

品質リスク管理マスターシート（品温編）

🔍 現状診断：リスクチェック項目（上段）

測定場所は「最も温度が上がりやすい位置」か？

異常値発生時の「即時報告ルート」があるか？

温度計は定期的に校正しているか？

記録は「誰が見ても異常とわかる」状態か？

荷受け時、原材料の表面温度を確認しているか？

清掃時、冷却ユニットに霜付きや汚れはないか？

⚡ 明日から実施：守りのアクション（下段）

1. 記録の「見える化」

数値を書くだけでなく、管理基準線を引いたグラフ形式にする。異常が一目でわかる「信号機管理」を導入する。

2. 属人化の解消

「ベテランの勘」を数値基準に置き換える。○○℃を超えたら「即・上長報告」を徹底し、判断の迷いを無くす。

3. リスク共有の習慣

週1回の朝礼で「今週ヒヤットした温度のズレ」を1分共有する。現場の小さな気づきを吸い上げる体制を作る。



中小食品メーカーと、食の未来を共創する

Co-Creation Studio

(コークリエーション スタジオ)

Mail: info@co-creation.studio.com

Web: <https://co-creation-studio.com/>

