

## 1. 食品衛生新5S入門

本書は、日本規格協会が発行している「やさしいシリーズ」の9番目の本で、食品衛生のための清潔を維持管理するための新しい5Sの解説書であり、実践の手引書となっている。「食品衛生新5S」は、編著者が従来の5S活動を食品分野に応用した名称である。著編者が組織化した食品安全ネットワークの活動の中で生み出された。

食品分野では5Sの中で“微生物のレベルまでの清潔”がもっとも重要であり、手段として“整理”、“整頓”、“清掃”に“洗浄”・“制菌”を加え、“しつけ”がこれらの活動の要としている。

本書は6章からなり、第1章は本書のプロローグとして、「食品衛生新5S」の内容がQ&A形式でコンパクトにまとめられ、概要を知ることができる。第2章から第5章にはそれらの詳細が解説されている。第6章は、(株)吉香屋における「食品衛生新5S」の導入成功事例が紹介されている。

編著者は、食品企業の実務者の方々が「食品衛生新5S」を実践して、さらにISO22000取る。

## 2. ISO22000食品安全マネジメントシステム入門

本書は前書の姉妹編といえるもので、「やさしいシリーズ」の10番目の本である。

著者らが食品安全ネットワークのISO22000研究会で、国際規格化されようとしているISO22000第4版を研究し、その成果をまとめた解説書である。校正段階でDIS(Draft International Standard: 国際規格案)が出たことから、補注として加筆されている。

本書は5章からなり、第1章では前著書と同様に、Q&A形式でまとめられている。第2章と第3章ではHACCPシステムとISOが解説されている。

新刊紹介

米虫節夫編／角野久史・衣川いずみ著

やさしいシリーズ9 「食品衛生新5S入門」

米虫節夫・金秀哲共著

やさしいシリーズ10 「ISO22000食品安全マネジメントシステム入門」

（財）東京顕微鏡院 食と環境の科学センター 信頼性保証室 技術参与 遠藤明彦

第4章では“31000システム”の構築を勧めている。“31000”とはISO9000にISO22000を足して31000であることから命名された。前著書で解説された“食品衛生新5S”活動を第一歩として、“31000システム”を構築することを勧めている。

第5章では31000システムマニュアルを各社独自で作るためのポイントやマニュアルの文例が紹介され、より理解がしやすいようにまとめられている。

これらの2冊は、食品企業、とくに食品の中小企業において食品の安全マネジメントシステムの構築を目指されている衛生管理や品質管理の現場関係者の方々やこれから勉強をして理解を深めたいと考えているの方々にお奨めする。



米虫節夫編／角野久史・衣川いずみ著  
やさしいシリーズ9「食品衛生新5S入門」  
日本規格協会 91頁 900円(税別) 2004年7月刊

米虫節夫・金秀哲共著  
やさしいシリーズ10「ISO22000食品安全マネジメントシステム入門」  
日本規格協会 110頁 900円(税別) 2004年7月刊