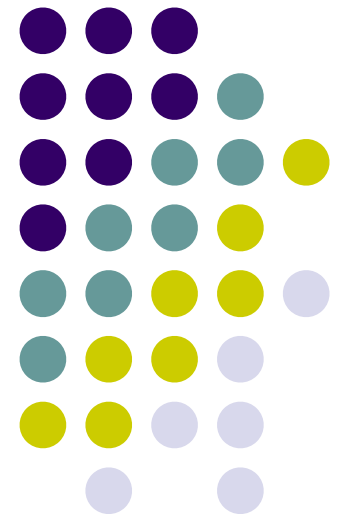


品質管理⑤ 一般衛生管理

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己

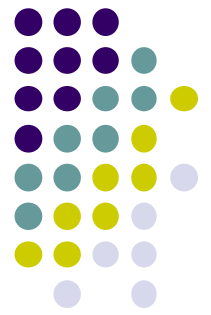


品質管理のコンテンツ

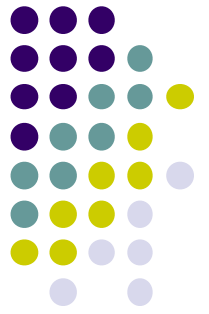


レベル		内容	ポイント
初級編	1	ABC	当たり前のことを馬鹿にしないでちゃんとやる
	2	5S	品質管理の基本は、5Sです。（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）
	3	細菌管理	細菌はつけない・ふやさない。どの工程で起きたかを早く発見するコツ
	4	異物管理	「入るを制して、出るを制する」
	5	一般衛生管理	一般管理点による管理のポイント
	6	HACCP	回収などの重大問題に発展するところはココ
中級編	7	管理者の役割	マネージャーは「自分は各部門の社長」だと自覚すること
	8	文書と記録	記録を残して見える化する。それが企業を守る
	9	コンプライアンス	守るのは法律よりも厳しい社会常識、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 一般衛生管理とは	1.一般衛生管理とは
II 基準書の作成	1.管理基準とは
	2.管理基準の設定
	3.作業手順書の作成
	4.作業手順書の例
III 施設、設備の整備と管理	1.施設、設備に対する考え方
	2.ゾーニングとは
	3.ゾーニングレイアウトの留意点
	4.作業区分の例
	5.設備・施設～更衣室、トイレ、搬出入口～
	6.設備・施設～従業員の出入り口～
	7.設備・施設～壁、床、窓、照明～
	8.設備・施設～排水口、配線、空調～
IV 製造過程の管理	1.製造工程の管理～温度～
	2.製造工程の管理～重量、表示～
	3.製品検査
	4.製品の保管、輸送の管理
	5.工程トラブル発生時の対応
	6.表示事項の管理
	7.アレルギー物質の管理
	8.トレーサビリティ
今日のまとめ	今日のまとめ



- ・一般衛生管理はHACCPの土台
- ・どのような点を管理すべきか理解しよう

- ・今までの講習で説明しました5S・細菌管理
- ・異物管理についても、一般衛生管理に含まれます
- ・今回は、それ以外の一般衛生管理についての説明をします
- ・製品への**危害がない**製造現場をつくるために、一般衛生管理とは何かを理解しましょう

