

## “工場内のヒューマンエラーとその防止対策について”



【筆者紹介】 大谷 丕古磨  
大谷技術士事務所  
技術士(農業・水産・総合技術監理)  
食品関連コンサル協議会(FCC)理事  
調理加工食品懇話会幹事

### ヒューマンエラーとは？

- ①事故の中で人間の行動が事故の原因となるものをヒューマンエラーという。
- ②ヒューマンエラーをゼロにすることは出来ないがエラーの影響をコントロールすることは可能！
- ③ヒューマンエラーは重層構造個人エラーの底に組織エラーが潜んでいる。

### ヒューマンエラーの実態

あらゆる業種・業界に存在し重大事故の原因となってきたが、**食品業界ではヒューマンエラーの概念で事故を考えることがあまりなかった。**

### ヒューマンエラーの原因とその根源

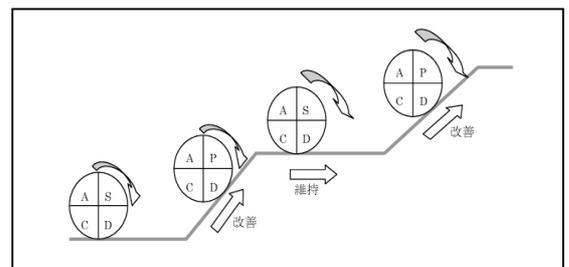
分類	エラーの原因	その根源は
A	情報・知識の不足	無知、未熟練 経験不足、訓練不足危険
B	判断のミス	危険軽視、慣れ、錯覚 慌て、疲労、能率本能
C	操作のミス	錯覚、年齢による機能低下
D	確認のミス	意識レベルの低下 (場面行動、単調反復)



【画像出展】ヒューマンエラー学 (中田 亨)

### ヒューマンエラー防止策定の手順

1. 事故・クレームのリストアップと分類
2. 事故・クレームの発生原因を徹底究明
3. 組織と業務分掌の見直し
4. 部門・作業員別スキルマップの検討
5. 事故・クレーム防止対策の策定
6. 防止対策の実施
7. 効果の検証と定着化



PDCAサイクルを回しレベルアップ

### まとめ

1. 食品事故の半分はヒューマンエラーによって発生
2. ISO、HACCP、GMP(管理レベルの向上)も大事だが  
**ヒューマンエラー視点での対策が重要！！**
3. 基本は5S(整理・整頓・清潔・清掃・躰け)
4. 自発的参画意識と責任体制づくり  
管理者から従業員1人1人まで確りした観察力と責任を持って行動する  
⇒**決められたことは必ず守る風土作り**

■編集後記・・・今年もあつという間に桜が散ってしまった。来年また咲くのを楽しみに、1年頑張ろう♥

編集責任者:高橋貞三 編集:梶川智子・鈴木智子