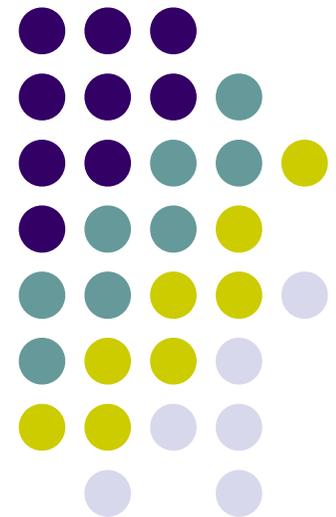


# 品質管理④ 異物管理

---

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己

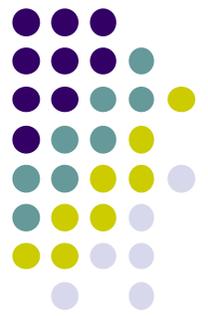


# 品質管理のコンテンツ

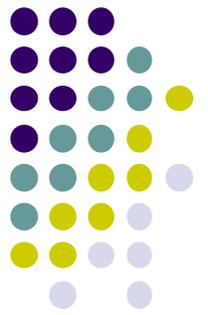


レベル		内容	ポイント
初級編	1	ABC	当たり前のことを馬鹿にしないでちゃんとやる
	2	5S	品質管理の基本は、5Sです。(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)
	3	細菌管理	細菌はつけない・ふやさない。どの工程で起きたかを早く発見するコツ
	4	異物管理	「入るを制して、出るを制する」
	5	一般衛生管理	一般管理点による管理のポイント
	6	HACCP	回収などの重大問題に発展するところはココ
中級編	7	管理者の役割	マネージャーは「自分は各部門の社長」だと自覚すること
	8	文書と記録	記録を残して見える化する。それが企業を守る
	9	コンプライアンス	守るのは法律よりも厳しい社会常識、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.異物混入事故	1.近年増加する異物混入事故
	2.異物混入のクレーム対応
	3.5Sの重要性
II.異物の原因物質	1.異物となるもの
	2.原料由来①原料規格書とは
	3.原料由来②原料検査
	4.金属異物
	5.ガラス
	6.タイル片、石、木片
	7.プラスチック片
	8.防虫防鼠～ネズミなどの動物～
	9.防虫防鼠～虫の侵入を防ぐ～
	10.防虫防鼠～捕獲する、増やさない～
	11.防虫防鼠～虫のモニタリング～
	12.人間由来の異物
	13.入室時の服装
	14.化学物質
III.X線、金属検知器	1.X線、金属検知器の重要性
	2.X線、金属検知器の取り扱い
	3.X線、金属検知器チェックシート
今日のまとめ	今日のまとめ



- ・「入る」を制して、「出る」を制する
- ・汚い工場では異物混入が多発する！  
異物混入を防ぐには、5Sが重要です

- ・X線や金属検知機だけで異物をすべて取り除くことは**できません**
- ・それぞれの**異物特性に合わせた対策**をして、異物を混入させないようにしましょう！
- ・万一、異物が混入した可能性がある場合は、そのロットを**出荷しない**勇氣を持ちましょう

