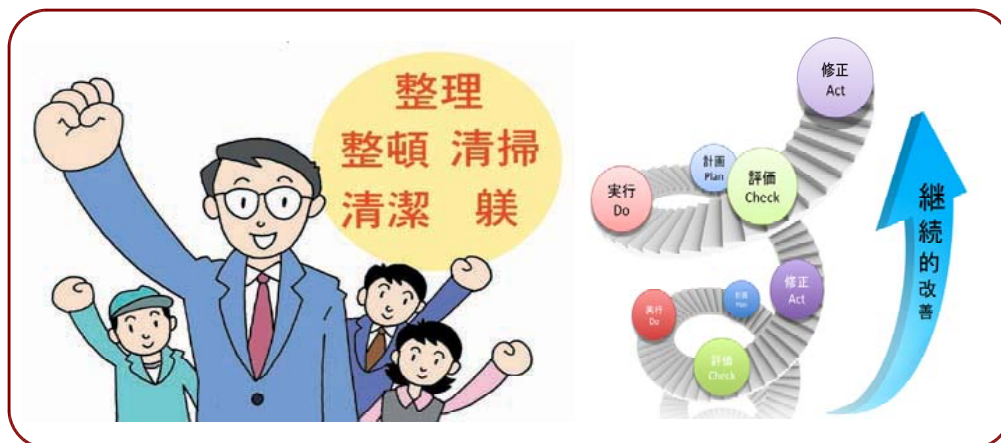


5S活動は改善の主役 現場は5Sから始まり5Sで終わる



2016年2月

Rev.1

中尾経営労務管理事務所
三栗経営塾

<http://www.nakao-sr.com>

目次

1. 5S 活動とは改善の主役	1
(1) 5S の特徴	2
(2) 5S に期待される効果	2
2. 食品製造現場における 5S の構築	3
(1) 食品 5S の目的「清潔」	4
(2) 食品 5S の実施内容	4
3. 5S を成功させるポイント	13
(1) あるべき姿の明確化	13
(2) 実行計画の立案	13
(3) 実行段階では整理と整頓を分ける	14
(4) 整理は繰り返し実行し思い切って捨てる	14
(5) 整頓はその必要性を実感するとスピードアップする	14
(6) 清掃・清潔・躰とルール of 明確化	15
4. 業務プロセスの再構築	15
(1) 仕事のやり方＝プロセスと時間で差別化する	16
(2) サイクルタイムの短縮で差別化を図る	17
(3) 仕事の戸惑い・探索・リメンバー・間違い	17
(4) 作業のベンチマーキングになる作業手帳	18
(5) 作業手帳は仕事のバラツキをなくすために効果的	19
(6) 悪い残業を減らすための 5S 活動	20
5. 5S がより重要な食品業の製造工程と原価	21
(1) 食品・飲料メーカーの製品の特徴と事業環境	22
(2) 食品衛生に関する法規制等	22
(3) 食品工場における 5S の効果	22
(4) 5S 活動から TQM への道	23
6. 食品衛生 7S による躰の徹底	24
(1) 食品衛生 5S から食品衛生 7S へ	25
(2) 食品衛生 7S 各項目の定義	26
(3) 食品衛生 7S のステップ	26
(4) 食品衛生 7S の最大効果は人財づくり	26

資料

食品 5S のイメージ図	3
食品工場で取扱いのある化学物質例	4
食品工場における持ち込み禁止物の一例	5
整頓が現場での生産管理を実現する	7
目で見える実践的な生産進捗管理「出来高管理版」	8
一斉清掃の手順例	10
経営課題の達成に必要なもの	18
トヨタ方式でいう 7つのムダ	20
食品安全マネジメントシステムの体系図	23
マーケットイン時代の品質管理の概念イメージ図	24
食品衛生 7S の基本概念	25