

# 以心草紙

## ●全ての基本『5S』の重要性

古跡 幹人  
(2021年11月)

全ての基本は『5S』である。食品衛生、食品安全、HACCP、労働衛生、生産性、業務改善、どの教科書・参考書にも、基本となるものは『5S』であると明記されている。5S、よく聞き、よく使う言葉であるが、その意味を正確に理解しておく必要がある。今回は、その『5S』について記す。

5Sは、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「躰」のそれぞれの頭文字のS五つを表わしている。

言いなれて、聞きなれた「言葉」ではあるが、今一度、この以心草紙でおさらいをする。

「整理」とは、必要なモノと不必要なモノに区別して、不必要なモノを捨てること。

「整頓」とは、整理されたモノ（必要なモノ）が、必要な時に、すぐに使えるような状態を保つこと。

「清掃」とは、掃除を行い、製造場所や身の回りを、ゴミの無い・汚れの無い状態に掃除しておくこと。（機械のメンテナンスを行い使いやすい状態にしておくことも清掃の一つ）

「清潔」とは、上記「整理」「整頓」「清掃」を行って、常にきれいな状態を保つこと

「躰」とは、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」を身に付け、習慣づけること。

常に、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」が遵守できるよう、**躰けられた状態**であること。

「5S」が定着すれば、モラルも向上する。

そして、トラブル、アクシデント及びインシデントが減少して、品質の向上、生産性の向上を期待することができる。

「5S」は、どのSが抜けても上記の期待・効果は得られない。

5Sが定着していない組織で、一時的に行われる「2S」「3S」の類は、継続性が期待できず、その場限りのものになってしまう。やはり「5S」は、五つの「S」が全部そろわなければ、その役割を果たすことができないのである。そういう理由で、私は、5Sの分解は有り得ないと、常々申し上げている。「2S」「3S」の実施などといった効果の無い、一時的・一過性で、およそ役に立たない事を思い付いたように実施するのではなく、全ての基本である事を念頭に置いて、組織を上げて取り組んでいくべきである。



(山口市：リコリス・オーレア)

二者監査、三者監査または他社視察でチェックされる内容は、施設、製造工程、ユーティリティ、製造工程、そしてマネジメントシステムの実施状況であるが、製造現場に入場する前に必ずその工場の「5S」の実施・定着状態をチェックする。

この「5S」のチェック結果は、その工場の第一印象となり、以降の監査結果に大きく影響することになる。監査結果だけではなく、組織(工場)の、モラルや社内風土として評価、判断されることになる。

その組織(工場)のモラル、「5S」はトップマネジメント(経営層)の意識を超えることは無いと云われる。「5S」は、現場任せではなくトップマネジメント(経営層)が深く関与すべきである。

監査員の目で、見れば問題点が分かりやすくなる。訪問先に到着してから、製造現場に入るまでを監査員の目線で追ってみる。

訪問する工場の門に到着する。

・工場の周辺に目をやる。

周囲にゴミが散乱していないか

道路、駐車場に水溜りができないか

禁煙になっているか

自家用車で休憩や飲食をしていないか

外部からの侵入者を防げるか



(山口県 秋吉台 : リンドウ)

植栽は管理されているか

作業着のまま外へ出ていないか など

・玄関に入って

整理・整頓ができていて清潔な状態か

清掃が行き届いているか

飾ってある絵画、写真、パネル等

展示物(展示品)

外部から入室する時のマニュアルがあるか

健康チェックを実施しているか

更に、異常時の対応はできているか

手指の消毒を実施しているか

来客対応(食品防御含む)ができているか

外部から侵入するの異物対策はとれているか

毛髪混入対策は実施されているか

これらの記録があり、内容に漏れはないか

外来者に対するマニュアルがあるか

記録があり、内容に漏れがないか

・応接室(会議室等)に通されて

整理・整頓ができていて清潔な状態か

清掃が行き届いているか

床、テーブル、椅子(ソファー)等

飾ってある絵画、写真、パネル等

サイドボードの上の置物

展示物(展示品)、書籍等

※常に使用していない部屋は、埃が溜まって

いても気づき難いので要注意

・監査の打合せが終わって、ウオークスルー前の説明を聞き製造場に向かう準備をする

白衣、帽子、ネット等が、清潔で破損等が無い状態か一通り確認する。

※お客様、監査員の方達にも自工場で着用している作業着と同じものを着用して頂くことを推奨する。外部の方と一目で判るよう色

を変えておくと良い。

- ・ウオークスルーのために衣服を着替える  
担当者の説明を聞きながら着替える  
着用マニュアルの説明を受ける  
衣服、防護具が食品衛生、食品安全に適った作業着であるかチェックを行う  
※上述したように、自工場で使用しているものと同じであれば、異物混入及び食品防御の対策を説明することが容易にできる。  
※姿見を容易しておく。  
※ウオークスルー時は、部屋に鍵をかけて、お客様の貴重品等の管理を行う。

- ・作業場に向かう途中で

従事者のロッカールーム、の確認

ロッカールームに関するマニュアルの確認と実施状況のチェック

整理整頓が出来ていて、清掃が行き届いて衛生的か（ロッカー上の埃、床の毛髪等）

※許可を求められるが、個人のロッカーを開けることがあるので要注意。

作業着の保管状態のチェック

汚れた作業着の回収、着替えの頻度確認

従事者が作業着に着替えてから、作業場に向かうまでの距離及び行動の確認

トイレの位置を確認

製造場と隔離された場所にある

※トイレのチェックは、作業場のウオークスルーが終了してから実施することが多いが、このコラムではここで記述する。

トイレに関するマニュアルの確認と実施状況のチェック

専用の履物と履き替える場所の確認

整理・整頓ができていて清潔な状態

清掃が行き届いている

専用の掃除道具と収納の状態

手洗いの設備が整っている

洗浄剤

流水は自動または足踏み式

乾燥はペーパータオルを使用している

殺菌設備

手洗いマニュアルの確認

見やすいところに分かりやすく掲示

※実際の手洗いとマニュアルが合っているか確認することがある。

- ・作業場の前室の前

ロッカールームから作業場までの距離を勘案して、入口でエアシャワー又はローラー掛けの必要性

- ・作業場の前室

整理・整頓ができていて清潔な状態か  
清掃が行き届いているか

入室順序、作業着の着替え等がある場合、手順等は、分かりやすく見やすい場所にあるか  
手順と実際が合っているかチェックする

食品工場の評価は第一印象で決まる。見た目が清潔であること。それは、整理・整頓・清潔・清掃が行き届き、躰けされて、清潔感で満たされており「5S」が定着している状態である。



(山口県 秋吉台 : ススキ)