



令和元年度 第1号 水産棟、やどかり会、青果棟、関連棟

市場監視だより



千葉市保健所 食品安全課
電話：238-9959

令和元年11月15日発行

食品衛生の基本 5S活動

食品の安全性を向上させていく上で基本となる5S活動は、「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」、「習慣」（※「習慣」は「しつけ」とも言われます）の5つをローマ字にした時の頭文字の「S」をとって名付けられました。この活動の目的は「清潔」で、食品に悪影響を及ぼさない状態を作ることです。

平成30年6月の食品衛生法改正により、食品の製造、加工から流通、販売に至るフードチェーン全体を通じた食品の安全性の向上や事業者が自ら考える安全性確保の取組を推進するため、全ての事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。5S活動を通じた一般衛生管理は、HACCPの土台となるものであり、HACCPとともに「車の両輪」とも言われ、HACCPを導入するために欠かせない取組です。

5 S				
Seiri 整理	Seiton 整頓	Seisou 清掃	Seiketu 清潔	Syukan 習慣
不必要なものは処分し、作業台はきれいに 整理	きちんとかたづけ、決められたところに 整頓	毎日、欠かさず施設を 清掃	整理・整頓・清掃で常に 清潔 な状態を維持	手順やルールを定め、決められたことを 習慣化

5S活動の進め方

方針の決定

「5S活動を推進し、食品の安全を確保する」といったように方針を明確に！
また、みんなが見える場所に貼ってスローガンにしましょう

5 S活動方針

「我が社は5S活動を推進し、食品の安全を確保する」

〇年〇月〇日

代表取締役 〇〇 〇〇

チームの結成

5S活動を円滑に運用するためにチームを結成します。
中心となる「主要メンバー」と活動が主となる「実務メンバー」で編成します。

現場点検

5Sの基本活動です。定期的に現場を確認し、5S活動に問題がないかよく点検します。
不具合箇所は写真を撮影し、改善後と比較すると効果的です。

現場環境の衛生管理

4つの衛生管理

① 食品取扱設備等の衛生管理

- ・機械器具の洗浄、破損等の管理
- ・冷蔵庫の衛生管理

機械・器具は食品への二次汚染を防止するためによく洗浄し、部品や破損した破片などは混入しないように管理しましょう。また、使用する洗剤はリスト化し、保管場所や使用する目的や方法、容量を決定し、小分けする場合は容器に内容名を表示しておきましょう。

冷蔵庫は温度計を設置し適温かどうか確認し、常に清潔にしましょう。

② 従業員の衛生管理

- ・人の衛生
体調不良者、手指の傷の把握
- ・適切な手洗いの実施

食品を取扱う従業員自身が汚染源となり、食品を汚染させることによって食中毒事故が発生する可能性があります。従業員の清潔維持や健康管理は大切です。従業員の体調不良、手指の傷等を責任者は把握し適切な指示、記録をしましょう。また、従業員本人も適切な手洗いを心がけるようにしましょう。

④ 施設の衛生管理

- ・床、天井、壁、窓等の衛生管理
- ・照明器具の清掃
- ・便所の衛生管理 等

清掃不足によるカビの発生や埃の蓄積による食品への二次汚染や衛生害虫等の発生・混入などを起こさないよう清潔に管理しましょう。

③ 使用水の衛生管理

- ・残留塩素の測定
- ・水質検査の実施
- ・貯水槽の清掃

施設で使用する水及び氷は飲用適の水を使用することとなっています。水道直結式、井戸水等、使用水に応じ施設ごとに管理しましょう。

2つの取扱い

① 食品等の取り扱い

- ・原材料の状態、品温、表示の確認
- ・二次汚染の防止

原材料の取扱いや食品の取扱いを丁寧に行うことで、二次汚染や菌の増殖、異物混入を起こさないように管理しましょう。

② 廃棄物及び排水の取り扱い

- ・公共下水溝に流入しないようトラップ設置
- ・蓋付きゴミ箱の設置

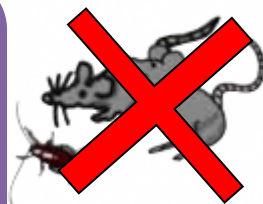
排水が公共下水溝に流れこまないよう目皿等設置、生ごみ等は蓋付き容器に入れ作業に影響のない場所に保管、搬出しましょう。

害虫・そ族の対策

そ族（ネズミ）及び昆虫対策

- ・駆除作業を実施
- ・ネズミ対策
- ・ハエ対策
- ・ゴキブリ対策

そ族（ネズミ）及び昆虫などの有害生物の侵入する通路を遮断しましょう。
餌となる食べものを確実に保管収納しましょう。
繁殖に適する汚水や汚物を放置しないようにしましょう。



上記すべてをチェックして、記録に残しましょう

不明な点などありましたら、下記までお問い合わせ下さい。

千葉市保健所食品安全課 市場・食鳥監視室 043-238-9959