

□ トピック □ そのままで大丈夫ですか？

新年度が始まりました。人事異動や新入社員の入社などで、製造現場や事務所にまだ慣れない方、危険予知が未熟な方が出入りする機会が多くなりがちなこの時期ですが、今の職場にある「当たり前」「暗黙のルール」などによって考えられるリスクや失敗はないと言えるでしょうか。

昨年、ある居酒屋チェーン店で焼酎と消毒用アルコールを間違えて酎ハイを作り、5日間にわたって計150杯以上を消費者に提供してしまっただけでなく、まだ記憶にも残っていることと思います。この事故では、容器の形や大きさが似ており、中身もともに無色透明だったため、間違いに気づくことなくドリンクサーバーに接続、商品の提供が行われてしまったとのことでした。商品が泡立っていたり、味に異変を感じたりした消費者からの申し出があったものの、店側は機械の不調であると考え、メンテナンス業者による点検が行われるまで異変には気づかなかったそうです。また、マニュアルでは両製品を段ボール外装に入れて保管するきまりがあったにもかかわらず、当該店舗では外装を処分していたことも明らかになりました。

この事故は単なる一従業員ミスではなく、在庫の定位置管理や正しい作業手順の躰が行き届かなかったこと、つまり「整理・整頓・清掃・躰・清潔」といった5Sが不足していたことが原因だと考えることができます。今の職場の状態や仕組みが、事故の起こりにくいものになっているかどうか、今一度確認してみましょう。



□ お知らせ □ 異物混入防止サポート

弊社では、混入してしまった異物の分析だけでなく、再発防止に向けた管理体制づくりのためのさまざまなサポートも行っています。5Sや「洗浄・殺菌」を加えた食品衛生7Sを基礎に現場の改善を進めることで、製品の全体的な品質を高められるだけでなく、「労働災害の減少」、「作業効率の改善によるコスト削減」、「社内意識の向上」など、多くの面で改善が期待できます。これらの成果を得るためには、自社のみでなく第三者の目を定期的に入れることで、多角的な視点での改善提案を受けたり、客観的な進捗評価を受けたりすることが有効な手段のひとつとなります。

弊社では、お客様の現状やニーズに合わせ、整理・整頓の2Sから清掃計画の作成サポート、各種洗浄・殺菌施工、出張型衛生セミナーなど、さまざまなご提案を通じてお客様主体の管理体制構築を支援しています。また、5Sの構築を土台に、食品衛生や各種規格に精通した専門スタッフによる現場巡回や、ISO22000、FSSC22000、各種HACCP認証といった規格取得を見据えたサポートも行っています。ぜひ一度ご相談ください。



アルコール容器の表示ラベル
はがれ

↓
ラベル片の混入リスク

↓
表示を貼り直す
異常時の報告体制の構築



製造室に、賞味期限印字用の
ゴム印が落ちている

↓
定位置・定数管理(躰)の不足

↓
作業時の確認徹底など

□ 豆知識 □ 端午の節句に欠かせないもの

代表的な春の和菓子である桜餅のシーズンが終わり、今から店頭に並び始めるのが柏餅です。カシワの木は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、「家系が途切れないように」という願いが込められたものです。地域によっては、サルトリイバラという別の葉を用いたり、中身に小豆餡ではなく味噌餡を使ったり、柏餅の代わりにちまきを食べたりするなど、様々なバリエーションが見られます。

時間が経ってお餅が固くなってしまった場合には、濡らしたキッチンタオルとラップに包んでレンジで温めたり、トースターで焼き色をつけ、きな粉をまぶしたりするとおいしく食べられるようです。カシワの葉は硬く、縁起物でもあることから、桜餅と違って葉は食べないものとされています。

今年は、自分好みの柏餅を探してみるのも楽しいかもしれません。



サルトリイバラの葉を使った柏餅



総合衛生コンサルタント・生物害防除

東洋産業株式会社

URL: <http://www.to-yo-s.co.jp>

本社：岡山県岡山市北区新屋敷町3-19-20

TEL(086)241-8080 FAX(086)241-8094

拠点：大阪、姫路、岡山、倉敷、福山、広島、高松、松山

関東(市川)