

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 3

編者：米虫節夫（大阪市立第学大学院）・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／

Tk03-5379-1244／A5 判／157 頁／価格 2500 円（税別）／2011 年 2 月 25 日発行

本書は、一昨年、昨年と続いて発行されている「現場がみるみる良くなる食品衛生 7S 活用事例集」の第 3 弾である。「食品衛生 7 S」は、整理・整頓・清掃・躰・清潔の 5 S 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久しいが、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 7 S」である。「食品衛生 7 S」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、継続することによって目に見えて効果が表れる。本書で紹介されている 7 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見つかるはずである。

第 1 部 解説編

第 1 章 食品衛生 7 S の見える化

第 2 章 モチベーションと食品衛生 7 S

第 3 章 事例のワンポイント解説

第 2 部 事例編

事例 1 キング製菓における食品衛生 7 S の取り組み

事例 2 さわやかにおける食品衛生 7 S の取り組み

事例 3 サニーサイドにおける食品衛生 7 S の取り組み

事例 4 備後漬物における食品衛生 7 S の取り組み

事例 5 丸福食品における食品衛生 7 S の取り組み

事例 6 中島大祥堂における食品衛生 7 S の取り組み

事例 7 堺共同漬物における食品衛生 7 S の取り組み

次に小見出しでは第 I 部の 1 章は、なぜ見える化が必要か、見える化とは、「気づき、考え、行動する」で問題を解決、比較することで問題を見える化、仮説と検証を行うことで対策を見える化、第 2 章は、食品衛生 7 S とモチベーション、モチベーション向上の考

え方・進め方、モチベーションを高める食品安全 7S マネージメントシステム、第 3 章は、食品衛生 7S の広がり、食品衛生 7S 構築のポイントである。

第 II 部の事例編は、キング製菓(焼き菓子)、さわやか(ハンバーグ)、サニーサイド(食肉)、備後漬物(漬物)、丸福食品(豆腐・油揚げ)、中島大祥堂(半生菓子・焼き菓子)及び堺共同漬物(漬物味噌)の 7 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 の運用効果、食品衛生 7 のポイントの順で、写真付きで、わかりやすくまとめられている。第 1 章の見える化、第 2 章のモチベーションも食品衛生 7 S 活動を理解する手助けとなるが、まずは、第 3 章の「事例のワンポイント解説」に 7 社での事例の要約が記載されており、ここから読み始めた方が理解しやすい。

本書は昨年 2 月に第 3 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 7 社には敬意を表する次第である。しかし 7S 実践発表会というものの依然として大半が 5S の取り組みとなっているのが残念である。本年 2 月に第 4 回が開催されており、そろそろ 7S 主体の事例発表会となることを期待している。そうなることが真の 7S の普及・啓蒙に繋がっていくと思う (学会事務局)。