

食品衛生7S取り組み事例①

(株)大つる (第13回食品衛生7S実践事例発表会優秀賞企業)

営業部主任 中井 杏奈氏 品質管理部主任 塔本 美樹氏

弊社は、大阪市生野区に本社を置く同社は1954年10月創業の和惣業メーカーで、出汁からこだわるとその味は評価が高く、取引先は大手企業が多い。従業員数は40人、グループ会社には、お弁当の浜乃家、大国フーズ、大国ファーム、協栄産業などがある。

7S活動は精力的に行い、6年前の品衛生7S実践事例発表会で最優秀賞を獲得した。しかしその後、取引先が大手企業で求められるレベルが高いにも関わらず、7S活動のレベルアップを怠り、指摘の都度改善することが続いた。そこで「このままではいけない」と奮起。指摘されない工場を目指そうと、初心に戻り7S活動を見直し、指摘されない工場になろう



中井杏奈氏(左)と塔本美樹氏

と、初心に戻り7S活動。その一つが、「Dr. イエロー 7S カルテ」で、改善箇所をわかりやす

くする活動を開始した。

(株)食品の品質管理研究所代表取締役の花野章二氏の指導のもと、工場を巡回しカルテを作成。現場の従業員たちで改善方法を考え、改善結果を掲示板に書き従業員全員に周知した。ベトナムからの技能実習生も3人採用しているため、大事なところは翻訳したマニュアルを作り、トイレの入り方なども写真なども付けてわかりやすく工夫している。

しかし、また原因対策が現場に伝わっていないことも多かったため、朝礼時に社員に報告し、品質管理者が報告書を作成。情報共有ツールの必要性を実感し、「クレーム・異物報告シート」も作成し、全従業員に周知徹底するとともに、現場の声を聞き、みんなの意見をもとに改善・再発防止を図ることにした。「異物帳」も作成し、「異物ダービー」を行い、データ収集、傾向・対策・原因を追究し、共有した。

同じことが起こらないように社外だけでなく、社内で見つかった異物も記録。発見者にはジュース1本の褒美も渡すことにした。さらにATP検査を実施し、抜き打ちで清掃度をチェックし、見えない汚れを数値で指摘。作業台、パーテーショ

ンなどの清掃を強化した。空コンテナを置いて60cm上げて、はね水を防止した。

ドライ化にも着手し、床が水浸しにならないよう、作業台を排水溝側で洗うようにしたり、出汁を捨てる際も独自のコンテナを考案し排水溝に直接流れ込むように工夫。乾きやすいエプロン掛けを作った。流し台の廃水ホースのカビが生えやすいのでポリ塩化ビニールホースに交換した。また機器を洗浄する際に水が床にこぼれないように機器の周囲に樋を付けた。終業時には洗浄した後、タイマーで扇風機を回し、除湿機も設置するようになった。

そうした取り組みにより「食品衛生監視票」の点数をゼロから3ポイントアップしたが、「まだやれる」と、排水ホースのカビ対策や天井吊型クーラーの結露を断熱材を置くことで解決したり、備品や用具の置場の改善による整理整頓や定数管理を徹底した。

これらの活動により、情報を収集し改善できる体制ができ、7S活動を通じてそれぞれの得意分野がわかり、他社にはない、大つるらしい形が見えた。