

Step 3

洗浄作業の標準化



1. 作業の標準化の重要性

食品工場においては、安全で安心して頂ける製品の供給を目指して、ISO 9001やHACCPなどの品質保証のマネジメントや仕組みづくりと並行して、様々な現場の改善活動が行われている。

多種多様な商品供給が求められているなかで、工場の雇用形態も変わってきており、業務請負委託（アウトソーシング）やパートタイムの従業員比率は増加傾向にある。また、これまでの従事者においても、こういった変化に応じていくために、多能工化への変革や上述の新たな雇用者への適切な指導が求められてきている。従事者の変動や生産の多様化は、作業ミスや安全上のトラブルを起こしやすい要因の増加につながりやすく、確実な作業の標準化と伝達の徹底が重要となってくる。この対処の具現化のために、標準作業書や工程管理のポイント表を作成し、それを用いて従事者への教育の徹底に取り組む活動が必要となってきた。

標準作業とは、「目標通りの品質・コスト・納期を守り、しかも安全が確認できる最善の作業方法」と、ここでは定義したい。

洗浄殺菌の場合は、標準作業から逸脱があった場合、洗浄不足による次の生産品に対する大きな品質危害（微生物的変敗、香味不良、異物混入、アレルゲンの混入など）の増加に直結する可能性が高いため、確実に実施するための作業の標準化は極めて重要である。

一方、洗浄殺菌の効率性も非常に大事となってきた。多品種多頻度（小ロット）生産が増えるなか、ラインの型替え、品種切替え時間は操業度に大きく影響し、確実かつ効率の良い定まった作業が大事となっており、洗浄時間はこの際の大きなウエイトを占めるためである。ラインの操業度を上げるためには、「ドカ停」や「チョコ停」などの言葉に代表されるラインの稼働時間中の停止時間をいかに小さくするかが課題であり、PM や TPM 活動、設備保全活動および人の教育が強化されてきているが、洗浄殺菌の効率性の方が、稼働中の停止時間より影響が大きい場合も多くなってきている。

標準作業書の作成方法についての成書は少なく、企業によって作成の考え方、詳述さが異なっているとされる。また最近では、分厚い標準作業書よりも、ビデオを活用・併用した取組みも有効である。ここでは当社（カゴメ）が検討をしている内容を主体に記述させて頂く。

2. 標準作業書の作成方法

標準作業とは、前述したように「目標通りの品質・コスト・納期を守り、しかも安全が確保できる最善の作業方法」を言い、これを達成するために標準作業書の作成を行う。

標準作業書の構成は、以下のとおりである。

- ① 作業分解
- ② 主なステップ（手順）の記述
- ③ 作業の急所とその理由の明示