



食品工場の衛生管理 — 5Sルール — 第8回

食品製造業では、微生物制御や異物混入に対して、細心の注意を払わなければなりません。さらに製造現場を清潔に保ち、食品汚染のリスクを低減するための衛生管理が必要となります。今回は作業員の衛生管理として重要な項目の一つである、**5Sルール**についてご紹介いたします。

■1. 「5Sルール」と「異物混入」

食品事故の中で、最も多い事故が異物混入です。なぜ、異物混入が起こってしまうのでしょうか。異物混入には様々な原因がありますが、それを防止するための基本的な対策としては5Sルールが挙げられます。

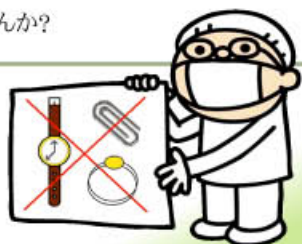
- 「整理」→必要なものと、不要なものを分け、不要なものを捨てる。
- 「整頓」→必要なものを使用しやすい方法で保管し、それらの用途をきちんと明記する。
- 「清掃」→決められた手順で掃除を行ない、きれいにする。
- 「清潔」→上記の3つを維持する。
- 「しつけ」→決められたルールを守る(習慣づけ)。

簡単な事のようにですが、意識をして取り組まなければ達成できない対策です。

■2. 整理・整頓

作業場では、広く、使いやすく、手間を省くために、必要なものだけ現場に置くように心がけることが大切です。自社工場を改めて見てみましょう。以下に当てはまるものはありますか？

- ・ 使用していないもの
- ・ 用途が不明なもの
- ・ 私物
- ・ 製造現場での使用禁止物
(例：折れ刃式カッターナイフ、ホチキス、クリップ、輪ゴム等)



これらは全て、製造現場における不要物です。このような不要物が製造現場にあると、作業に手間取ったりして、失敗やうっかりミスも起こしやすくなります。当然、異物混入事故なども起こりやすくなります。

ここで特に注意すべきものは、私物と製造現場での使用禁止物です。私物は、指輪や腕時計はもちろんのこと、文具や工具類なども含まれます。現場に必要な文具等は、会社の備品を利用し、数量や使用状況などはきちんと管理するようにしましょう。

工場内では、必要な道具等はラインごとに設置することが大切

です。その際には用途を明記し、他の場所へ持ち出したりすることのないようにしなければなりません。

■3. 清掃

工場内の清掃が不十分だと、ホコリやゴミの堆積、コバエの発生、カビの発生等の原因となり、食品事故の危険性が高まります。清掃作業におけるポイントを以下に示します。

- ・ ルールを明確にする
(作業手順、頻度、作業道具、洗剤、殺菌剤の使用濃度等)
- ・ 出来上がりの基準を明確にする(食品残さがない等)。
- ・ チェック体制をきちんと構築する。

ここで注意すべきことは、上記の内容が実行可能なものであるかどうかです。無理な要求は長続きしません。

従事者の意見を取り入れ、効果的かつ無理のないルールを作りましょう。

■4. 清潔・しつけ

整理・整頓・清掃をきちんと維持しなければ、「清潔」を保つことはできません。ここで重要となってくるのが「しつけ」＝「習慣づけ」です。

工場において、衛生管理を行うのは作業従事者です。これまで述べてきたルールがどれだけ完璧であっても、それを実行する従事者の認識が低ければ、意味がありません。

- ・ なぜ、そのルールが必要なのか理解してもらう。
- ・ 食品安全の重要性と基礎知識を学んでもらう。

以上のようなポイントを踏まえて、教育訓練を実施することで、従事者の意識を高め、しつけ・習慣づけを行っていくことが大切です。

5Sルールを守り、より良い食品工場を目指しましょう。