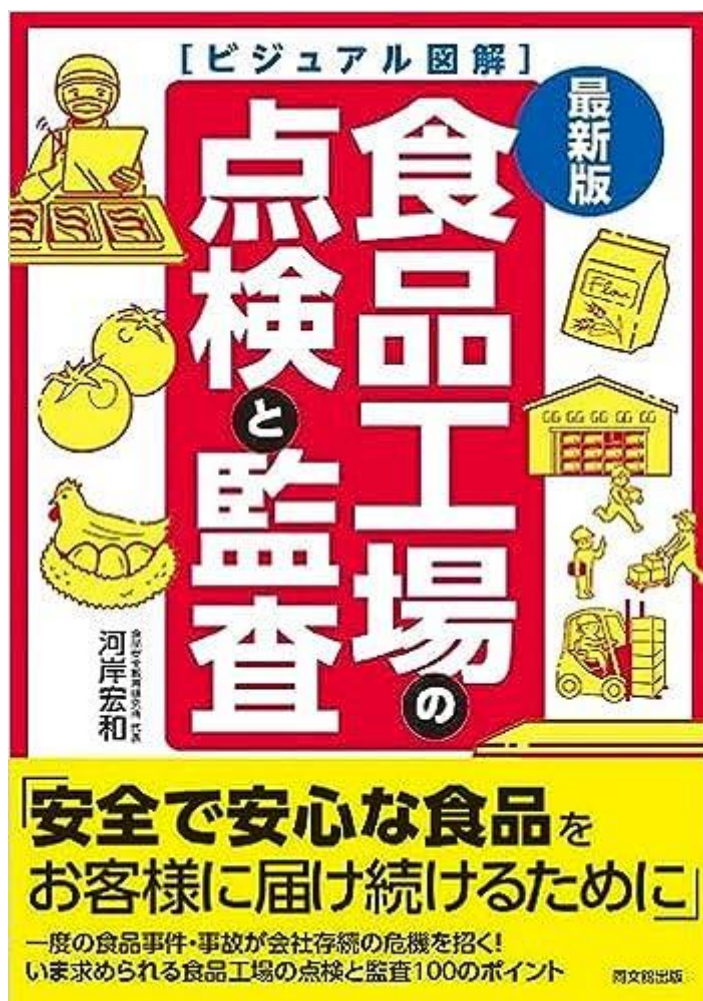


食品工場を点検、監査するときのポイントを解説しています。

「最新版 ビジュアル図解 食品工場の点検と監査」

(DO BOOKS) 単行本 (ソフトカバー) - 2023/9/9 発売

[Amazon](#) などで購入出来ます。



「安全で安心な食品を

お客様に届け続けるために」

一度の食品事件・事故が会社存続の危機を招く！

いま求められる食品工場の点検と監査 100 のポイント

- ・食品・食材の仕入れ先を効果的に点検・監査するにはどうすればいいのか？
- ・偽装や不正のない安全で安心な仕入れ先を選ぶために必要なこととは何か？

とことん「お客様目線」にこだわり、実践ポイントをビジュアルに解説！

食品の原材料仕入れ責任者、スーパー・生協のバイヤー、外食産業などの購買担当者必読の
1冊

----- 著者からのメッセージ -----

「組織の倫理観は、その組織の責任者の倫理観を超えることはない」

これは私が、セミナーなどで必ずお話しすることです。組織の責任者の一番の仕事は、組織を30年後も存続させることです。組織が存続することで、従業員の雇用、地域の発展を担い、製品を待っているお客様を満足させることができるのです。

特に食品は、毎日食べ続けることで、健康を維持している人が必ずいるはずなのです。田舎に帰るときのお土産に、盆暮れの贈り物に必ず贈りたいと思っている人がいるはずなのです。

組織の責任者が、お客様、製造現場に関心がなく、売上、利益にしか興味がない場合があります。特に、創業者ではなく、2代目、3代目、サラリーマン社長に多いのですが、現場を見ることはなく、売上、利益だけを見ているのです。

たまに現場を見ると、本来は製品規格から外れている不良品でも、「これはまだ使えるだろう」と、現場従業員に直接指示してしまうのです。現場管理レベルを上げるためには、製品規格から外れたものがないように工程改善を行うのが筋なのですが、不良品を良品に混ぜる指示をしてしまうのです。

工場監査を行うときには、必ず組織の責任者の同席が必要です。監査結果の報告のときだけ同席される責任者もいますが、監査を行っている過程で様々な問題点が浮かびあがるので、必ず同席するように依頼します。

責任者にクレーム等の改善について質問をすることで、組織内での情報の流れを確認することができます。

組織の責任者がお客様を見ているか、それとも利益だけを見ているのか、従業員は誇りを持って作業をしているかを見抜くのが本来の監査だと思っています。

----- 「まえがき」より -----