

食品衛生「7S」

～「整理」「整頓」のポイント～

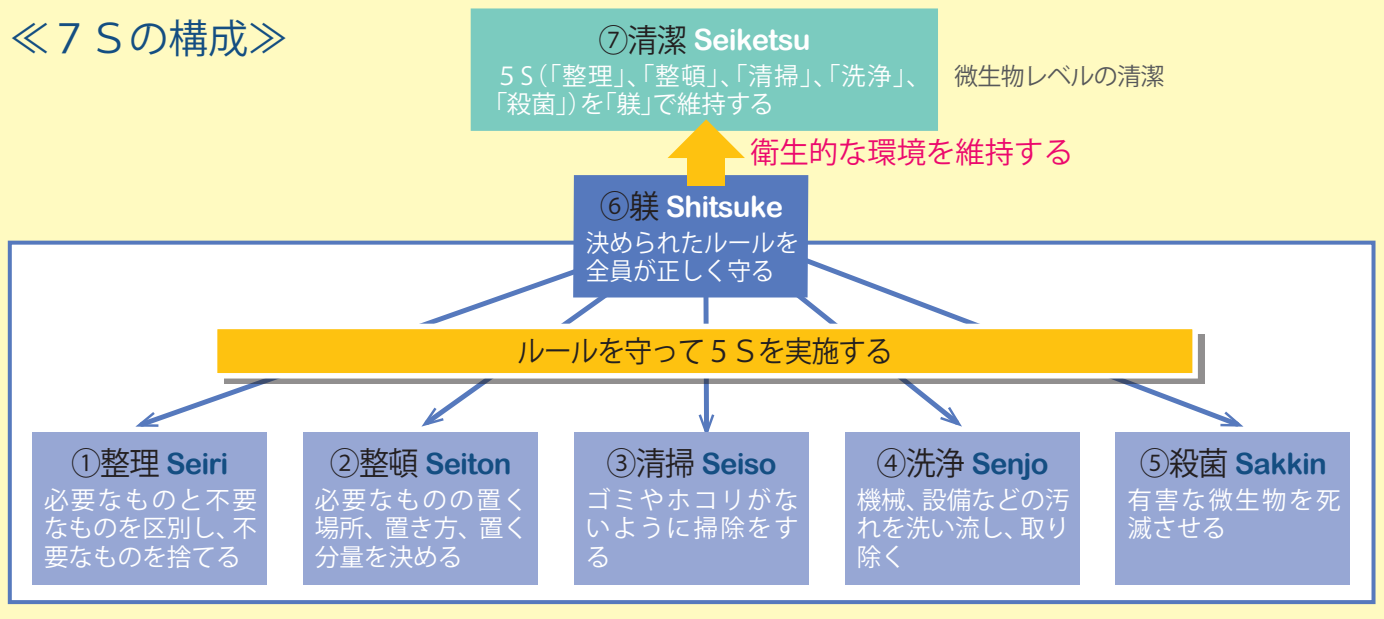
食品を取扱う企業・組織にとって重要な衛生管理。
今回は、「食品衛生7S」と、その中でも特に大切な
「整理」「整頓」について詳しくご紹介します。

食品衛生「7S」とは？

お客さまに安全な食品を提供するために「衛生的な施設」を維持する活動です。活動を構成する7項目の頭文字が「S」であることから「7S」と呼びます。



《7Sの構成》



まずは「整理」「整頓」から！

7項目の最初のステップである「整理」、「整頓」を適切にできなければ、次の「清掃」もうまくできません。

まずは、この2つを習慣づけて継続することが、「7S」推進のポイントとなります。



整理

食品を微生物で汚染しない、異物混入を起こさない「清潔」な環境を維持するための第一歩です。

必要なものと不要なものを分け、施設内に必要なものだけを残します。

整頓

「整理」の次に行う、定位置・定数管理です。

何を、どこに、どれくらい置くかを決め、**不要なものが持ち込まれたこと、必要なものがなくなったことがわかるように**することで、異物混入事故などが起こりにくい環境にします。

◆「整理」「整頓」を習慣づけるポイント

「整理」の基準を決めましょう

多くの人が働くところで、各自が必要・不要を判断すると收拾がつかず、「整理」が不十分な状態になります。

働く人全員が理解できるように、簡潔でわかりやすい基準を決めることがポイントです。

「整理」のチェックポイント(例)

- ✓ 実際に必要なものだけを置いていますか？
(不要なものは片づけましょう)
- ✓ 段ボールを再利用していませんか？
(ネズミや衛生害虫の発生源になります)



<整理基準の例>

施設内全体のルールとして … 月1回以上使用するもの
清浄区分ごとに設定する場合
清潔区のルールとして … 週1回以上使用するもの
準清潔区のルールとして … 月1回以上使用するもの

迷ったときは「保留品」!

さまざまな理由で即座に判断できないときは、「保留品」専用の入れ物を準備し、「この中に入れてから1ヶ月以上使用しないものは処分する」などのルールを決めて運用しましょう。

「整頓」の方法

代表的な「整頓」の方法には、次の3つがあります。

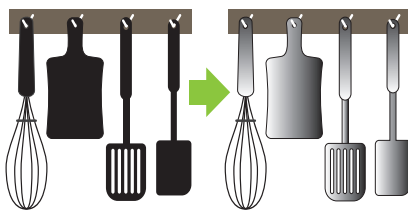
看板作戦

「置場、個数、置き方」を決めて、誰にでもわかるように表示します



形状管理

ツールのシルエットや型を残すことで指定以外のものを置きにくくします



色管理

「アルコールは赤」、「漂白剤は水色」など、色を使って識別します



「整頓」の注意点

- 作業中も無造作に“ちょい置き”をしないよう、「作業中でも元に戻しやすい置き場所にする」、「作業中の仮置き場を決める」、など**従事者が運用しやすいルールづくり**を心がけましょう。
- 置く場所は、**異物混入や保管物の衛生度を考慮して決めましょう。**
- 「なくなったことがわかる」、「不要なものが持ち込まれたことがわかる」ように、「備品」「工具類」など**あいまいな表示はやめましょう。**
- **定期的にルールが守られているか確認**し、ルールが守られていない場合は、従業員教育やルールの見直しを行いましょう。

各現場で運用しやすく、かつ継続しやすい方法を取り入れることが「整理」「整頓」を定着させる秘訣です。