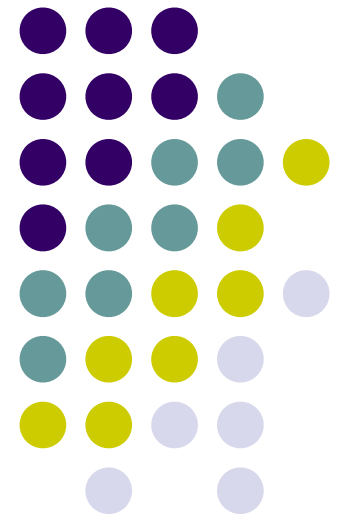


品質管理⑧ 文書と記録

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己

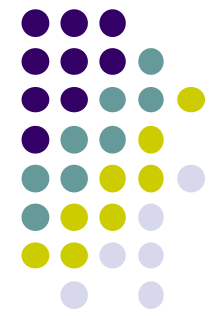


品質管理のコンテンツ



レベル		内容	ポイント
初級編	1	ABC	当たり前のことを馬鹿にしないでちゃんとやる
	2	5S	品質管理の基本は、5Sです。（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）
	3	細菌管理	細菌はつけない・ふやさない。どの工程で起きたかを早く発見するコツ
	4	異物管理	「入るを制して、出るを制する」
	5	一般衛生管理	一般管理点による管理のポイント
	6	HACCP	回収などの重大問題に発展するところはココ
中級編	7	管理者の役割	マネージャーは「自分は各部門の社長」だと自覚すること
	8	文書と記録	記録を残して見える化する。それが企業を守る
	9	コンプライアンス	守るのは法律よりも厳しい社会常識、だからそれより厳しく社内規定を設定する
	10	リーガルリスク	食に関する法律は沢山ある、どれに抵触してもアウト！
	11	お申し出対応	お客様からのお申し出対応は、最優先事項です
	12	リスクマネジメント	それぞれの部門でどんなリスクがあるかご存知ですか？

目次



分類	内容
今日のポイント	今日のポイント
I.緊急時に備えて	1.トレーサビリティ
	2.緊急時の対応
	3.製品回収の仕組み
II.衛生、品質確保のための文書と記録	1.設備、装置、器具の保守点検
	2.薬品類の管理記録
	3.手直し品の管理
	4.清掃、洗浄の計画表
	5.洗浄の手順書、記録
	6.洗浄の効果検証
	7.入室手順に関する手順書と記録
	8.使用水、水質検査
	9.そ族、昆虫対策
	10.健康状態
III.製造記録	1.原材料～規格書～
	2.原材料～受け入れ検査～
	3.原材料～使用記録～
	4.成型工程
	5.加熱工程
	6.冷却工程と保管
	7.金属検知器、X線
	8.包装工程
	9.製品検査
今日のまとめ	今日のまとめ

今日のポイント



- **文書や記録はいざという時に会社を守ります**
- 従業員が間違えず作業を行うためには、わかりやすい**手順書が必要**です
- 決められたルール通りに作業を実施したことを**各工程ごとに記録**する必要があります

- 品質管理に必要な文書、記録は多岐に渡ります
- 管理職は製造記録や検査記録の承認の際、内容をよく確認してサインをしましょう

