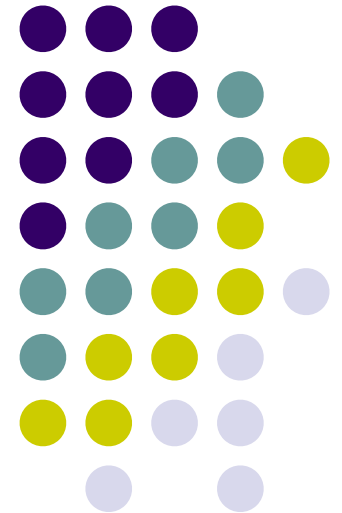


# 质量管理⑤ 一般卫生管理

---





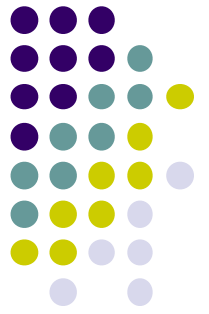
# 品質管理のコンテンツ

级别		内容	要点
初级	1	ABC	不能轻视理所当然的小事, 认真仔细对待每一件事
	2	5 S	质量管理的基本内容, (SEIRI=整理) (SEIDON=整顿) (SEISOU=清扫) (SEIKETSU=清洁) (SHITSUKE=教养)
	3	细菌管理	不产生细菌, 不使细菌繁殖增生, 尽早发现细菌源头
	4	异物管理	「严格控制出入」
	5	一般卫生管理	基于基本卫生管理要求
	6	HACCP	通过回收等手段严格控制重大问题的发展
中级	7	管理者的作用	主管要有自己就是各部门社长的觉悟
	8	文献和记录	留下记录并使之可视化是维护企业的一种手段
	9	服从分配和管理	遵守规章制度是比法律更严格的社会常识, 所以设定了更加严苛的公司内部规章制度
	10	法律风险	关于食品安全的法律有多条, 绝对不能触犯任何一条!
	11	申请应对	最优先考虑顾客提出的申请
	12	风险管理	你是否清楚各部门都存在怎样的风险?

# 目录



分类	内容
今日要点	今日要点
I 一般卫生管理	1. 一般卫生管理
II 标准的制定	1. 管理标准
	2. 管理标准的设定
	3. 作业流程说明书的制定
	4. 作业流程说明书的例子
III 设施, 设备的整备与管理	1. 对设施, 设备的考量
	2. 分区管理
	3. 分区管理的注意事项
	4. 作业区分的例子
	5. 设备・设施～更衣室, 厕所, 搬运出入口～
	6. 设备・设施～员工出入口～
	7. 设备・设施～墙壁、地板、窗户、照明～
	8. 设备・设施～排水口、配线、空调～
IV 制造过程的管理	1. 制造工程的管理～温度～
	2. 制造工程的管理～重量, 表示～
	3. 制品检测
	4. 制品的保管, 运输管理
	5. 工程出现问题时的对策
	6. 表示事项的管理
	7. 过敏原的管理
	8. 追踪
今日总结	今日总结



- 一般卫生管理是HACCP的基础
- 理解应该管理的方面

- 至今为止讲义中说明过的 5 S · 细菌管理
- 即使是异物管理, 也包含着一般卫生管理
- 今天关于异物管理外的卫生管理进行说明
- 为创造一个对制品不产生危害的制造现场, 一起来理解下一般卫生管理到底是什么吧

