

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

5S活動により、作業環境の維持・改善に取り組みましょう！

5S活動の言葉が耳に染み付いたことがありますが、これは①整理 (Seiri) ・②整頓 (Seiton) ・③清掃 (Seisou) ・④清潔 (Seiketsu) ・⑤躰 (Shitsuke) の5つの頭文字をとって5Sと呼ばれています。製造業をはじめ、様々な業種において、この考え方は非常に大切です。1つずつ確認しながら職場環境について見直ししてみよう。

①整理 (Seiri) 不要なものはいらないものを分類する

職場の中を見回して、必要なものと不要なものまで分類してみましょう。 unnecessaryなものは処分するなどして、ものを減らします。また、必要なものについても置く場所を決めておきましょう。整理をすることで、ものを探す時間が短くなり、作業効率向上します。余計なものが無くなるため、事故防止にもつながります。

②整頓 (Seiton) 必要なものの置き場所を決めていつでも出せる状態にすること

業務の内容や作業手順を考えながら、必要なものの置き場所を決めておきましょう。整理同様、ものを探す時間が減ることも、異物混入などの事故を未然に防ぐことができます。

③清掃 (Seisou) 定期的に掃除をして「ゴミ」が無い状態に

日々の清掃活動はもちろん大切なことですが、前述した整理・整頓がしっかりできていることが前提です。清掃の効果が上がります。また、この機会に職場内の各場所を誰が、どれくらいの頻度で、どの状態まできれいにしているか見直しを確認しておきましょう。日々の業務から清掃が行き届いていない箇所がないか意識を持つことも必要です。

④清潔 (Seiketsu) ①～③の状態を維持する

整理→整頓→清掃の流れは1度やって終わりではありません。決まった時間や気づいたときに継続して取り組み、清潔な状態を維持しましょう。

⑤躰 (Shitsuke) 5S活動を職場内で働く人に習慣づけること。教育して人材を育成すること。ルールや仕組みを作る

5S活動を職場内で働く全員が意識し、身につけるための教育や雰囲気づくりが

大切です。忙しいからと言って疎かにしてはいけません。

○5S活動のメリット
・無駄な作業が削減され、作業の効率化につながります。

・作業中の事故や商品に関する事故を未然に防ぐことができます。

・職員の意識改革が図れます。

5S活動は、すぐに効果が出てくるものではありません。日頃の作業に目を向け、職員一人一人が継続的に意識していくことで少しずつ目に見える形で効果が出てくるものです。また、導入することで従来の作業より手間がかかることもあり、安全性、作業性の両面を考えながらより良い方法を模索してみてください。地道な積み重ねの効果がきつと現れてくるはずですよ！



福岡県内、食中毒発生情報 カンピロバクター(鶏肉)

4月に福岡県内で食中毒が発生しています。食肉販売店で鶏のたたきを購入後、喫食した11名の客に、腹痛、下痢、発熱の症状が現れました。検査をしたところ有症状者よりカンピロバクター・シエジュニが検出されました。カンピロバクターは主

に家畜、家禽、ペットなどあらゆる動物が保菌しており、この菌に汚染されたものを喫食することで人に感染します。症状としては、下痢、腹痛、発熱、嘔吐などがあります。また、感染数週間後に神経障害であるギランバレー症候群を引き起こすことがあるため注意が必要です。食肉を扱う上で、次のことに注意しましょう。

○新鮮な肉だから安心は危険！
カンピロバクターは肉の新鮮さにかかわらず感染します。少量の菌でも発症してしまう食中毒です。

○表面が焼けていれば大丈夫は危険！
鶏肉は特に中までしっかりと加熱しましょう。カンピロバクターを死滅させるには、中心部75℃以上で1分以上の加熱が必要です。表面を少々炙った程度では死滅させることができないので注意が必要です。

○予防するためのポイント
・調理器具を肉用と野菜用とで分けて、使用後はこまめに洗浄殺菌をすること
・食肉の生食を避け、十分な加熱をすること
・食肉から他の食材への二次汚染を避けるために、食肉を触った後の手洗い、器具や調理場の分離、使用器具の洗浄などの対策をすること

編集後記

5月に入り、気温も日に日に高くなってきています。こまめに水分補給をしましょう。今月の写真は、「猫」です。

