

## 全員參與落實5S管理

### 📍 健產系 / 國際處

3月10日上午9時中山醫學大學賴坤明及沈祐成副教授率領食安青年軍蒞校進行第六次追蹤輔導訪視，一行人在著裝後，隨即進入后里國中中央廚房，針對作業流程詳細觀察記錄，並覆核前次缺失改善情形。

賴副教授於工作檢討時，逐一檢視拍照記錄，以第三者的視角，客觀地說明發現的問題，並建議改善方法。他不厭其煩提醒廠商應落實5S管理，即是將「整理（Seiri）、整頓（Seiton）、清掃（Seiso）、清潔（Seiketu）、素養（Situke）」等方向作為改善廚房營運的手段，務必要求所有從業人員確實瞭解5S的目的和步驟，並設定目標，要求達成效果。

他以最近中央廚房發生異物問題為例子，希望衛管人員應該清楚地向前處理區工作人員說明改善目的，並重新設計工作步驟。他建議在洗滌食材前，確認所有的塑膠繩及包裝袋都已完全剔除，並建立簽名確認制度及獎勵辦法，方能有效改善問題。

異物問題所反映不只是衛生管理鬆散的外在觀感，更充分表現出工作人員輕忽問題嚴重性的心態，他鼓勵從業人員落實推動5S運動，按部就班實施，以獲得提升食品衛生安全的成果。期盼業者能設計活動，喚起全體員工共識，達成全員參與的經營管理模式。

