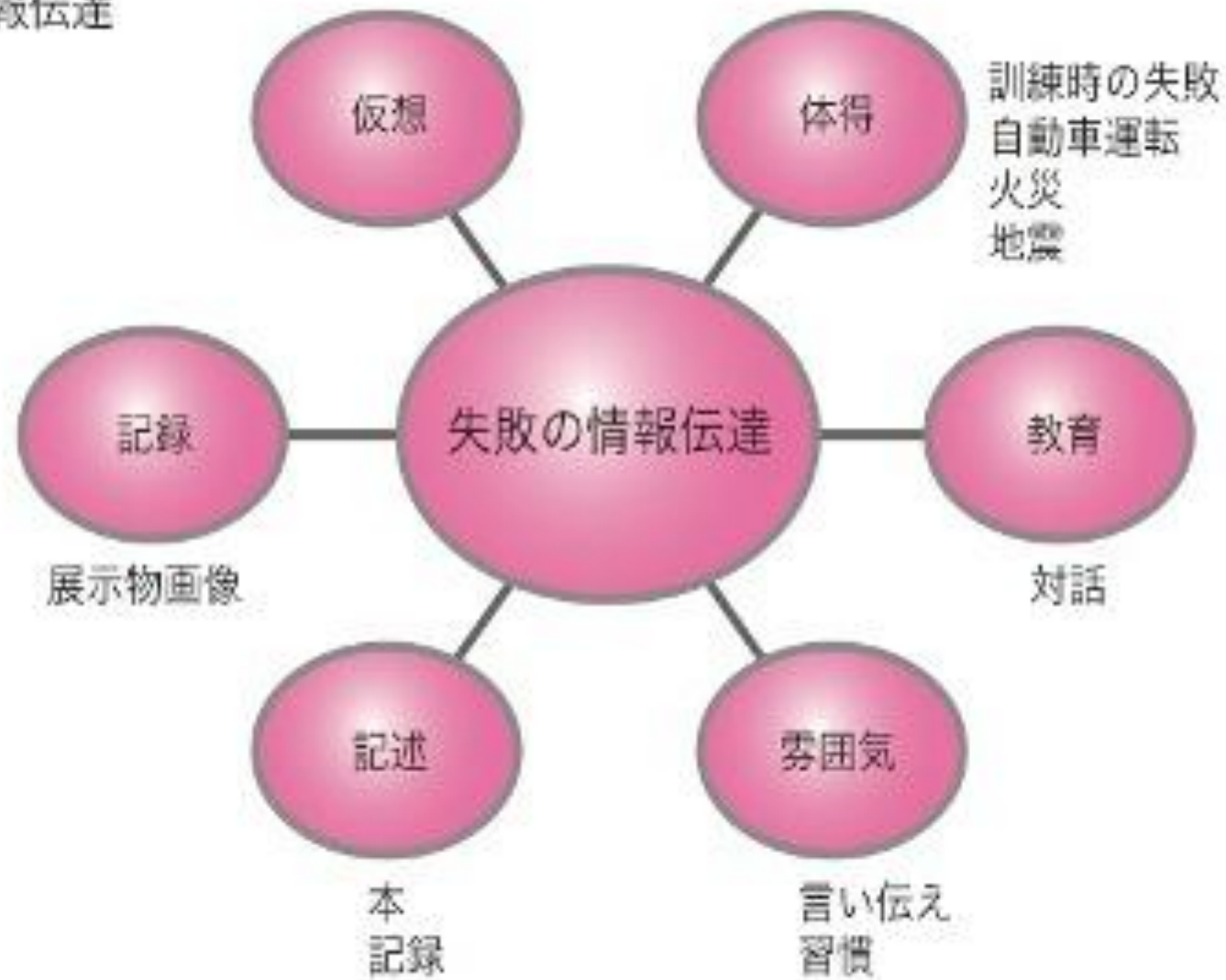
家庭での考え方



吸排気設備の考え方



■ 失敗の情報伝達



合意制度導入

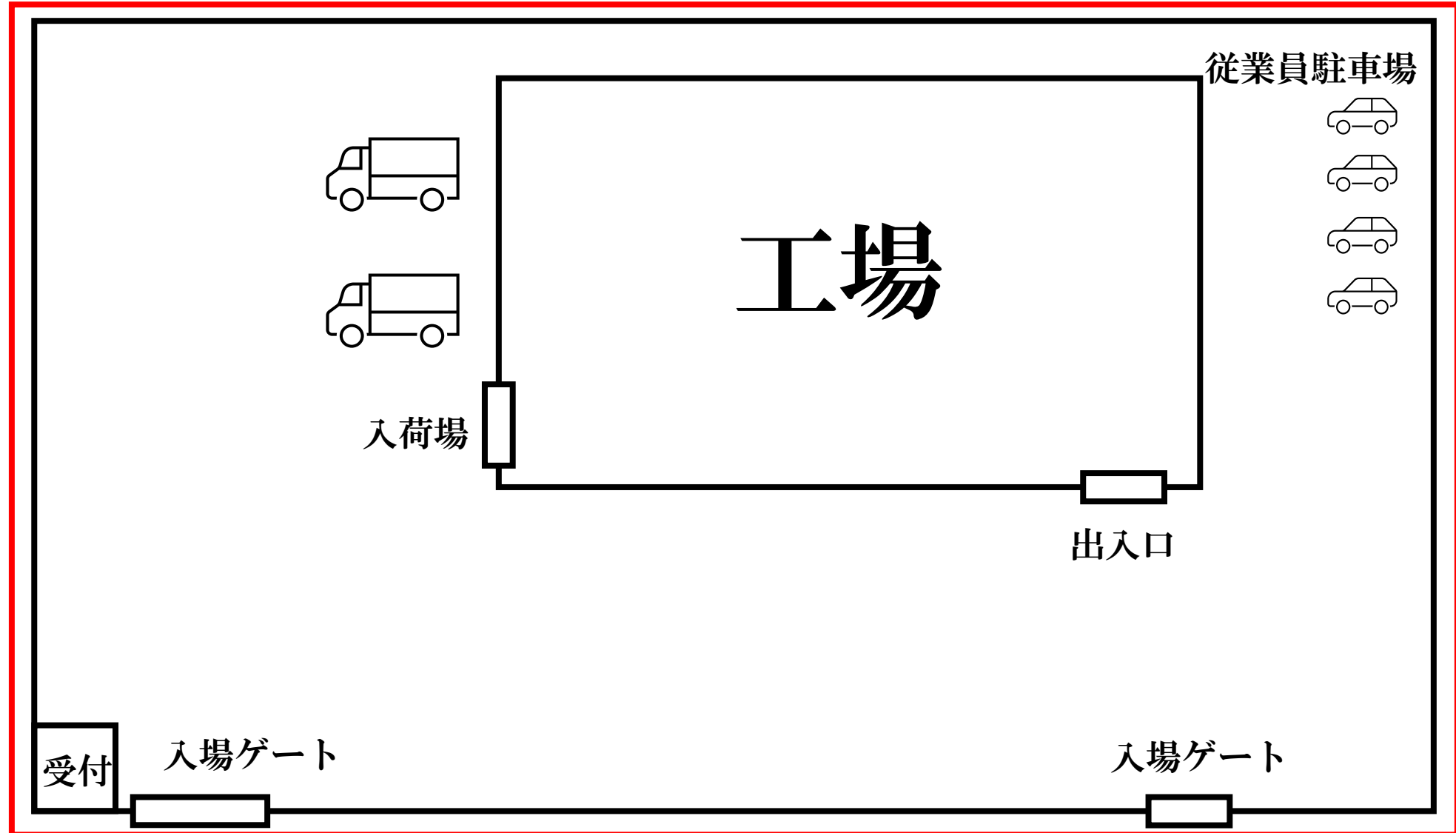
「証拠収集等への協力及び訴追に関する合意」

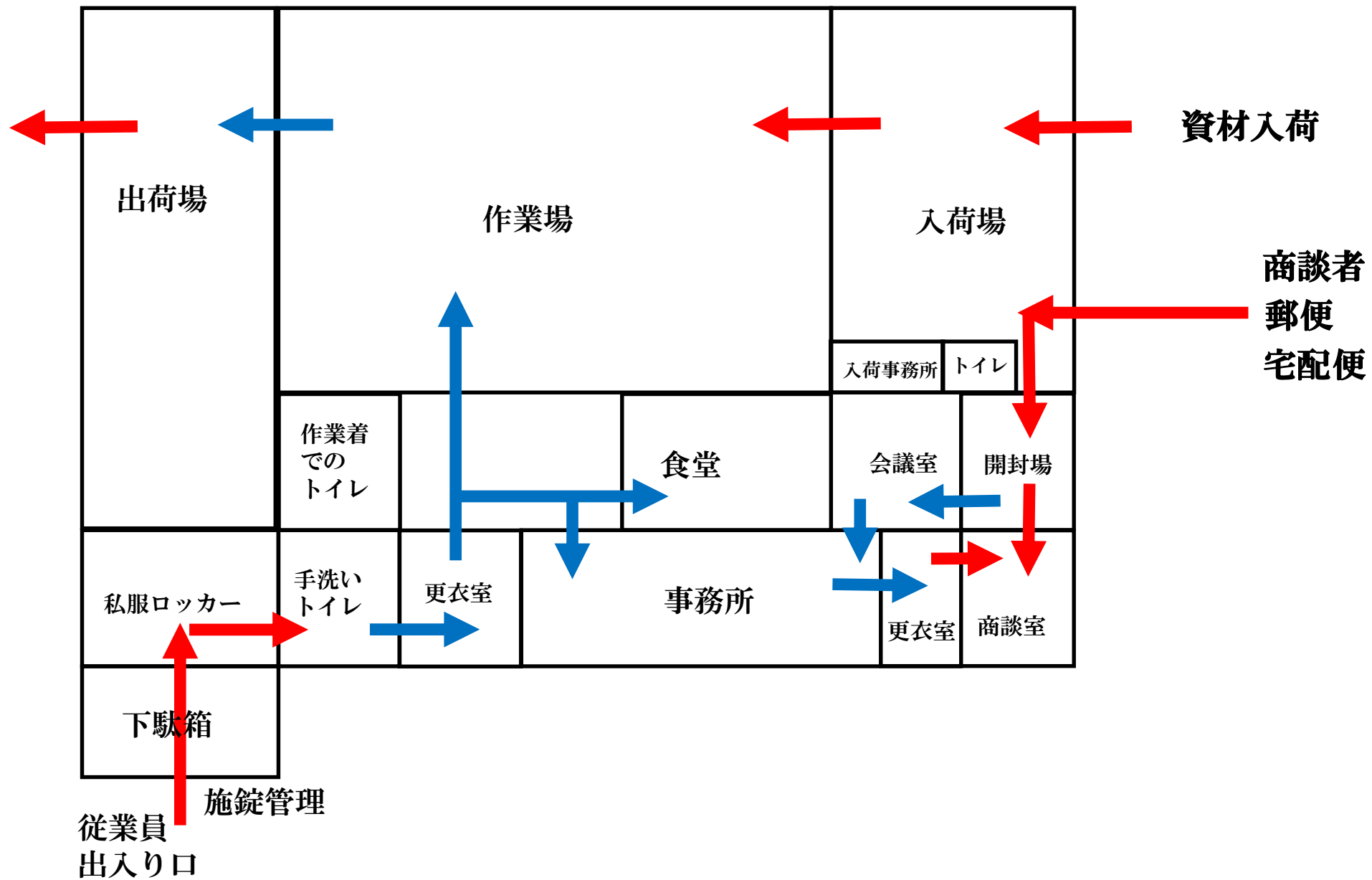
自己に不利益な証言を義務付ける決定をする制度





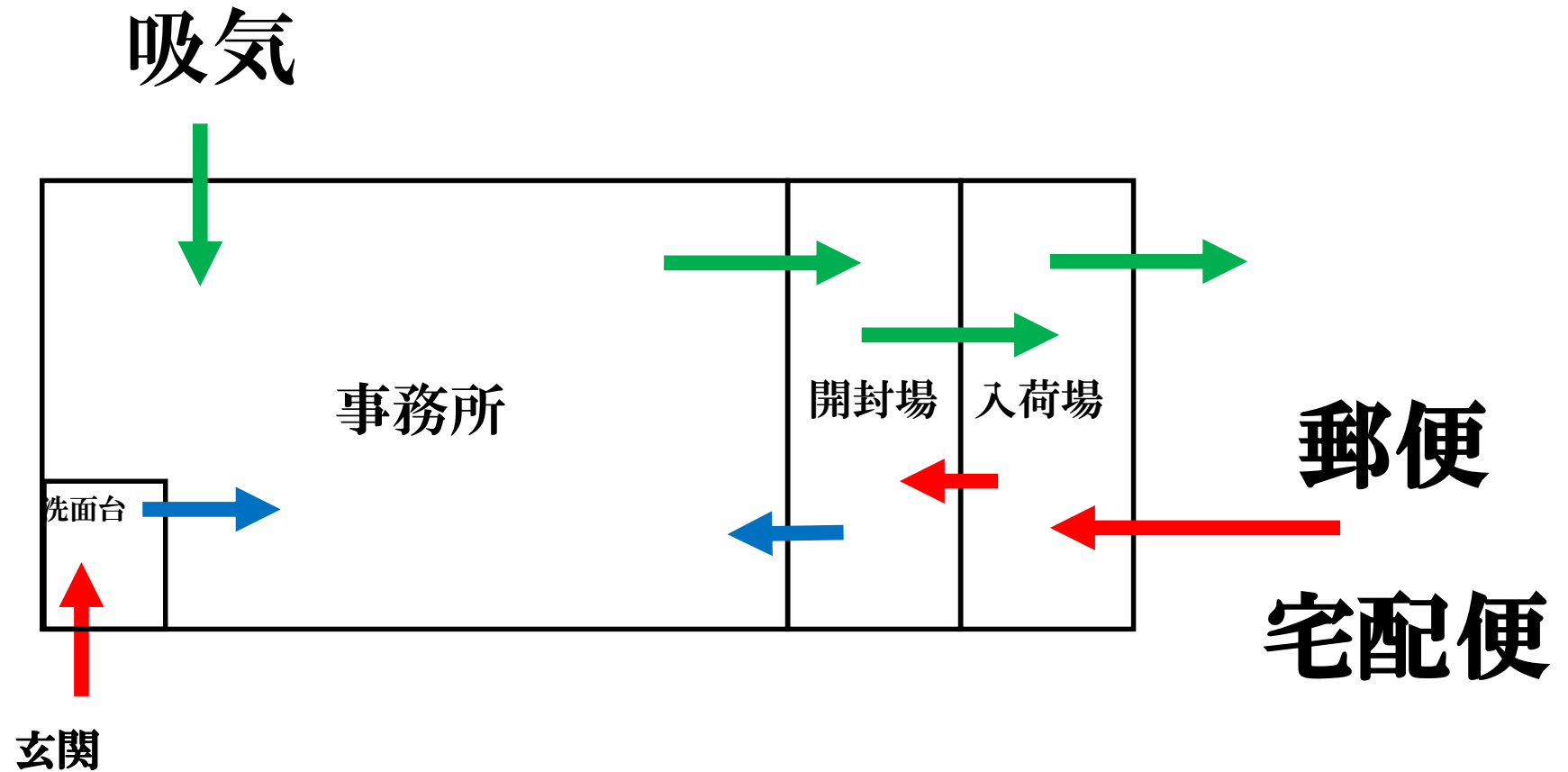
敷地内の安全管理



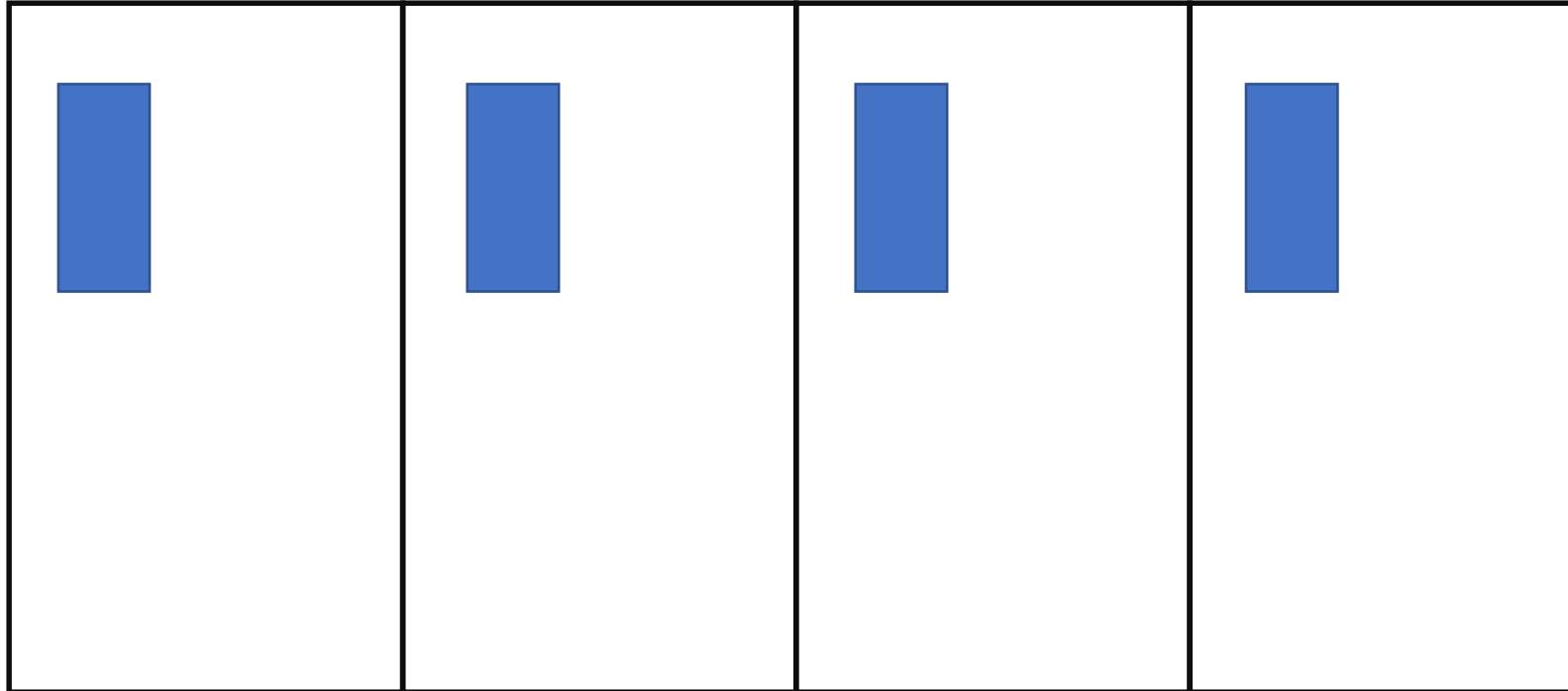


工場での考え方

郵便・宅配便の取り扱いについて



私服、私物入れのロッカーについて



ロッカーの鍵は、プッシュ錠、ダイヤル錠

トイレの鍵



トイレの鍵



トイレの鍵



トイレの鍵

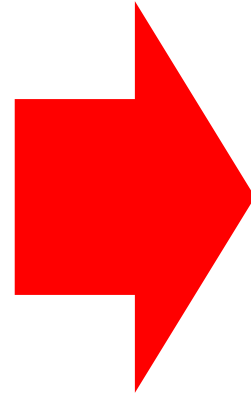














注意

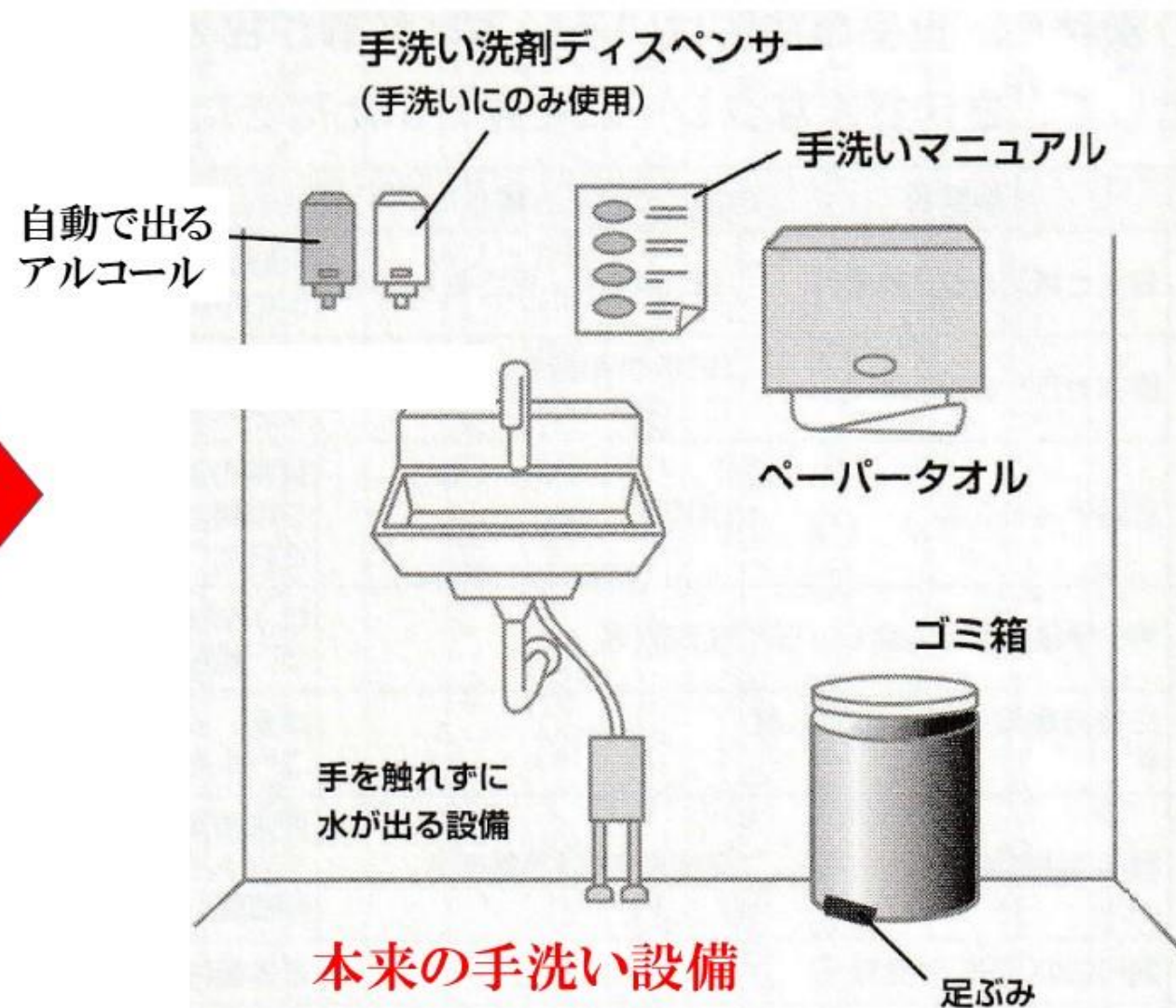
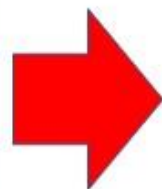
便座に熱湯を流さない
便座に強力な洗浄剤を流さない
便座にひびが入った場合は
使用しない
便座が破損してけがをしない
お湯が冷たくなったらお湯を
止めます。

HO-6666A

本来の手洗い設備



小さすぎて使用できない



本来の手洗い設備

「最新版ビジュアル図解 食品工場のしくみ」より引用

ハードルの種類と高さ

- 1.就業規則で体調・海外旅行の報告義務
- 2.就業規則で通勤時の服装・持ち物の規制
- 3.作業着に着替える前の手洗い
- 4.更衣室・食堂の強制換気
- 5.食事前の手洗い設備



日付ミス

「金のハッシュドビーフ」

商品の一部（5袋程度）で賞味期限印字が、「2014. 11. 7 A」と誤って印字されている。※正しくは、「2014. 1. 7 A」となります。

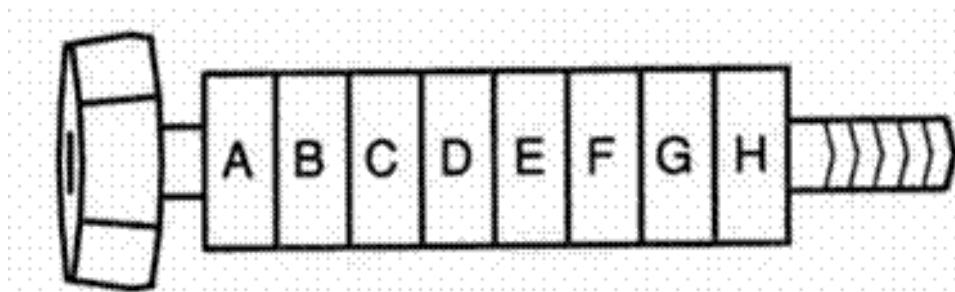








ヒューマンエラーについて



ボルト 2021. 10. 09

8個の活字で組み立て



一つの活字に集約する

2021. 10. 09

印字セットについて

3 1 . 0 1 . 2021 羽根和賞





7

9

6

日付ミス

Lot区分

ライン+日付+時間

2021.8





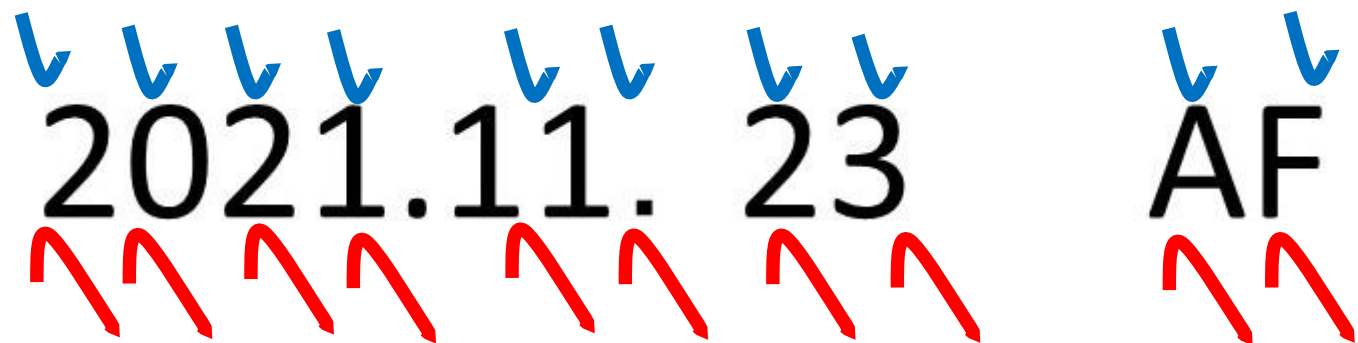
賞味期限'09.60.15

日付確認

2021.11. 23 AF AF

2021.11.23 AF

2021.11.23 AF

A diagram illustrating character processing. The text "2021.11.23 AF" is displayed. Above each character, there is a blue arrow pointing downwards. Below each character, there is a red arrow pointing upwards. The arrows are positioned such that they appear to be interacting with or highlighting each individual character in the string.

見本 2021.11. 23 AF

現場 2021.11. 23 AF

The diagram illustrates a character comparison between two Japanese words, '見本' (Mibon) and '現場' (Genba). The characters are arranged in two rows. The top row contains '見本' followed by '2021.11. 23' and 'AF'. The bottom row contains '現場' followed by '2021.11. 23' and 'AF'. Red lines connect the characters in the top row to the corresponding characters in the bottom row. Specifically, red lines connect the '見' character to the '現' character, the '本' character to the '場' character, and the '23' characters to each other. Additionally, red lines connect the 'AF' characters to each other. The '2021.11.' part is shared between the two words and is not connected by lines.

日付チェック表の基本

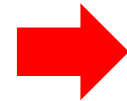
確認者

40 g × 3

・サインか印か



・毎日自動印刷



賞味期限

20.10.14/K

- ・声を出すかどうか
- ・色をどうするか
- ・一人か二人か

入荷包材確認



チェック



帯かけフィルム:PP
容器:PS 被膜:PE
たれ袋:PE,PA からし袋:PE,PET
捨てる時は自治体の区分に
従ってください

名 称	納豆
原材料名	【納豆】丸大豆(国産)(遺伝子組換えでない)、米粉、納豆菌、(一部に大豆を含む) 【たれ】砂糖、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、鰹節エキス、醸造酢、昆布エキス、煮干エキス、たんぱく加水分解物/調味料(アミノ酸等)、アルコール、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆を含む) 【からし】からし、醸造酢、食塩、植物油/酸味料、着色料(ウコン)、ビタミンC、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、香辛料、(一部に大豆を含む)
内 容 量	納豆(40g×3)、たれ(4.8g×3)、からし(0.6g×3)
賞味期限	上面に記載
保存方法	冷蔵庫(10℃以下)で保存してください
販 売 者	タカノフーズ株式会社(製造所固有記号は上面右下に記載) 〒311-3411 茨城県小美玉市野田 1542

栄養成分表示	
納豆・たれ・からし(1パック45.4gあたり)	
()内は納豆 40gのみ	
エネルギー	84kcal (77kcal)
たんぱく質	6.9g (6.7g)
脂 質	3.8g (3.7g)
炭 水 化 物	5.5g (4.3g)
食塩相当量	0.6g (0.005g)

●使用上の注意:

賞味期限内にお召し上がりください。
お気付きの点がございましたら、お手数でも
現物お取り置きの上、ご連絡ください。

お客様相談室 ☎0120-030710

受付時間: 9時~17時(土日祝、年末年始は除く)

タカノフーズ ホームページ <http://www.takanofoods.co.jp>

この表示値は目安です

ロット変更時包材確認



帯かけフィルム:PP
容器:PS 被膜:PE
たれ袋:PE,PA からし袋:PE,PET
捨てる時は自治体の区分に
従ってください

名 称	納豆
原材料名	【納豆】丸大豆(国産)(遺伝子組換えでない)、米粉、納豆菌、(一部に大豆を含む) 【たれ】砂糖、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、鰹節エキス、醸造酢、昆布エキス、煮干エキス、たんぱく加水分解物/調味料(アミノ酸等)、アルコール、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆を含む) 【からし】からし、醸造酢、食塩、植物油/酸味料、着色料(ウコン)、ビタミンC、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、香辛料、(一部に大豆を含む)
内 容 量	納豆(40g×3)、たれ(4.8g×3)、からし(0.6g×3)
賞味期限	上面に記載
保存方法	冷蔵庫(10℃以下)で保存してください
販 売 者	タカノフーズ株式会社(製造所固有記号は上面右下に記載) 〒311-3411 茨城県小美玉市野田1542

栄養成分表示	
納豆・たれ・からし(1パック45.4gあたり)	
()内は納豆40gのみ	
エネルギー	84kcal (77kcal)
たんぱく質	6.9g (6.7g)
脂 質	3.8g (3.7g)
炭 水 化 物	5.5g (4.3g)
食塩相当量	0.6g (0.005g)

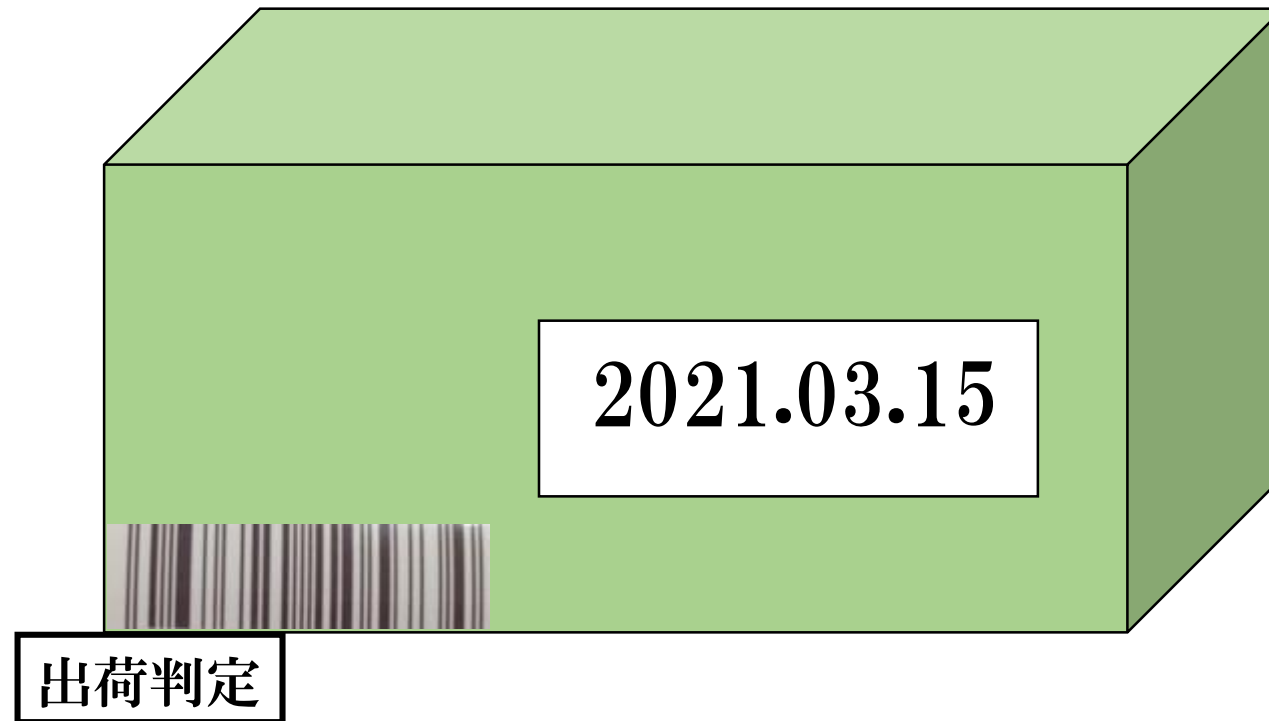
この表示値は目安です

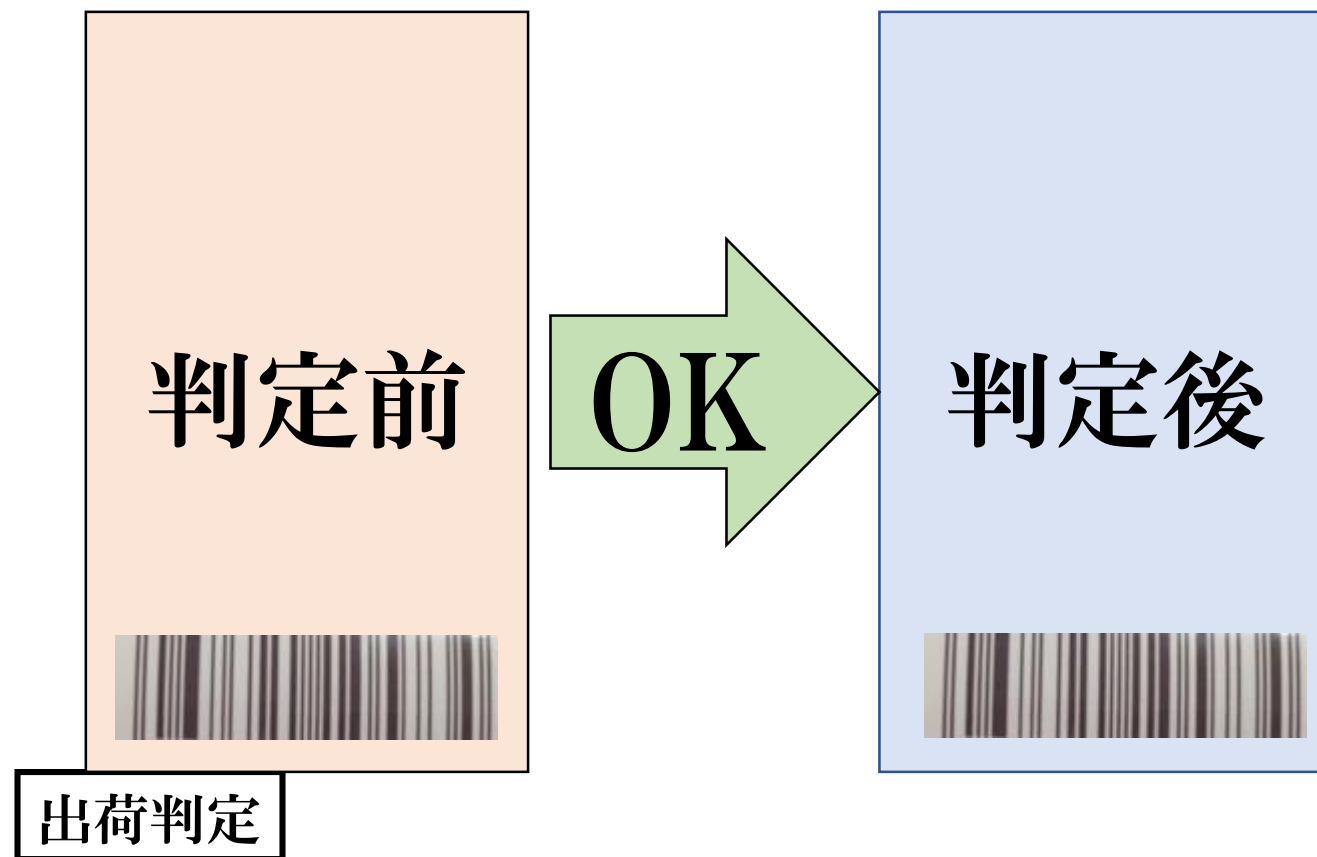
●使用上の注意:

賞味期限内にお召し上がりください。
お気付きの点がございましたら、お手数でも
現物お取り置きの上、ご連絡ください。

お客様相談室 ☎0120-030710
受付時間:9時~17時(土日祝、年末年始は除く)
http://www.takanofoods.co.jp

タカノフーズ
ホームページ



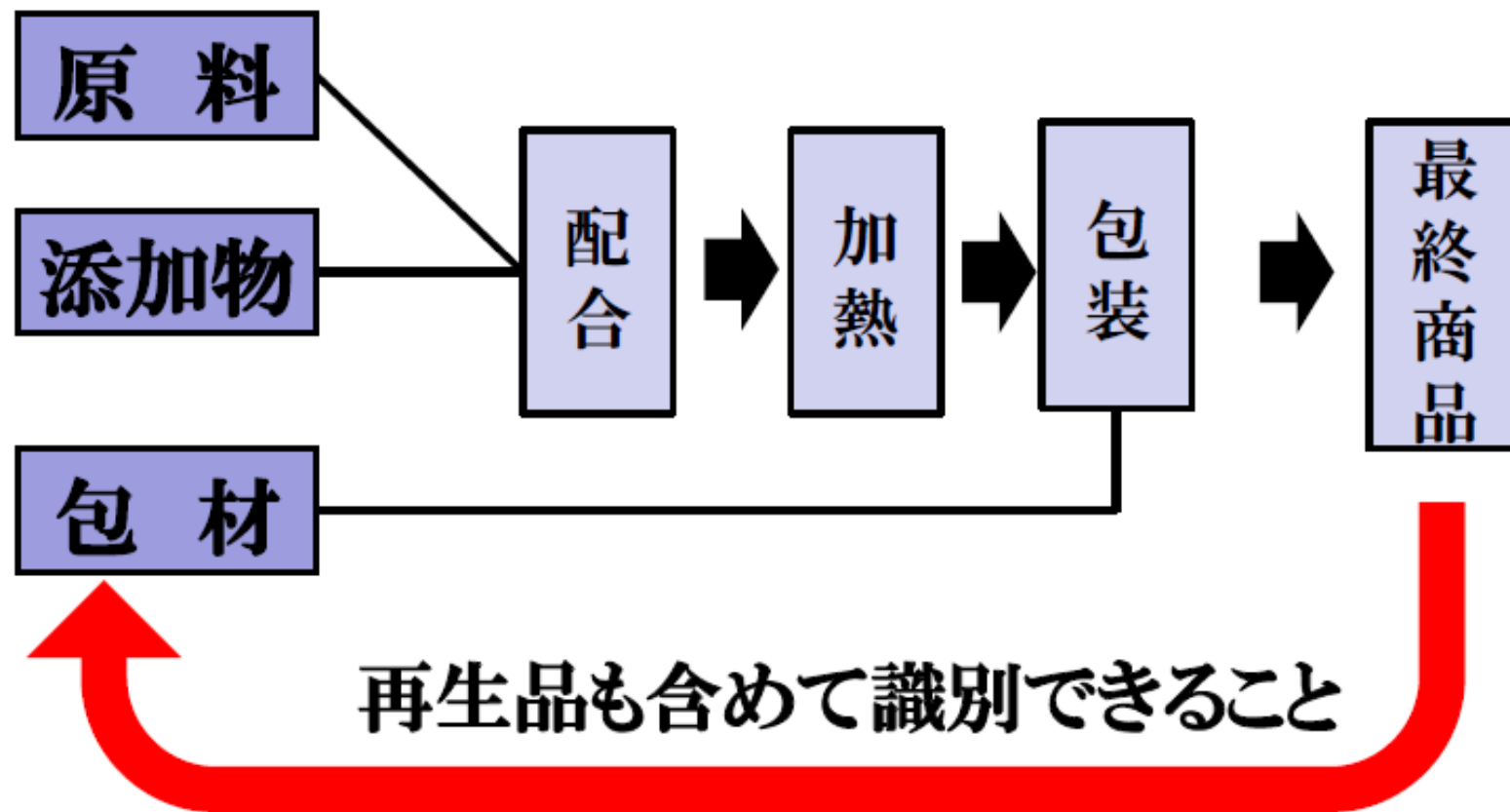


2021.11. 23 AF AF

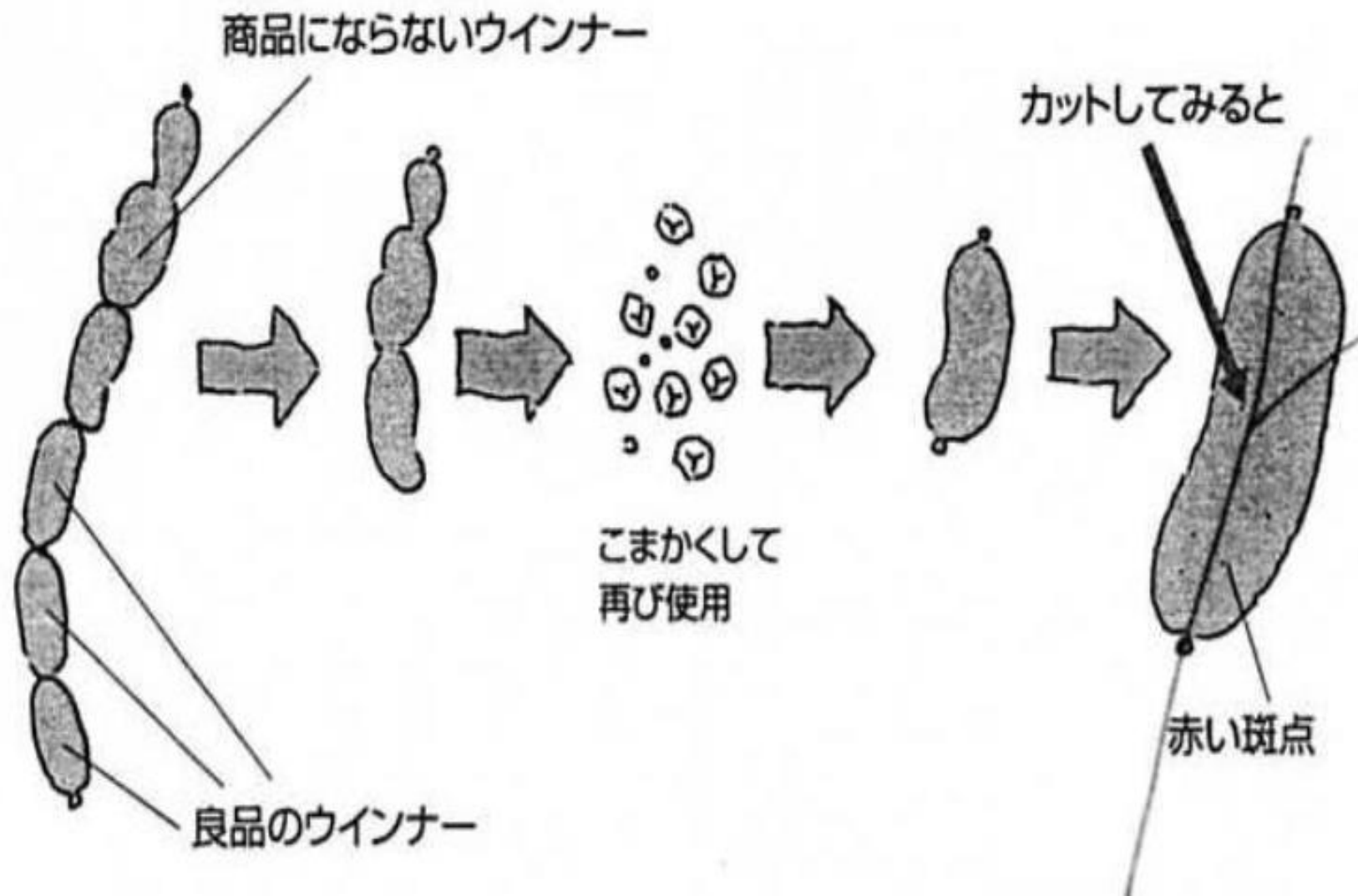
ロット識別の考え方



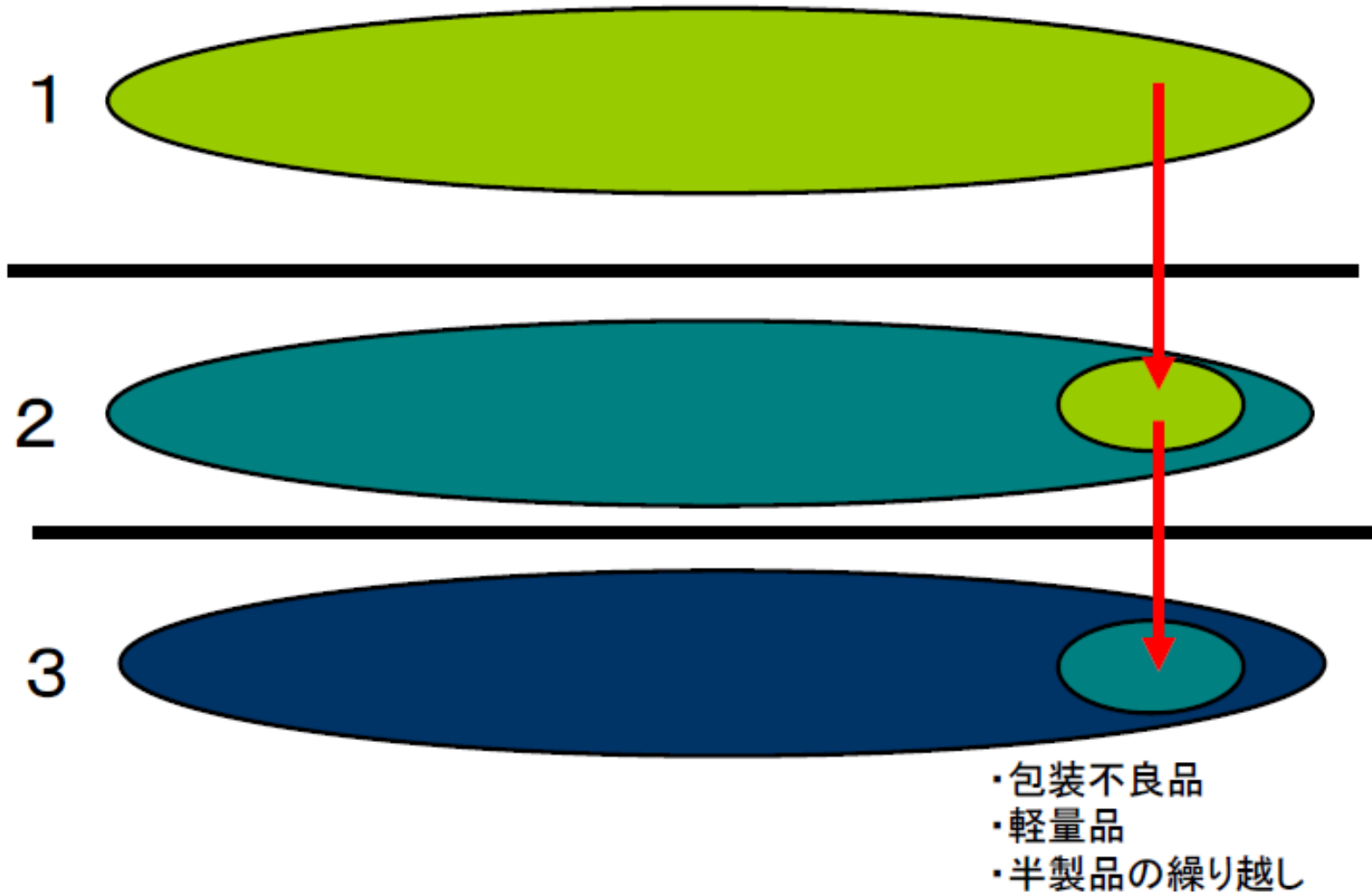
ロット識別の考え方



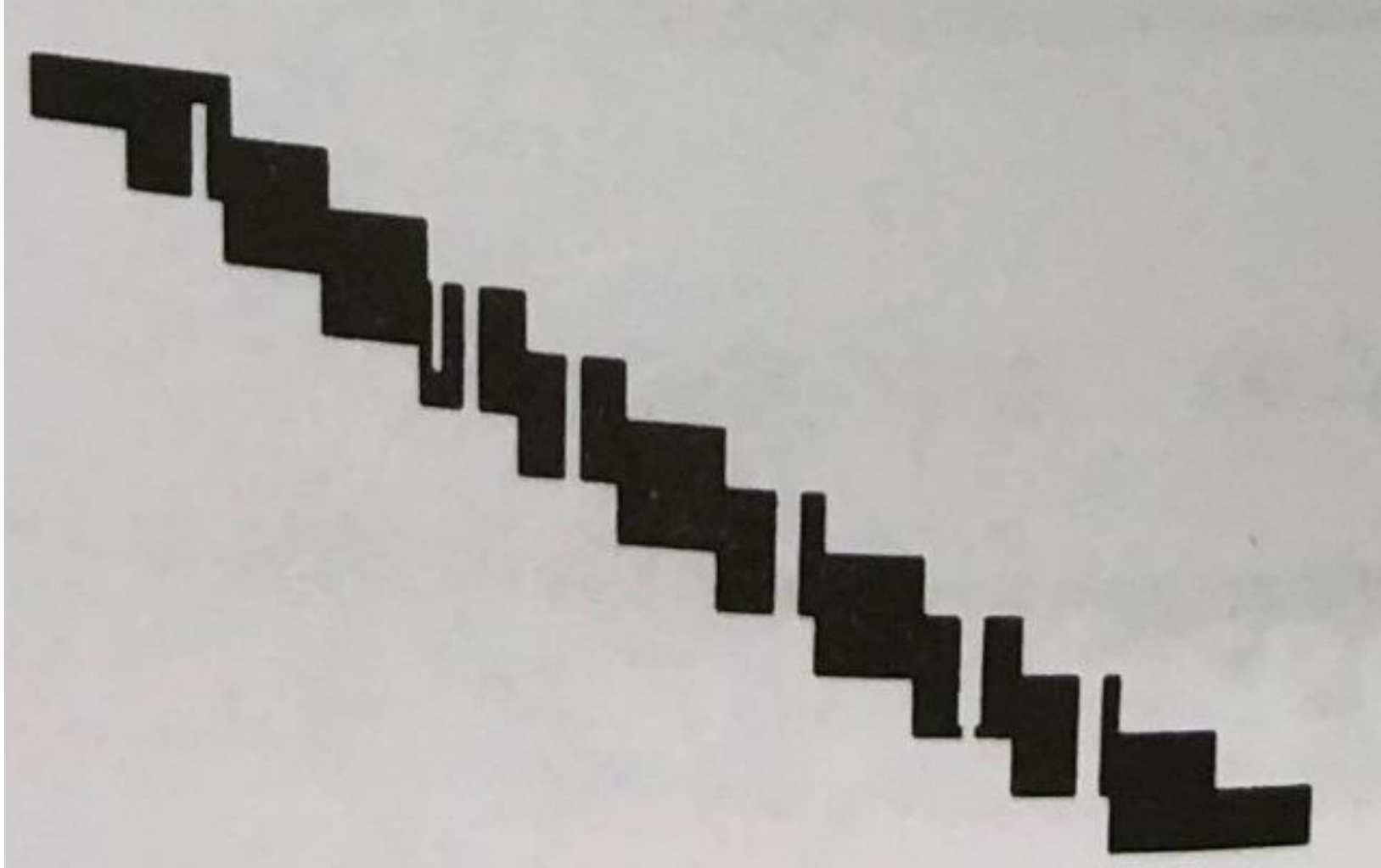
再生品の使用



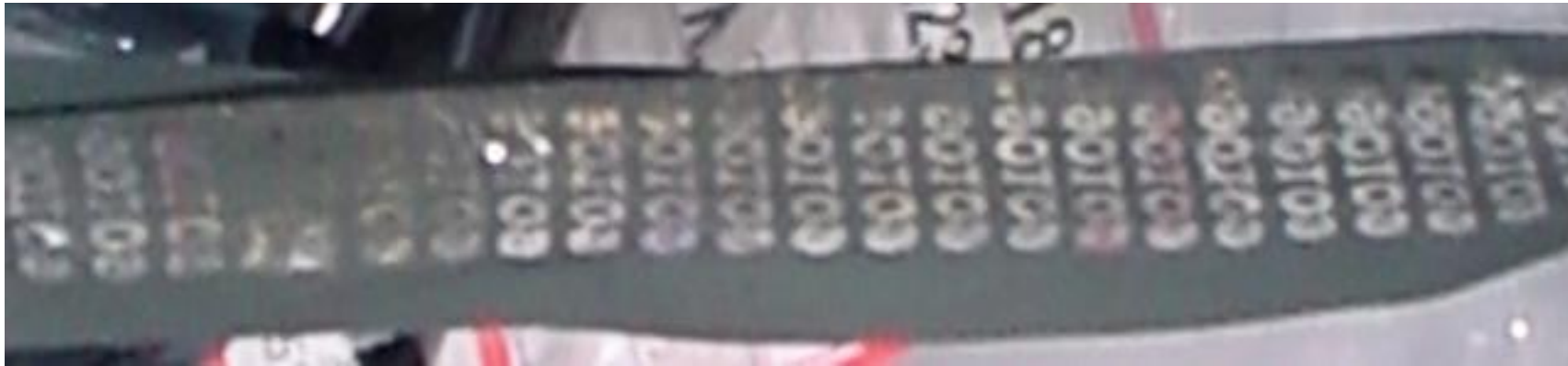
再生品の使用について



サーマルヘッドの確認



印字リボンの確認・保管



印字ミズ









印字

確認



CPU



CPU

ハードルの種類と高さ

1. 日付チェック表が毎日印刷されているか
2. 包装資材入荷時に確認しているか
3. 出荷前点検を行っているか
4. 添加物の重量が直ぐに答えられるか
5. 優良誤認表示などの点検を行っているか



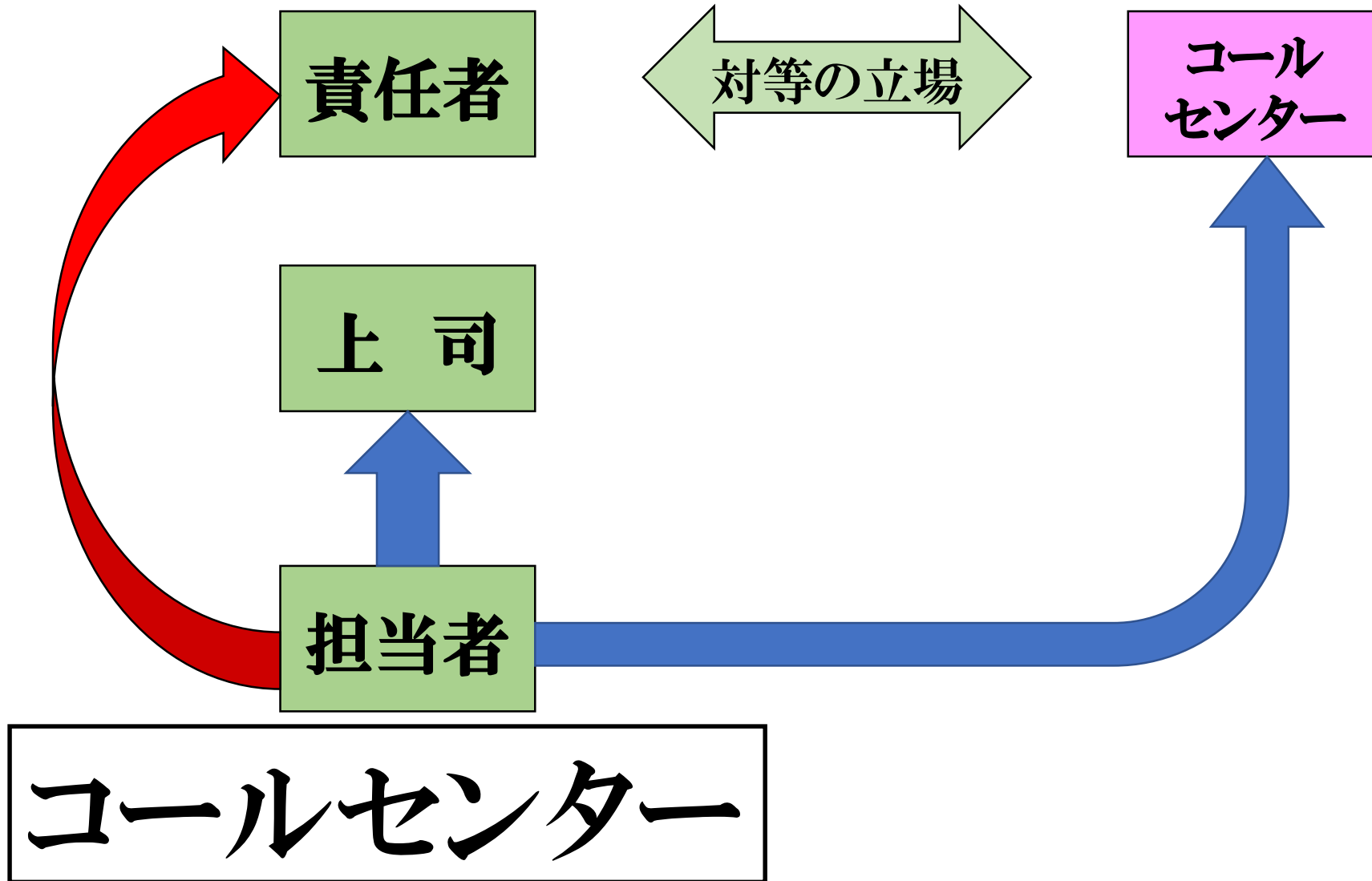
組織の倫理感は
その組織の責任者の
倫理感を越えることは無い

作業者教育

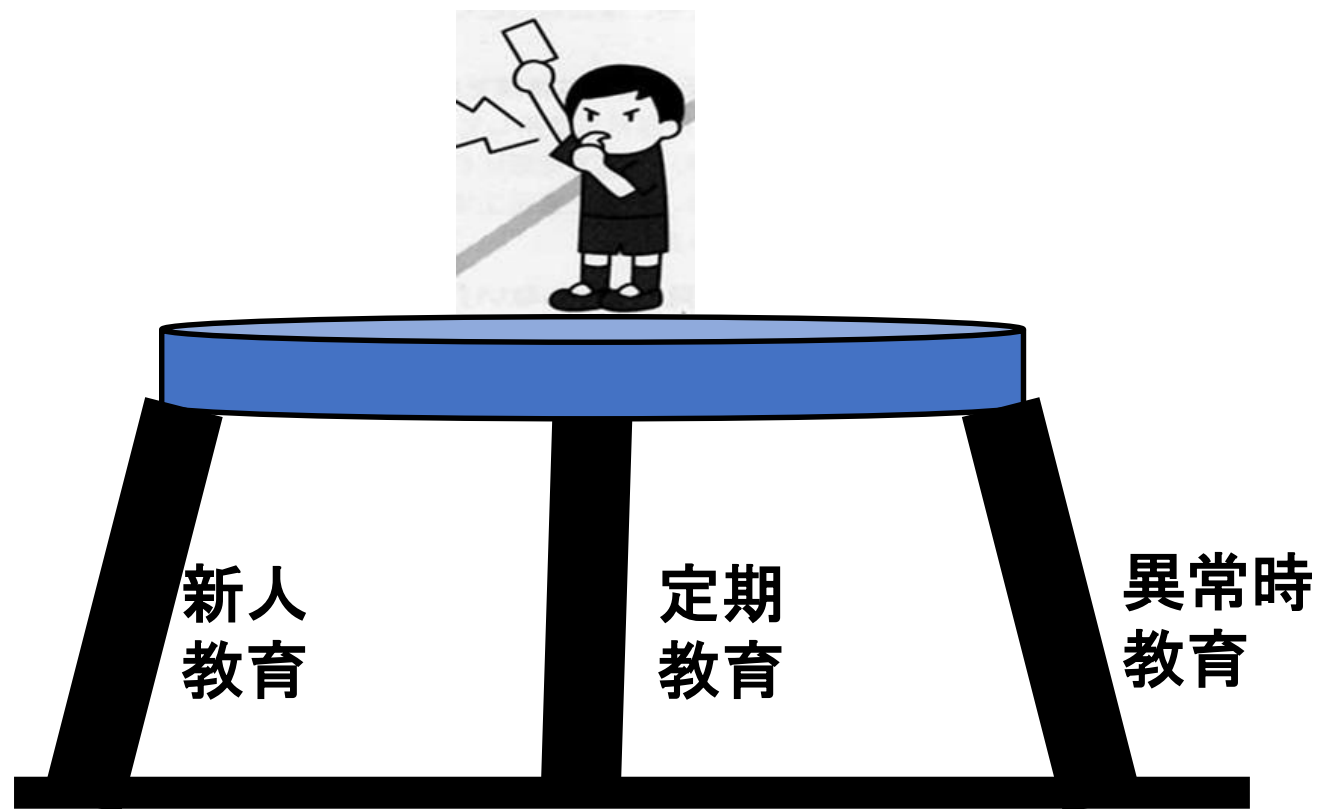


集団感染の巣にならないためのチェック表

	項 目	チェック
1	従業員、家族の健康チェックを自宅で行わせているか	
2	工場玄関の解錠は、感染する可能性の無い設備になっているか	
3	従業員は、鞆などの私物を持ち込まないようにしているか	
4	私服を脱ぎ、作業着に着替える前に手を洗っているか	
5	手洗い時に、顔、めがねを洗い、うがいをしているか	
6	郵便、宅配便などは、事務所に入れる前に、表面殺菌をしているか	
7	商談などで来られた方は、手を洗い、健康調査をしているか	



傘を支える









一番大切な事

挨拶



最新版 ビジュアル図解 食品工場の しくみ (DOBOOKS)

食品安全教育研究所 代表 河岸宏和

内容紹介

食品をめぐる問題が様々な形で話題になっている昨今、興味の高まる食品工場の品質管理や安全管理から、衛生管理、原材料管理、流通、商品開発などまで、わかりやすく解説する。

<http://ja8mr.x.o.o7.jp/sikumisinn0720.html>





食品工場の点検と監査(改訂版) (ビジュアル図解)

内容紹介

ご好評をいただいた前著を大幅に加筆・修正し、食品不祥事・事故に対する消費者の目線が厳しさを増すいま求められる食品工場の点検と監査の実践ポイントをビジュアルに解説していく。

<http://astore.amazon.co.jp/koujyou-22/detail/4495579924>



他社の失敗から学び想定外をなくす

「図解 食品工場の基本とリスク管理」

株式会社日本能率協会マネジメントセンター

4月末発売予定

食品にかかわる事件・事故が頻繁に発生しています。これらを引き起こした原因は、ある日突然天から降ってきたわけではなく、注意深く周囲の事例を見回して対応していれば、回避できたものばかりです。

本書は、食品工場が被ると想定されるリスクを「他山の石」から学んで事前に把握し、万全の準備・未然防止するという視点から書かれています。事件・事故・不祥事に限らず、生産者としての基本的な事項を取り上げ、あらゆるリスクを未然防止するための考え方と方策を説きます

<http://astore.amazon.co.jp/koujyou-22/detail/4820749838>

【略歴】

ホームページ「食品工場の工場長の仕事とは」主催

<http://ja8mrx.o.oo7.jp/koujyou1.htm>

メールマガジン「食品工場の工場長の仕事」を発行中

<http://www.mag2.com/m/0000100977.html>

ツイッター <https://twitter.com/ja8mrx>

フェイスブック <http://facebook.com/ja8mrx>



【著 書】

『スーパーの裏側 安全でおいしい食品を選ぶために』 東洋経済新報社

『“食の安全”はどこまで信用できるのか 現場から見た品質管理の真実』

『日本の農業は風評被害に負けない』

株式会社アスキー・メディアワークス

『ビジュアル図解 食品工場の点検と監査』

同文舘出版

『ビジュアル図解 食品工場の品質管理』

同文舘出版

『ビジュアル図解 食品工場のしくみ』

同文舘出版

『図解入門ビジネス 最新食品工場の衛生と危機管理がよ〜くわかる本』

秀和システム

『図解入門ビジネス 食品販売の衛生と危機管理がよ〜くわかる本』

秀和システム

質問などがあれば是非私のホームページからお願いします。

「食品工場長の仕事とは」

<http://ja8mrx.o.oo7.jp/koujyou1.htm>