

食の安全

手洗いに始まり手洗いに終わる

5Sと手洗いの徹底が 食の安全をつくる

生きていく上で不可欠な「食」——その安全は、命を守る基本です。食の安全に取り組む農学部生産加工室の実践に学びます。

食

品をあつかう上でもっとも大事なことは、つくる人の安全確保です。その前提から出発して、食中毒や異物混入などを起こさずに食の安全を守ることが基本。食品加工の実習では声かけや指差し確認なども行います。例えば、熱湯や包丁を手に移動する際「○△通ります」と周囲に聞こえるように声をかける。事故は単独より複数での活動時に起きやすいのです。

「5Sに始まり5Sに終わる」「手洗いに始まり手洗いに終わる」とは食品業界でよく言われる言葉です。手洗いの場合、人の手の構造は同じなので掌の中央、爪の中、腕時計の下などに菌が残ります。ウイルスの接触感染でも明らかですが、一番汚れているのが人。実習では手洗いを徹底し、汚れが見える手洗いチェッカーで練習します。



植田敏允

農学部
先端食農学科
技術指導員



勝又美紀

農学部
先端食農学科
技術指導員

【5S】

整理・整頓・清掃・清潔・習慣（しつけ）の頭文字をとったスローガン。労働災害の防止、現場改善、職場環境の維持の基本とされる。製造業のみならず、さまざまな業界で導入されている

【ハインリッヒの法則】

1件の重大事故の裏には、29の軽微な事故と300のヒヤリハットがある、とする労働災害の経験則のひとつ。ヒヤリハットの未然の防止が事故の減少につながる。名称は提唱者に由来する

学

こうして食の安全を守る仕組みをつくり、12年ほど実習指導を行いました。一度も事故がないことは誇れる点だと思います（植田敏允技術指導員）

*

生と食の安全、この両方を守る基本が5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣）とハインリッヒの法則です。5Sの徹底とヒヤリハットを防ぐことが思わぬ事故の減少につながります。

食品衛生三原則の「つけない、増やさない、やっつける」も必ず守るよう指導しています。テイクアウトの利が増えた今、とくに注意が必要です。まず、菌を「つけない」。手洗いやアルコール消毒、検温は食品業界では20年以上前からの常識でした。水で細菌が増え、食材にも菌が付着するため、

Toshimitsu Ueda

食品会社で商品開発、工場管理などに携わったのち、2007年より現職。工場勤務で培った知識と経験に基づき、農学部の「食品加工実習」などを担当。農学部公認の課外活動団体「生産加工班」の技術指導にもあたる

Miki Katsumata

食品会社で食肉製品や健康食品素材、サプリメントなどの研究開発に従事。2017年より現職。栄養士資格を活かして大学女子駅伝チームの栄養指導のほか、アスリート向け食品の開発にも取り組む

