

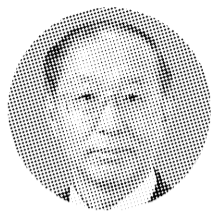
課題に挑む

技術士のソリユーション

[42]

廠重な食品工場

乳業工場へ見学に行ったとき、入り口で手を洗い、白衣に着替えて、粘着ローラーで付着した髪の毛を除いて、長靴を次亜塩素酸プールを通し、そしてエアシャワーを通過して工場内に入った。よくある食品工場の入場の風景であるが、はてなと考えてしまった。牛



北海道大学大学院
農学研究院教授

浅野 行蔵 (生物工学/総合技術監理部門)

危機管理⑦

HACCPの落とし穴

乳は農家からローリーで受け入れ、脂肪を分離したり殺菌したりと、工程のすべてがパイプラインで流れて行く。たとえば従業員の手が汚れていても牛乳とは隔絶されている。入場のための衛生作業は、従業員ごとに実施

日本人のまじめさ裏目に

ゲーム感覚の訓練で備えを

Critical Control Pointの考え方は、多くの食品工場に導入が進んでいく。ところが、日本人的な完璧主義の改良が行われ、基本思想が薄まってしまふケースも多い。管理には多くの項目を

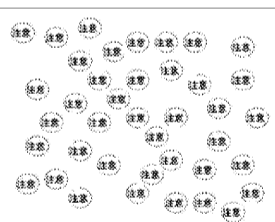
基本思想薄まる

HACCP (Hazard Analysis and Control Point)

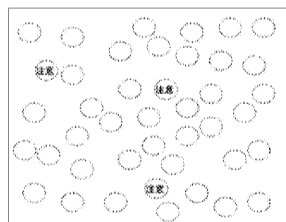
から遠い事象も検査するはめになる。重点から遠いことに時間と労力を経

この間に黄色ブドウ球菌が増殖して毒素を生産

気配り工場とHACCP工場の比較



しっかり注意の気配り工場



HACCP管理の工場

製品に至るまでにはたくさんの工程がある。注意点を徹底的に減らした製造法を構築する一方、注意点は数値管理する、が基本姿勢

この菌は人の手に入りやすい菌である。この毒素は、菌が死ぬほどの加熱をしても毒素は残るのである。毒素を食べると吐き気などを生ずる。生乳を扱う場合の基本的知識ですべての従業員が身につけなくては

「まさか」を想定
危機管理トレーニングとして想定問題を解決する手法がある。小集団活動で、「もし氷柱が落ちて停電になったら」などと言いつつ社員がいたら、周囲からの失笑が起こるだろう。まじめな職場ほど、まさかのことを考えない風土がある。ゲーム感覚のトレーニングとして、とんでもないまさかを想定トレーニングしておけば、本当に起こったときには大いに役立つ。
危機管理において日本人のまじめさが、裏目に出ている。食品分野に限らず重点のみをモニターするHACCPの危機管理手法は役に立つ手法である。(水曜日掲載)