



# 全員参加のPDCA

PDCA サイクルとはサイクルを構成する次の4段階の頭文字をつなげたものである。

1. **Plan** (計画) : 従来の実績や将来の予測などをもとにして業務計画を作成する。
2. **Do** (実施・実行) : 計画に沿って業務を行う。
3. **Check** (点検・評価) : 業務の実施が計画に沿っているかどうかを確認する。
4. **Action** (処置・改善) : 実施が計画に沿っていない部分を調べて処置をする。

## 1. Plan (計画)

清掃・点検場所毎に管理項目と清掃・点検頻度を設けて行った者の氏名を記載するようになっています。

清掃・保守点検記録 施設名(施設周辺)

清掃・点検箇所	管理項目	頻度	毎 月				品質評価				
			点検者名	清掃	点検者名	清掃	点検者名	清掃	点検者名	清掃	
1 周辺	塵埃の有無 蜘蛛の巣の有無	週1回									
2 床下	ゴミの有無 カビの有無	週1回									
3 外壁	汚れの有無 塗料の剥離	週1回									
4 屋根	汚れの有無 瓦の破損	週1回									
5 換気口	汚れの有無 網の破損	週1回									
6 窓	汚れの有無 ガラスの破損	週1回									
7 出入口	床の汚れ ドアの破損	週1回									
8 天井	汚れの有無 照明の点検	週1回									
9 排水設備	排水の有無 配管の点検	週1回									

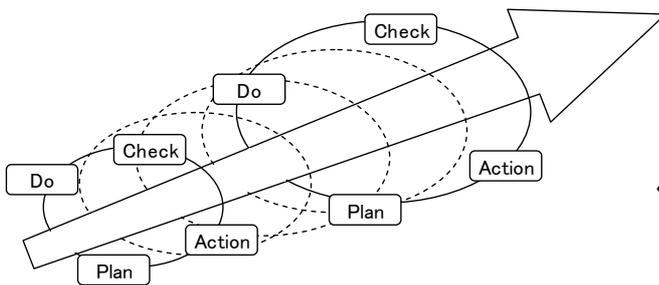
## 2. Do (実施・実行)

生産ラインはもとより、製造機材の衛生管理も万全です。



## 4. Action (処置・改善)

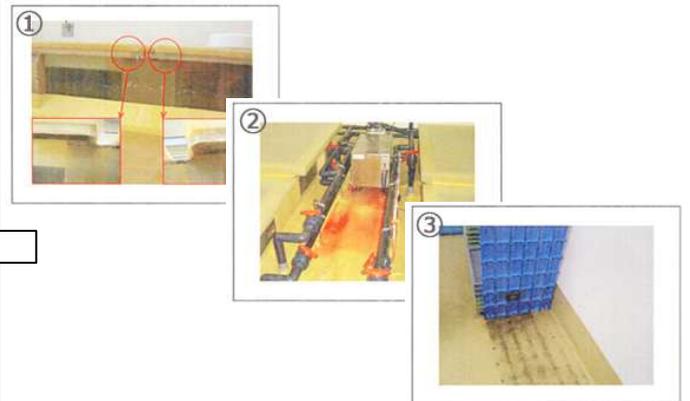
この4段階を順次行って1周したら、最後のActionを次のPDCA サイクルにつなげ、螺旋を描くように1周ごとにサイクルを向上(スパイラルアップ、spiral up)させて、継続的な業務改善をしていく。



## 3. Check (点検・評価)

### 全員参加のPDCA

清掃や点検を計画通り確実に遂行する事により、チャタテムシなどの害虫の発生を未然に防ぐ事が出来ます。



# 紀州農園の衛生管理対策

## 当たり前のことが、安心とおいしさのもと

### 原料管理から始まる衛生管理

00年8月、梅干の製造工場として設立された当社は、和歌山県の日高平野の緑豊かな環境の中、小高い丘の一角にあります。敷地面積4813㎡、床面積3828㎡の2階建の工場で、月間最大200万パックを製造し、従業員数55人を有します。

私たちの衛生管理は、安全・安心の追求、「当たり前のことが、安心とおいしさのもとになる」の理念のもと、食品安全新5Sを基本に展開しています。

品質管理は、安全な原料を確保することから始まります。そのため、175種に及ぶ残留農薬の検査を行うとともに、現地調査も実施しています。栽培状況（農薬散布状況）はもちろん収穫時期には、梅の品質などのチェックも欠かせません。

### 調味梅干の危害管理

調味梅干のクレームには、大きく分けて「異物」と「変敗」があります。中でも異物は原料に由来することが多く、その対策として原料の洗浄と検品が重要になります。検品では、「見逃し」の発生を防止しなければなりません。「見逃し」の原因の一つに作業者の集中力の低下があげられます。作業時間が長くないように、ラインスピードや1ロットの数量を設定し、区切りを設けるようにしています。

異物発見時には検品者全員がその異物を確認し、異物への認識や注意力を高めるようにしています。発見された異物は用紙に張付けて保存し、他部署でも確認できるよう情報の共有化を図っています。

また調味梅干は漬物の中でも比較的「変敗」しにくいものですが、不十分な管理では変敗を起こします。洗場や脱塩加工程では水を使うため、梅干が変敗しやすい状態になるのです。工程で出た水には塩分が含まれるため、カビなどが繁殖しやすくなります。対策として日々の機械洗浄や施設清掃が重要となりますが、時間を決めて流水によるすすぎを入れるなどの設備洗浄を行い、つねにきれいにしておくよう徹底しています。

### 衛生管理を支える従事者の教育

衛生教育では「教育を行う環境」が重要と考えています。従事者の指導でも問題箇所の指摘や理論教育だけでは浸透しません。発生した問題を消費者目線や家庭で起こる出来事に置き換えるようにし、作業者の目線で立つことによって、作業者自身が理解と自覚ができるように意識して行っています。

### ISOに続き和歌山県版HACCPを取得

03年ISO9001を認証取得したことをきっかけに、「安全・安心＝衛生管理」は品質目標となり、従事者が衛生管理に自発的に取り組むようになりました。

続いて04年には和歌山県食品衛生管理認定制度（和歌山県版HACCP）の「第一号の取得を目指せ」という社長の命で、従事者全員が一丸となって取り組み始めました。その結果、05年3月に衛生管理推進施設（一般衛生管理）の認定、そして同年5月にはHACCP導入衛生管理施設の認定を取得しました。

さらに12年9月には、前年に新設されたHACCPシステム推進営業（認定区分3）の認定も県下第一号で取得致しました。認定書の交付式では仁坂知事より直接認定書を拝領し、誠に光栄な事と感じ入りましたと同時に、栄えある交付式での拝領に恥じぬ様にと、責任の重さも感じました。

この度のHACCPシステム推進営業（認定区分3）の認定を機に、普段の作業を行う上での衛生管理が『当たり前のこと＝基本』の重要性を再認識致しました。今後、この環境を維持するのみならず、科学的証明を加え改良を重ね、更に発展させて行く事を目標にしています。

普段、私達の作業は同じことの繰り返しであります。衛生管理を通して、私たちが取り扱っているものは「物」ではなく「食品」であり、「商品」であることを心掛けています。私たち一人一人の心掛けが、安全安心に反映されるものと考えています。