

● タオルのほつれたもの→定期的に交換する。汚れたら交換する。不織布や専用のタオル(縫い方に工夫があり、ほつれにくいものがある)を使用する。  
 ● タワシ、金ダワシ、ホウキの破片→定期的に交換する。汚れたら交換する。分かりやすい色のものを使用する。(例として、赤いホウキなど。破片が落ちて、識別しやすいため)。  
 工場内では、劣化するものについては、もったいないからといって壊れるまで使っていると、異物の原因となり得るので定期的に交換する。



大野先生の「衛生の基本体系」ピラミッドの底辺に近い部分ほど基本かつ重要

● 金属の混入→金属探知機も万能ではなく、方向によっては探知できない可能性もあることを念頭におきます。また、検知された商品の管理を決めておくことも必要です。金属探知機で検知されたものを、「あとで調べよう」と探知機の上に置いてしまい、その人の休憩中に、それを知らない人が間違えて出荷してしまった事故もあります。



衛生管理は共通のテーマ、といえども酒造は一部特殊な部分が…山名酒造山名純吾さん質問中

## ■まとめ

いくつか対策をあげてきましたが、まとめるとこの二つに集約されます。  
 1. 工場内のいらぬものは捨てる。  
 2. 不要物は工場内に持ち込まない。  
 5Sとよく言われますが、これに捨てるのSを加えてください。工場内にある

ものは、全て異物の原因となります。また、不要なものが工場内に多くあると、虫の住み家になり、工場内の汚れが目立たなくなります。工場内のいらぬものを捨て、異物混入が無い工場にするために、すぐできることを、いち早くやってみましょう。

## ■品質保証課から

らでいっしゅぼーや品質管理課課長  
村田靖雄

らでいっしゅぼーやは、無添加・無農薬の安全からスタートして、14年を迎えました。

「環境ホルモン・ダイオキシン・遺伝子組み換えといった新しい食品の安全性」「0-157から雪印事件に続く衛生面の安全性」といった、安全性に対する会員の関心も、多岐に広がっております。

また、無添加であるが故に、一般の商品を作る以上に、衛生管理を行なう必要もあります。「同じ作り方をしていたけど、らでいっしゅさんのだけがクレームを受ける」といった事例は多く聞きます。防腐剤を使用しない、原料がより自然のものだといった理由もあるのですが、だからこそ衛生管理を十分に行なう必要があるのです。

品質保証課としては、昨年のクレーム件数に対し、今年は90%まで、3年後には80%にまで減らしていきたい

と考えております。今回の様な衛生講習会、工場におうかがいした際の指摘、クレームが発生した際の改善確認を通して、地道に進めていきたいと思っております。特に異物混入クレームについては、細心の対策をとっていただけるよう、お願いいたします。

## ■講習会をひとつの手立てに

Radixの会幹事 食品部会委員  
竹並一人(別所かまぼこ店)

皆様、お世話になっております。先日は衛生管理技術講習会へのご出席、ご苦労さまでした。講習会では、大野先生のわかりやすい衛生管理の実例や指導を聞かせていただきました。

これまで私はさまざまな講習会へ参加しておりますが、実践するには難しい内容が多く、理解しづらい部分も多いことがありました。それに対し、この度はたいへん分かりやすくとても勉強になりました。

受講後、まず私が社員に話していったことは、第一に手洗いの徹底につい

てです。初心に戻って話をし、また社員からも話を聞く機会をもってみました。私も過去に何度からでいっしゅさまに迷惑をかけたこともあります。今回の講習会を機に、さらに気を引き締めこれまで以上に気をつけていきたいと思っています。

衛生管理は一人がいくら頑張っても成しえるものではありません。製造はもちろん包装作業に至るまで一連の作業に携わる全員が一丸となって衛生管理の意識を持つこと、そしてさらに仕入れ原料から納品までを責任を持って管理していくこと、を改めて徹底したいと考えています。

衛生管理はいくら注意徹底しても完璧とはならない永遠のテーマです。HACCP承認されていたあの雪印乳業さんでさえ、大事件を起こしています。Radixの会食品部会の衛生管理技術講習会をこれからも年何回かは企画し、気を引き締めるひとつの手立てにしていきたいと思ひます。