

基本を知ろう・教えよう

遠山技術士事務所 遠山 茂雄
技術士（農業部門：農芸化学）



1. はじめに

世の中には、笑ってしまうような出来事、深刻なトラブル、知っていればやらない事、常識では考えられない事など多く見かける。日々の新聞に載るものは、いずれも、基本・常識が分かっていたら起きないものが多い。

また、逆に自分達の基本・常識を振り回して周りを困惑させている例も少なくない。たとえば一般消費者と縁の少ない産業は消費者に眼をくれないため、社会の変化に合わない常識で一般消費者と接し物議を醸している。

これと同じなのは業界だけのつながりでビジネスしている人々である。相手企業の意向は尊重するが、巡りめぐって一般消費者に影響が出ているが我関せず済ませている。

経済活動では、景気を上げるためには輸出だけでなく内需も必要と言われている。内需は一般消費者の購買力が不可欠の要素になっている。そこで昨今の経済低迷の抜け出しに、一般消費者の購買力をどのように高めようか必死に一般産業界、流通業界は考え行動している。

一般消費者の購買力が高まり経済が好転すれば、消費者との縁が少ない産業・業界団体も恩恵を蒙るのにとっている。

ここに、基本をテーマとして取り上げたのは、従来もっている基本に新たな基本を付加しなければならない時代と考えたからである。そこで、

基本とはなにか、振り返ってみるのも悪くないと思い、辞典を読むと、「基本とは、物事の判断、行動または存在などのよりどころとなるもと。（現代国語例解辞典第2版 小学館）」、広辞苑では「物事がそれに基づいて成り立つような根本（広辞苑）」と記載されている。これには、基本の具体的なことは一切触れていない。

基本は生活の場、社会の変化、携わる業務によってつくられるものと思っている。生活の場でみると寒冷の北海道と常夏の沖縄では暮らし方の基本が異なっていることは理解してもらえらると思う。

新興住宅地の住民と以前から住んでいる住民同士のいざこざも基本の食い違いがぶつかり合い軋轢を生みだしている。

社会の変化によって生まれる基本・常識も変化している。「裁判員制度」、高齢運転者に自動車免許証の自主返上などあげられる。

携わる業務の基本は、業種ごとにあり機械産業、電気産業、鉄鋼産業、金融業界、流通業界、食品業界ごとの基本がある。

2. 食品業界の基本

食品業界の基本は、食の安全が基本中の基本である。

食品企業では従業員の手洗いの徹底に悩んでいるところを見かける。手洗いは食の安全を損

なう生物的危害を除外するためであり、工場にはいるための基本動作であるが、従業員は微生物がよく理解できないため実感がなく漫然と行っている状態にある。

従業員は微生物が見えないだけに、どれだけ微生物が無くなっているのか困惑している状態である。

さて、人の健康に危害を与えるものに、①生物的危害、②物理的危害、③化学的危害がある。

食に携わる人は、この3つの危害の定義および内容を理解しなければならない。特に現場から離れている間接部門の方々にはよく知ってもらわねばならない。

三つの危害について社内全体に共有化されていないと事故が発生しやすい。

それぞれの危害について対処すべき最低限のことを基本に提案する次第である。

1) 生物的危害関連

基本1 微生物の生育3条件を知る

微生物が生育するための条件は、温度、水分、栄養であることを理解してもらい応用してもらう。

応用例の一部

- ①温度：冷蔵品・冷凍品が温度の高い運搬車で来たら納入ストップ。
- ②水分：使った器具の乾燥
- ③栄養：汚れが無くなるまで洗浄

基本2 食中毒予防の3原則

食中毒を防ぐ行動3原則で、これが守れていれば食中毒事件は起きない。

この内容は

- ①つけない：汚れた手で触るな。
- ②増やさない：冷却して高温度の場に置かない。
- ③殺す：加熱を充分におこなう

2) 物理的危害

基本3 私物を現場に持ち込まない。整理・整頓

身につけているものを外し現場に入室し、整理・整頓で異物を出さない。

3) 化学的危害

基本4 殺菌剤、洗剤、機械油は使用后、速やかに保管庫に戻す

以上の基本は、格別目新しいものではないが、多くの食品衛生事故はこの基本のいずれかが厳守されなかったことから起きている。

日々報道されている中毒事故、製品の回収がそれを裏付けている。

それから、食の安全を図るシステムとしての、HACCP、ISO22000、一般衛生管理事項に取りくむことは、社内に食の安全を確保するための緊張感を醸成するので好ましい。

システムを入れた企業ではレビュー・是正処置・目標設定を継続的におこない完成度を高め、これから導入する企業はタイミングを図って速やかに実施していただきたい。

3. 利益をつくる基本

つぎに別の観点から、基本について述べたい。企業であるからには、利益を出さねばならない。食の安全づくりが守りの体制であるなら、利益の捻出は攻めの体制である。

利益を出すことは、各社とも日頃取り組んでいるので、なにを今更の思いを強く抱くかもしれないが、ここでは原点的なことのムダを省くことで投資の少ない改善で利益をうみだすことを考えている。

1) ムダの種類と内容

ムダには「7つのムダ」があり、この「7つのムダ」はあらゆる業界に共通し存在する。

| ムダの種類 | 内 容 |
|-----------|--|
| つくり過ぎのムダ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 決定した生産計画以上に製造する（今日の予定は終了したのにトラブルがなかったから、明日の分までつくってしまう） ・ まとめて大量につくこと（鮮度が古くなっても、一度につくれば安くなる錯覚） |
| 手待ちのムダ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 段取り作業時、段取り担当以外の人になにもせず作業開始を待っている ・ 動いている機械をただ見ている状態 |
| 運搬のムダ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 次の工程で使うまで仮置きしている状態 ・ 台車からパレットに積み替え、積みおろし作業 |
| 在庫のムダ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 使用期限以上に原料を購入する（一度に購入すると安くなるから） ・ つくり過ぎ製品の保管は在庫のムダ |
| 加工そのもののムダ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 製品ができるときに箱を組み立てればよいのに前もってつくこと |
| 不良をつくるムダ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 不良品そのものがムダ |
| 動作のムダ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業に伴う歩行、手を伸ばさないと品物が取れない状態 |

このムダに早く気づき対処している企業ほど体質の強い企業になっている。

従業員に基本を知ってもらうには教えることが大事である。

以上の「7つのムダ」は現場をみていれば、眼にはいるもので慣れれば苦もなく見つけられる。「7つのムダを探し改善することを「基本」にすれば、強い体質の企業になり活性化される。

4. 社内の基本を企業の文化にする

生活の場・社会の基本が人間形成に役立つものであるのと同様、食品企業にとっても基本は業務遂行上の必要事項である。従業員の行動規範、共通認識の源となる基本を、企業の文化として定着させることができはじめて、食品事故をださない企業になり得るのである。