

5S点検チェックリスト (食品産業向け)

職場名:

点検者:

点検日:

使い方
 ・このチェックリストは、食品産業向けに汎用的につくられています。まずは、職場に合わせて点検項目を見直しましょう。
 ・採点の目安を参考に、点検項目ごとに職場を採点しましょう。8点以下は、改善が必要な項目です。5Sを実施しましょう。
 ・5Sを実施したら、繰り返し点検・評価し、評価点80点を目標に継続的に改善しましょう。

分類	No.	点検項目	採点					備考
			大変 良い 10	良い 8	普通 6	悪い 4	大変 悪い 2	
整理	1	不要なウエスや手袋が職場にないか (必要以上に職場にないか)						
	2	// 工具・計測器が職場にないか (ドライバー、糖度計など)						
	3	// 調理器具が職場にないか (包丁、へら、寸胴、ポウルなど)						
	4	// 設備・機械が職場にないか (廃却・遊休設備)						
	5	// 原料、仕掛品、製品が職場にないか (余剰、過剰在庫、賞味期限切れ)						
	6	// 梱包用具が職場にないか(工具、テープ等)						
	7	// 梱包材(段ボール、仕切り、緩衝材等)が職場にないか(終売品など)						
	8	// パレット、コンテナ、トレー、番重が職場にないか						
	9	// 文房具、書類が職場にないか (マジック、鉛筆、ものさし、けしごむなど)						
整頓	10	通路、置場区画線引きがされているか (通路:黄色、置場:白など)						
	11	区画線引きどおりにきちんと置かれているか (通路物置、置場はみ出し等)						
	12	ウエスが所定の場所に置かれているか (表示と置き方)						
	13	工具・計測器が所定の場所に置かれているか (表示と置き方)						
	14	調理器具が所定の場所に置かれているか (表示と置き方)						
	15	設備・機械の識別、責任者等の表示がされているか (番号、名称、責任者等)						
	16	原料、製品は所定の場所にきちんと置かれているか (表示と置き方)						
	17	梱包材・用具が所定の場所に置かれているか(表示と置き方)						
	18	フォークリフト、リフター、台車が所定の場所に置かれているか						
	19	清掃用具は所定の場所に置かれているか (表示と置き方)						
	20	マニュアル、レシピ、記録等は所定の場所に置かれているか (表示と置き方)						
清掃	21	作業台の上下、廻り、引出の中は、きれいに整頓されているか(表示と置き方)						
	22	通路(床)にゴミ、水濡れ、汚れ(油)などがいないか。						
	23	設備・機械・製品にホコリ、汚れなどがついていないか						
	24	工具・道具にホコリ、汚れなどがついていないか						
	25	原料、製品の保管場所がきれいに清掃されているか						
	26	作業台の上、まわりがきれいに清掃されているか						
	27	ゴミ箱、まわりがきれいに清掃されているか						
	28	清掃の役割、分担は明確になっているか (清掃分担、ルール等)						
清潔	29	床は凸凹等がないよう、補修されているか						
	30	機械・設備は定期的にメンテナンスされているか						
	31	作業服、保護具などは不快感を与えないようにきれいにされているか						
	32	汚さない、散らかさないシクミはできているか (発生源対策は十分か)						
躰	33	あいさつはできているか						
	34	名札はきちんとつけているか						
	35	指定の作業服、保護具をきちんと着用しているか						
	36	あとかたづけ、所定の置場への戻し等はできているか						
所感			合計点①					点
			評価点 (①÷36×10)					点