

食品衛生の要は「躰」

近畿 HACCP 実践研究会 主幹研究員 理事 田中 達男

食品衛生活動を推進するに当たっては GHP（適正衛生規範）と HACCP（危害要因分析重要管理点）が車の両輪で、いずれも欠かすことのできないものです。

ここで、GHP は食材や製品を衛生的に取り扱う仕組みで、その実施に当たっては色々な取り組み方がありますが、「食品衛生 7S 活動」もそのひとつです。食品衛生 7S については 7 つの要素（整理・整頓・清掃・洗淨・殺菌・躰・清潔）があるのですが、中でも「躰」が最も重要であると言われていいます。「整理」「整頓」「清掃」「洗淨」「殺菌」の 5S を実施して、結果として「清潔」を得るのが「食品衛生 7S」の目的ですが、先の 5S を推進するには「躰」が必須であるからです。「躰」によってルール（マニュアル、手順書、約束事など）を守り、決められたとおりに実施できるように習慣づけるのです。

なお、「ルール」は個人や部門がバラバラに仕事をしていてはその質や効率が悪く、会社としては良くないので、業務の標準化を図るために決めるものです。ルールを決める際は、「業務」は単独で出来るものでなく、A さんの仕事は、B さんとも関連している、C 課の仕事は D 課、E 課とも関連があるはずなので、標準化の対象にした業務に関連する人や部門の仕事のつながりを調べ、関連する人々の合意を得て、全体として仕事の質、効率、コストなどの面から一番良いと考えられる仕事のやり方に統一します。

また、「守れないルールは作らない」、「決めたルールは確実に守らせる」ことも重要です。本来ルールは不適合・不都合が発生しないよう最適な方法を取り決めるものであり、決められた手順を順守すれば効率的、合理的に業務を推進できるものです。もちろん決められたルールも完璧ではなく、漏れや不備があるかもしれませんが、それらは発覚した時点で直ちに改正が図られ、常に最善のやり方を求めて、改訂され続けなければなりません。これを怠ると決められたルールと実態との間に齟齬が生じ、社員にも不満が生じます。食の安全について適切なルールを作り、作業者に十分な教育を行い、理解させ、実行させることが重要なのです。

食品衛生 7S 活動では、「整理」「整頓」「清掃」「洗淨」「殺菌」が手段であり、その実施方法をルールで示します。これを維持するのが「躰」であり、モチベーションを重視して進め、その結果として得られるのが目標となる顕微鏡レベルでの「清潔」です。

「整理」「整頓」「清掃」「洗淨」「殺菌」をルールに従って実行することによって「食の安全」が得られるのですが、その要となっているのが「躰」なのです。「躰」はルールがなければできません。また、ルールはそのものの管理が重要です。ルールを体系づけ、必要な頻度で見直しを行い、適宜改正を行って、トップの方針を反映させるとともに、実体との差異が生じないように、陳腐化しないよう管理しなければなりません。

管理されたルールに基づき、適切な「躰」を行って、「食品衛生 7S」を推進することができれば、おのずと従業員にも活気がみなぎってきます。「食品衛生 7S」活動は全員が参加して改善活動を行い、従業員に誇りと自信を持たせる活動で、人間性を尊重して、生きがいのある明るい職場をつくり、従業員満足も与えるとともに企業の体質改善・発展に寄与することができるのです。