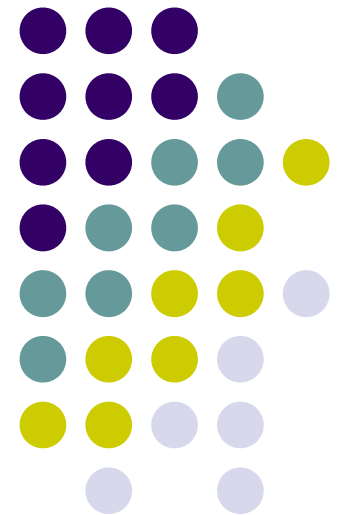


品質管理② 品質管理の基本5S

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己

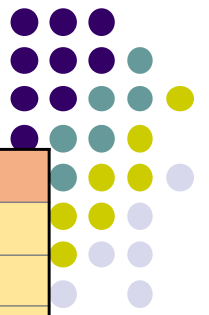


品質管理のコンテンツ



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
工場チェックで気付いたこと	工場チェックで気付いたこと
I.5Sの考え方	1.5S活動とは
	2.5Sとは
	3.5S
	4.5Sの目的は清潔
	5.しつめの重要性
II.整理	1.整理とは
	2.化学物質と私物の整理
	3.整理実践の例
III.整頓	1.整頓とは
	2.整頓実践の例 ～器具の管理～
	3.整頓実践の例 ～薬剤の管理～
	4.整頓実践の例 ～原材料、副原料の管理～
	5.整頓実践の例 ～資材、包材の管理～
	6.整頓実践の例 ～色で識別～
	7.整頓実践の例 ～工具の管理～

分類	内容
IV.清掃	1.清掃とは
	2.清掃チェック表の活用
	3.整理、整頓、清掃の構築
	4.ゴミの管理
V.しつめ	1.しつめとは
	2.しつめにおける確認
	3.工場持ち入れ
VI.入室手順	1.入室時の服装
	2.粘着ローラーのかけ方
	3.手洗いの方法
VII.5Sの継続	1.継続するための工夫
今日のまとめ	今日のまとめ



今日のポイント



- ・品質管理にとって、最も基本的な活動が5S
- ・5Sの内容を理解して、できることからすぐに実践してみよう

皆さんの身近なところに、改善できることがたくさんあります！
みんなで事故のないキレイな製造現場をつくりましょう！！

