

工程を見なおすために、あるいはクレームがあったときの原因の把握のときなどは、製造工程の記録があると大変便利である。

5-3 「総合QC工程表」の運用

「総合QC工程表」を一気に完全なものとする必要はない。これは「総合QC分析ワークシート」も同様である。まず、書ける範囲で記入して実行し、思い出したら追加して、必要なくなったら削除して、気長に作り変えていけばよい。むしろ、部分的に出来上がったものから実行していくことが大切である。様式を完成するのにあまり時間をかけず、実行していくと、誤りも気がつきどんどんよくなっていくはずである。完成すれば、これは企業の財産となる。また、このような仕組みを持っているということでお客様の信頼感も高まる。実行することを第一にして進めることが大切である。

6. まとめ

以上、あんの安全・衛生・品質管理を総合的に展開するための取組について記述してきたが、まとめると、現在市場に販売しているあん類を対象とする場合、少なくとも最低限の衛生要件を守るようにすることと、これまでに蓄積したノウハウを基に、4-2(HACCPシステムの手順)で記述した総合安全・衛生・品質管理表である「工程管理表」を作成し使いこなしながら改善していくのが、安全で衛生的かつ良質なあんを安定供給していける第一歩になると考えられている。

また、原料豆や配合の変更の場合などにも、HACCP構築の手順を参考にしながら安全・衛生・品質管理方式を確立していけば、市場拡大、安定供給につながると考えられる。