

ヒューマンエラーを防ぐために

河岸宏和

食品の市場回収事故は、消費期限、賞味期限などの日付ミス、金属異物などの異物混入事故など、作業の担当者の小さなミスが大きな回収に繋がっている場合がほとんどです。

なぜ人間はミスを犯すのか、ミスを犯さないために何を従業員に教育すればいいのか、ミスを起こさない組織作りをどのように行えばいいかを解説します。

●内 容

- ・他山の石と対岸の火事
- ・安全と安心とは
- ・失敗から学ぶために
- ・失敗を繰り返さないために
- ・職人と現実組織
- ・安全から学ぶ
- ・失敗の情報伝達とは
- ・お客様との情報の流れについて
- ・商品設計の重要性
- ・アレルギー表記ミスを防ぐために
- ・食材産地偽装を防ぐために
- ・異物混入を防ぐために
- ・日付ミスを防ぐために
- ・仕入れ原材料の考え方 ゆで卵で考える
- ・3D画像処理判定機
- ・異物判定の理想型とは
- ・日付ミス防止の理想型とは
- ・従業員教育の重要性

以上