

【ビジュアル図解】

食品工場の のしくみ

河岸宏和



同文館出版

はじめに

「人の命を救うには、一所懸命勉強して、医者の免許を取らなければならないが、人の命を奪うには免許は要らない」——これは、私がよく話す言葉です。食品は、人の命を育むのに必要ですが、一歩間違えると人の命を奪うことにもなりかねません。

最近、新聞の三面記事の下に毎日、「お詫び」の社告が目につくようになりました。時代の変化によって、食品の安全、特に食品工場の安全性に関して、非常に厳しいものが求められるようになってきています。

食品は毎日食べるものです。加工食品、すなわち食品工場で加工した食品をまったく使わずに、毎日の食事を準備することは、現代では非常に難しくなってきました。毎日食べる食品がどのようにつくられているか、食品工場で働いている人がどのように働いているか、どのように食品工場の管理がなされているか、本書でお話することによって、毎日食べるものが、より安心して食べることができるようになると思います。

この本を手にとられた方は、これから食品工場に勤めようと考えている学生、食品工場に転職しようと考えている方、現在、食品工場で働いている方、食品工場とはどんな所か興味を持った方など、いろいろな方がいらっしゃると思います。

本書では、私が初めて就職してから、さまざまな食品工場で働いた経験から得た知識をお話したいと思います。なるべくやさしい言葉で、わかりやすく具体的にお話していきます。

現在、食品工場で働いている方にとっては、少し物足りないかもしれません。しかし、工場全体が

どのように動いているか、よくわかるようにお話していきたいと思います。工場で働いている方でも、工場全体を見ながら働いている方は、意外に少ないものです。安全、安心な食品を製造するためには、工場全体の管理がしっかりしている必要があります。ぜひ、工場全体を理解していただきたいと思います。

「リストラ」という単語が、違和感なく、日常で使われるようになっている一方、弁当工場で働く人が不足して、外国人労働者に頼っているという事実もあります。食品工場で働くということはどんなことなのか、本書を読んで理解していただき、食品工場で働く人が一人でも増えることを願っています。

2005年10月

著者

Contents

ビジュアル図解 食品工場のしくみ

はじめに



1 章

食品工場はこんな働きをしている

① 食品工場はこのように動いている.....	10
② 原料を受け入れる.....	12
③ 原料を加工する.....	14
④ 原料を配合する.....	16
⑤ 加熱調理をする.....	18
⑥ 包装をする.....	20
⑦ 運べるように段ボールに詰める.....	22
⑧ 注文を受けて出荷する.....	24

2章

食品工場を見学してみよう

- | | |
|------------------|----|
| 9 食品工場見学の楽しみ方 | 28 |
| 10 ハム、ソーセージ工場の見学 | 30 |
| 11 玉子焼き工場の見学 | 32 |
| 12 コンビニの弁当工場の見学 | 34 |
| 13 コンビニの総菜工場の見学 | 36 |
| 14 餃子工場の見学 | 38 |
| 15 納豆工場の見学 | 40 |

3章

食品工場はこんな部門に分かれている

- | | |
|---------------------|----|
| 16 食品工場の主な部門の仕事について | 44 |
| 17 工場長の仕事について | 46 |
| 18 生産部門の仕事について | 48 |
| 19 設備管理の仕事について | 50 |
| 20 生産管理の仕事について | 52 |
| 21 品質管理の仕事について | 54 |
| 22 開発の仕事について | 56 |
| 23 購買の仕事について | 58 |

4章

安全な食品をつくるためのポイント

24 安全な食品をつくるために	62	38 食中毒を防ぐために——働く人から考える	90
25 異物混入を防ぐために	64	39 食中毒を防ぐために——作業方法から考える	92
26 異物混入を防ぐために——原材料から考える	66	40 食中毒を防ぐために——測定方法から考える	94
27 異物混入を防ぐために——機械設備から考える	68	41 ペストコントロールについて	96
28 異物混入を防ぐために——働く人から考える	70	42 原料についてくるペストコントロールについて	98
29 異物混入を防ぐために——作業方法	72	43 ペストの侵入を防ぐために	100
30 異物混入を防ぐために——測定方法	74	44 ペストコントロール——環境調査	102
31 化学薬品の混入を防ぐために	76	45 ペストコントロール——モニタリングについて	104
32 化学薬品の混入を防ぐために——原材料から考える	78	46 信頼される食品表示について	106
33 化学薬品の混入を防ぐために——機械設備	80	47 信頼される食品表示について——表示の作成方法	108
34 MSDS制度について	82	48 信頼される食品表示について——差別化の表示	110
35 食中毒を防ぐために	84	49 表示の確認について	112
36 食中毒を防ぐために——原料から考える	86	50 コンプライアンスについて	114
37 食中毒を防ぐために——機械から考える	88		

5章

働く人の安全を考える

- 51 働く人の安全管理のポイント 118
- 52 働く人の安全管理について——安全衛生委員会 120
- 53 働く人の安全管理について——設備機械から考える 122
- 54 防火管理について 124
- 55 教育について 126
- 56 廃棄物管理について 128

6章

食品工場の商品開発のポイント

- 57 食品の商品開発ポイント 132
- 58 マーケティングの4Pと4Cについて 134
- 59 開発——ニーズをつかむために 136
- 60 開発の手順について 138
- 61 開発案の作成について 140
- 62 試作開発について 142
- 63 原価計算について 144
- 64 試作品のロットテストについて 146
- 65 開発商品の初期流動管理について 148
- 66 賞味期限設定のポイント 150
- 67 食品添加物の種類と目的について 152

7章

生産管理はこうして行う

68 生産管理のポイント.....	156
69 生産管理のポイント——設備機械から考える.....	158
70 生産管理のポイント——生産指示書.....	160
71 原材料の発注について.....	162

72 原材料の受け入れについて.....	164
73 原材料の在庫管理について.....	166
74 最終商品の在庫管理について.....	168

8章

流通センターの役割を考える

75 流通センター管理について.....	172
76 受発注のしくみについて.....	174
77 商品の保管について.....	176
78 商品の仕分けについて.....	178

79 伝票管理について.....	180
80 流通センターで付加価値をつけるために.....	182
81 配送車管理について.....	184

9章

クレームはお客様からのプレゼント

- 82 クレーム処理のポイント..... 188
- 83 クレーム処理の流れ..... 190
- 84 クレーム品の分析について..... 192
- 85 クレームを繰り返さないために..... 194
- 86 タンパーエビデンスについて..... 196
- 87 クレーム教育について..... 198
- 88 工場点検時に準備するもの..... 200
- 89 工場チェック表について..... 202
- 90 製品安全システムについて..... 204
- 91 ビジネスエシックスについて..... 206

10章

工場を管理するために知っておきたいこと

- 92 ハードル理論について..... 210
- 93 ドベネックの要素槽について..... 212
- 94 バインリッヒの法則について..... 214
- 95 5Mの考え方について..... 216
- 96 五感で考える..... 218
- 97 6Sについて..... 220
- 98 PDCAサイクルについて..... 222
- 99 ボトルネックについて..... 224
- 100 TOORDOリストの活用について..... 226

あとがき