

# **5S现场管理法在食品安全及生产过程中的作用 & BRCGS食品安全全球标准简介研讨会**

# 基本内容

❖ TÜV SÜD的介绍

❖ 5S的定义

❖ 5S的目的和重要性

❖ 5S的具体实施方法

❖ 5S管理实例

❖ BRCGS食品安全全球标准第8版简介

# TÜV南德意志集团概览



150+

年专注质量、安全和可持续发展



1,000+

遍布全球各地



€25亿

年销售额  
(欧元)



24,500+

全球员工数



41%

德国境外  
销售额占比



574,000

张证书



100%

独立公正



1 站式

解决方案提供商

\*于2018-12-31  
基于客户所处位置  
备注：数字已经过四舍五入。

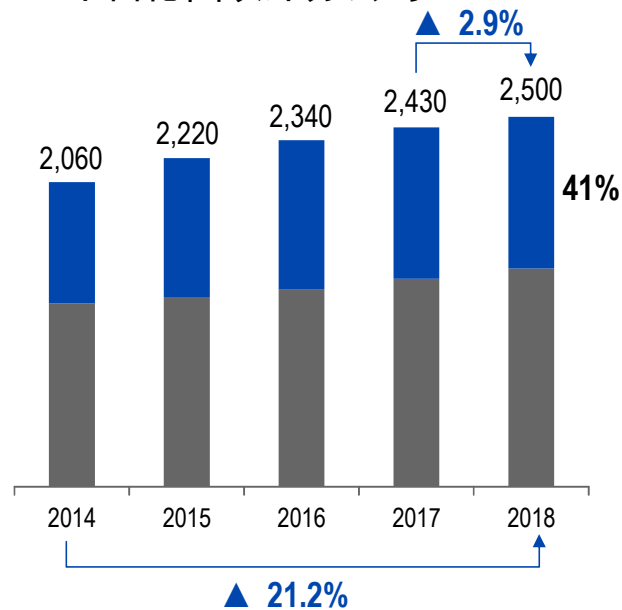
# TÜV南德意志集团概览



## 销售收入(2014 - 2018)

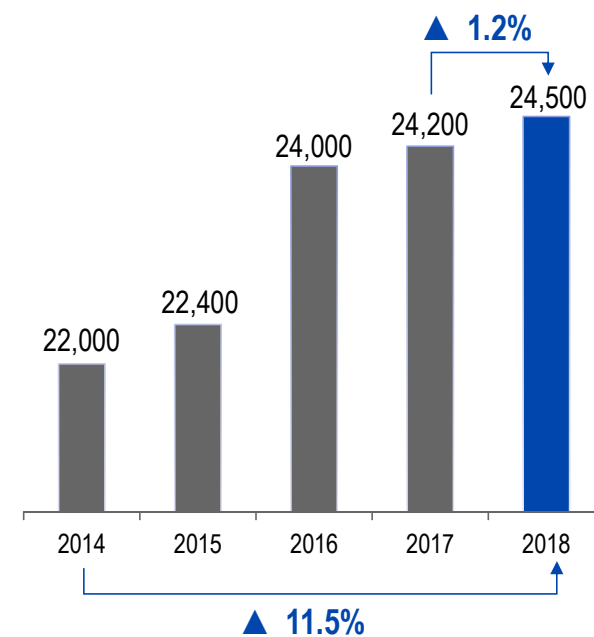
25亿欧元

41% 来自德国以外分公司<sup>^</sup>



## 全球员工数(2014 - 2018)

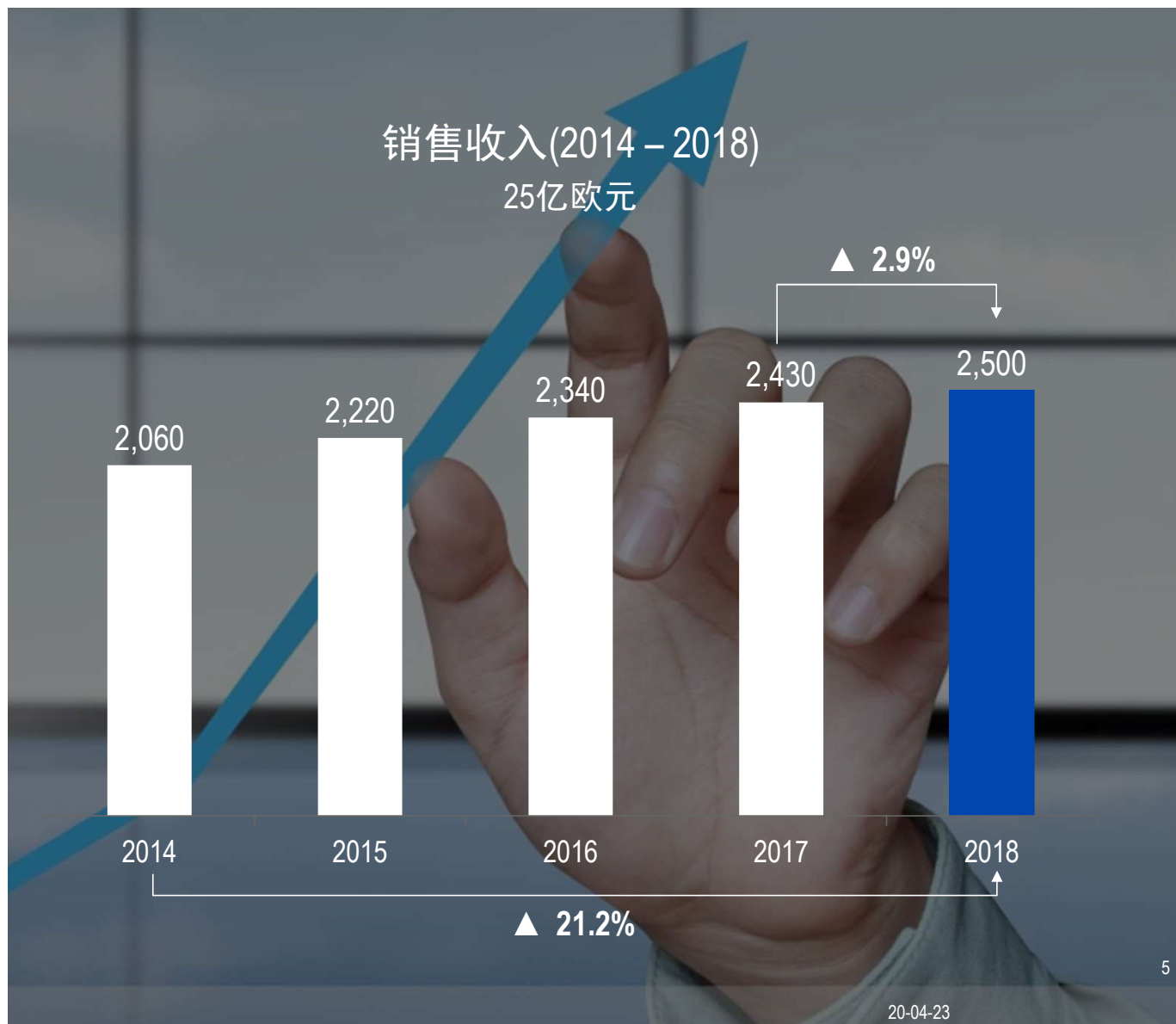
超过 24,500 名员工\*



\*于2018-12-31  
基于客户所处位置  
备注：数字已经过四舍五入。

集团强势的增长情况高于行业平均水平，总增长率为2.9%，有机增长率为5.5%

备注：数字已经过四舍五入





# 超过24,500名敬业的员工与全球客户密切合作

\*于2018-12-31  
备注：数字已经过四舍五入



# 5S现场管理法

01

理念  
目标

02

基础  
知识

03

常用  
工具

04

实训  
练习

理念  
目标

PART  
ONE



# 工作环境异常

➤作业现场的空间变小，现场秩序变得混乱



➤由于有害环境而危害健康  
(有倒塌、倒下、妨碍、滑等危险)



## 不做5S的影响

作业安全没保证

影响作业效率

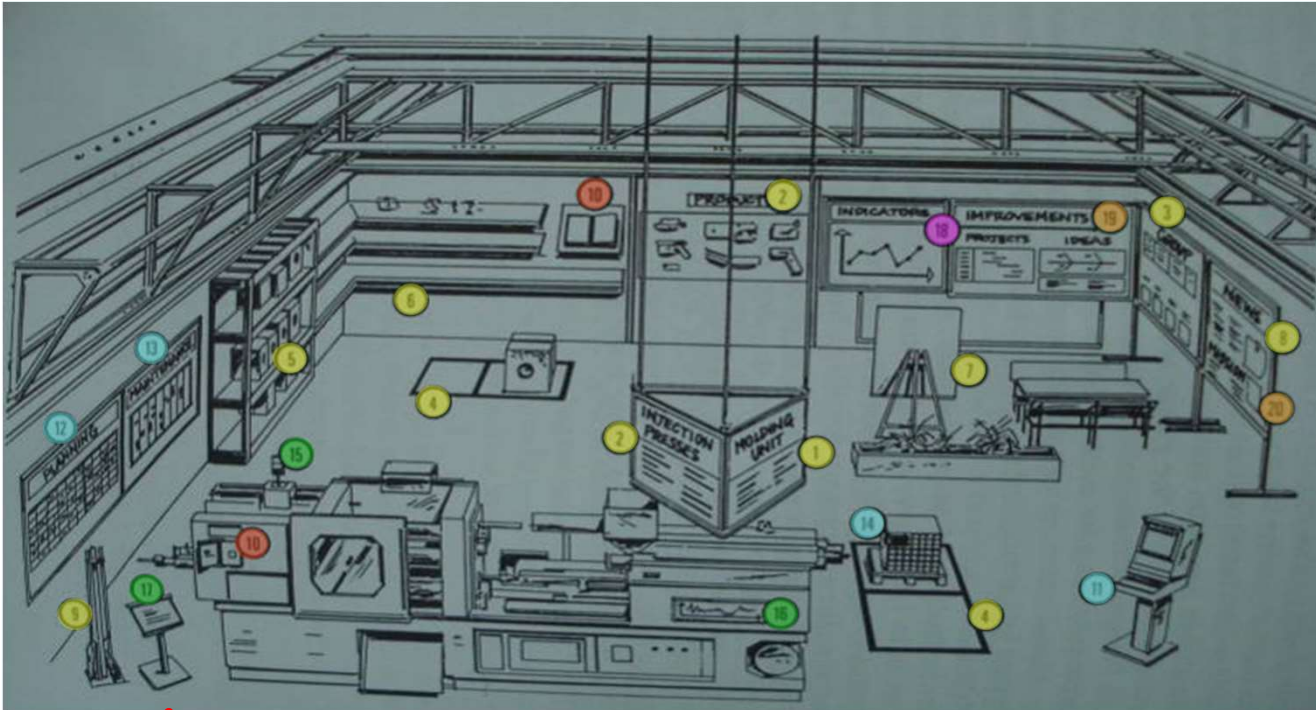
## 5S的作用

安全环境

显示浪费

提高效率

# 5S目标：定置-定量-定容 1分钟了解现场



建立团队区域  
建立标准化的作业文件  
生产过程管理目视管理

品质目视管理  
建立多个衡量指标的现场目视  
将改善过程目视化

PART  
TWO

**基础  
知识**

# 什么是5S?

5S是指:

整理 ( Seiri )

整顿 ( Seiton )

清扫 ( Seiso )

清洁 ( Seiketsu )

素养 ( Shitsuke )

因其日语的罗马拼音均以“S”开头，因此简称为“5S”。



# 5S-整理

整理：将要的和不要的物品进行分类，**扔掉**不要的物品

- 区分必要物品和不必要物品
  - 扔掉不必要物品
  - 将必要物品有序的备齐
- 现在，只剩下**必要**的零件和工具
  - 手里有的只是**眼前需要**做的工作
  - 工作完成后，不会**残留**任何不必要的东西
  - 能够**专心**于眼前的工作，忽略无关紧要的工作

这里放了些什么？

为什么要放在这里？





# 摆放位置的分类办法

使用频度	摆放位置
1小时使用次数超过一次的	伸手可及的范围内
1天内使用次数超过一次的	相关使用部门内部
3个月使用次数超过一次的	同一栋楼内
1年使用次数超过一次的	同一工厂内
1年以上不会使用的	处理或另派用场

# 5S-整顿

整顿：将必要的物品以**便于使用的目的**来摆放，并做到其摆放方法和位置便于任何人识别

- 能够马上找到
- 能够马上使用
- 能够马上归位

要用的东西怎么拿出来？



整顿：将必要的物品以**便于使用的目的**来摆放，并做到其摆放方法和位置便于任何人识别

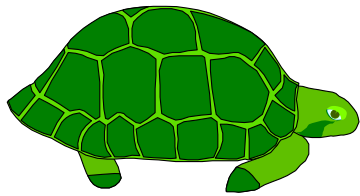
- 能够马上找到
- 能够马上使用
- 能够马上归位

# 整顿的实施方法-定置 · 定容 · 定量

定置：指定的位置（场所）或标示保管地址的号码

定容：定下需要保管的东西（物品）之后要采用什么方法保管呢（容器）？决定上述问题后要标示物品正确的名称。

- ✓ 统一物品的称呼，如统一使用全名，或统一使用代号

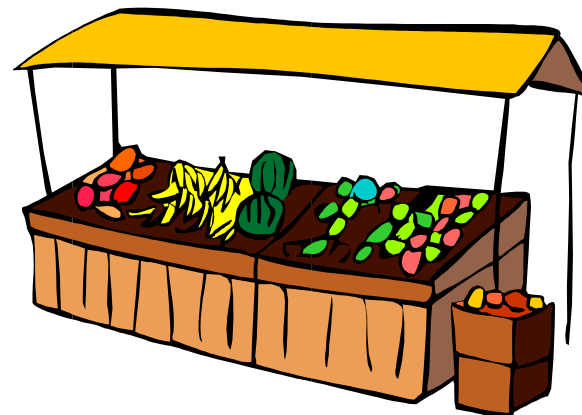


我的名字叫LALA,  
属于澳洲产绿壳龟,  
编号数99-163

定量：是指掌握在制造现场中被使用的物品的情况，定下适当的数量，设定管理极限的活动（标示最大保持和最少保持量）

## 整顿的活动例子

1. 每样东西都有一个清楚而**固定的「家」**
2. **三十秒内**能存取所需物件
3. 存档索引**标准化**
4. 有分区及安置物件的**标志**
5. 清除不必要及阻碍物料存取的盖和锁
6. 物件以**先入先出**的方法控制
7. 整齐的**告示板**



日日鲜水果

1、香蕉	3.5块/斤
2、芒果	7.5块/斤
3、.....	

# 整顿的活动例子



# 5S-清扫

- 以5S术语来说，是指清除废物、污垢和杂质，使物品保持洁净
- 清扫是一种检查形式，清扫做得好，工作地点和设备会焕然一新，故清扫就是检查



## 清扫的目的

清扫的目的：

- 清除脏乱与污染源
- 降低机器设备的故障率
- 保护品质
- 实施操作人员自主保养制度
- 通过清扫保持正常状态，并让异样变得显眼
- 将物件在使用后在各方面回复使用前的最佳状态
- 令工作完成得干净利索，并能更快的投入到下一步工作中去

里面放的有些什么东西？





# 清扫的实施方法

## 清扫的步骤：

1. 决定清洁目标/区域
  2. 决定清洁方法
  3. 预备清洁工具
  4. 进行清洁活动和计算时间
  5. 调查污秽来源彻底根除
- 反馈步骤 1-5 并建立标准，推动自行定期检查和清洁运动

# 清扫的实施方法

## 清扫的责任

- 人人参与
- 划定每个人的清洁范围
- 暂时性工作由当事人负责
- 订立清扫内容及程序
- 确定检查的人员

## 5S 責任區域圖

(九期一樓)



# 5S-清洁

清洁：是前面的整理、整顿和清扫的总称

- 要做到没有垃圾、没有油垢
- 在反复清扫的同时，可以提高保洁的意识
- 将5S活动标准化，并透过目视管理使之持续进行

- 让污垢变得打眼（颜色方面来看）
- 让人觉得规整、自然、一体化（统一）
- 让人觉得车间也有明亮的色彩
- 让大家都对正确的状态一目了然



## 5S-素养

素养：即素质和修养。每位成员养成良好的习惯，对于规定的条例等，总能正确的执行并保持，培养主动积极的精神。这是5S活动的关键。



全员参与



# 5S & 目视管理实例

## 目视管理标准

### 吊牌

黄底蓝字	- 設備/工作區
綠底蓝字	- 已加工物料擺放區
水藍底黄字	- 待加工物料擺放區
藍底黄字	- 操作提示
藍底白字	- 方向/其他提示
白底紅字	- 警示

### 地線標識

黃	- 通道
紅	- 禁區/危險品/消防設備
黑	- 廢品/垃圾
綠	- 已加工物料 (生產線內)
水藍	- 待加工物料 (生產線內)
橘	- 次品
藍	- 工具/其他定位線
白	- 參觀引導線

## 颜色标识



# 5S & 目视管理实例

## 生产表现状况现场目视化



生产表现记录



模范车间整体表现绩效板



# 5S & 目视管理实例

物料用了多少，还剩下多少，  
避免错过加料时间





## 5S & 目视管理实例

开关、按钮加贴标签，使新人更快熟悉机器的操作，以免按错掣，造成意外事故发生。



# 5S & 目视管理的效用

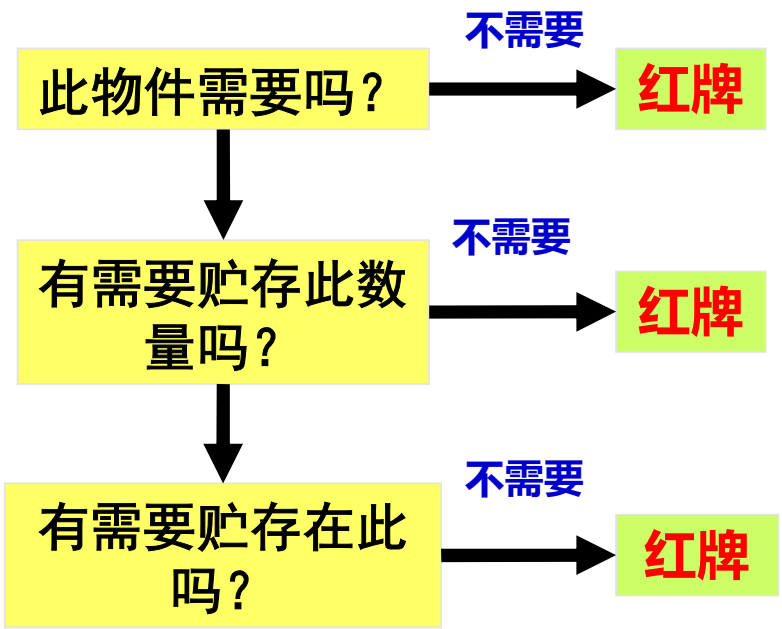
- 提升企业形象
- 提升员工归属感
- 安全有保障
- 效率提升
- 品质有保障
- 减少浪费
  - 人的浪费减少
  - 场所浪费减少
  - 时间浪费减少
  - 减少浪费就是降低成本，当然就是增加利润



常用  
工具

PART  
THREE

# 5S推行常用工具-红牌作战



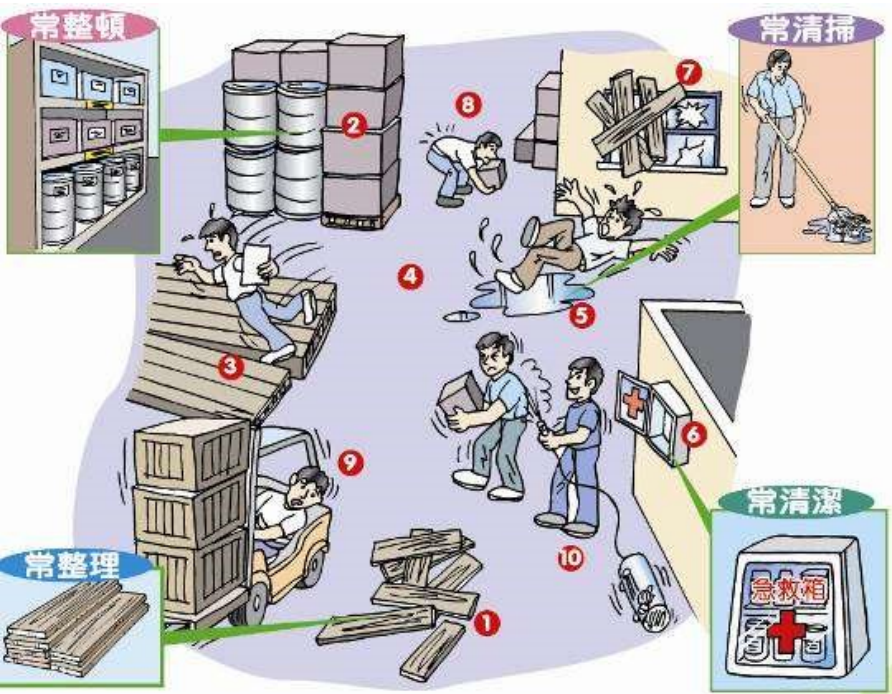
## 5S推行常用工具-定点摄影

定点摄影是指在**同一地点**，朝**同一方向**，**同一高度**，用相机（或摄像机）将**改善前、后**情况拍摄下来，再将改善前、后的对比照片在目视板上揭示出来。



实训  
练习

PART  
FOUR



# 1

# 仓库

## 常整理

1 把不需要的木塊搬走，以免阻塞走火通道，影響火警逃生

## 常整頓

- 2 貨品應整齊疊起及遠離通道，並應經常檢查，以防因貨物疊放過高而塌下導致意外
- 3 需使用的卡板應整齊排列，避免有空隙引致絆倒意外
- 4 應在通道劃線，以便區分通道及儲貨區的範圍，減少碰撞危險

## 常清掃

5 地面不應有水漬，任何洩漏應盡快清理，以免有滑倒危險

## 常清潔

6 所有急救箱須清楚標明及妥善保養，並由指定主管維持足夠的急救用品

## 常修葺

- 7 發現毀壞的窗戶須即時維修以免弄傷員工
- 8 搬運時須採取正確搬運姿勢，避免弄傷背部
- 9 操作鏈車搬運的貨物不可過高，以免影響操作員視線，引致意外
- 10 在工作場所內不可嬉戲，切勿把壓縮空氣射向自己或同事，以免引致意外

## 回顾总结

实施5S&目视管理，我们需要具备怎样的态度？

认真对待每一个细节！





## BRCGS食品安全全球标准简介

- 第7版BRC: British Retail Consortium
- 第8版BRC: Brand, Reputation and Compliance
- LCG集团: 伦敦资本集团, 于1996年在伦敦成立

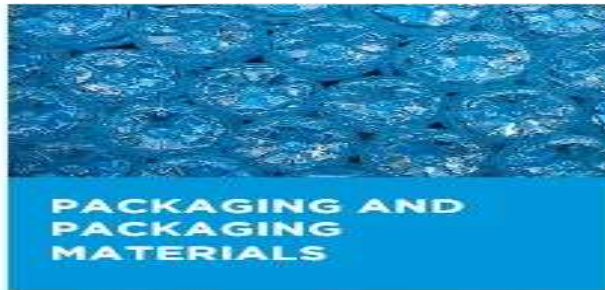
# BRCGS食品安全全球标准简介

BRC 标准产生于1998年，时称“针对零售商自有品牌食品的供应商的BRC技术标准和规程”，是由英国零售协会（British Retail Consortium）根据本国食品工业发展的需要，与英国零售商群、认证机构、皇家实验室及学术团体共同编写制定。2016年，LGC集团收购BRC全球标准业务部。BRC含义变更为Brand, Reputation and Compliance（品牌、信誉和合规）。BRC改称为BRCGS全球标准。



BRCGS目前发布了八个标准、一个认证方案，全球证书颁发超过2.9万张，遍及130个国家与地区。

官方网站：<https://www.brcglobalstandards.com/>



## GFSI 组织 (Global Food Safety Initiative)

主要来自欧洲的国际性食品零售商2000年5月提出了“全球食品安全倡议（GFSI）”。GFSI成立一个90人的食品安全专家组，这个工作组的代表来自世界范围内的大型食品零售公司，这些公司的销售额占全球食品零售额的65%；GFSI以食品安全为原则，主要目标在于加强全球食品安全，切实保护消费者，增强消费者的信任度，建立必要的食品安全计划，通过食品供应链改进效能。



## 部分GFSI成员

- AEON GLOBAL SCM, *Japan*
- BERTIN, *Brazil*
- CARGILL, *USA*
- CARREFOUR, *France*
- CHINA RESOURCES VANGUARD, *P. R. China*
- COCA-COLA, *USA*
- DANONE, *France*
- HANNAFORD, *USA*

- HORMEL FOODS, *USA*
- KRAFT FOODS, *USA*
- KROGER, *USA*
- MCDONALD'S, *USA*
- METRO GROUP, *Germany*
- MIGROS, *Switzerland*
- ROYAL AHOLD, *Netherlands*
- TYSON FOODS, *USA*
- WAL-MART, *USA*

# GFSI认可的标准

Below is an overview of the certification programmes that are currently recognised by GFSI. To use this functionality, click on the scope tab that relates to your activity. The GFSI-recognised certification programmes covering your selection will be generated in the boxes beneath.

**SELECT YOUR SCOPE** Printable Version

 <p>PRIMUS GFS STANDARD</p>	 <p>GLOBAL AQUACULTURE ALLIANCE SEAFOOD</p>	 <p>GLOBAL G.A.P.</p>	 <p>FSSC 22000</p>
 <p>GLOBAL RED MEAT STANDARD</p>	 <p>BRG GLOBAL STANDARD</p>	 <p>CANADAGAP</p>	 <p>SQF</p>
 <p>ASIA G.A.P. FOUNDATION</p>		 <p>JAPAN FOOD SAFETY MANAGEMENT ASSOCIATION</p>	 <p>IFS INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS</p>



# BRCGS标准的广泛认可





# BRCGS食品安全标准在中国的认证客户数量

截止2020年03月



[Request Logo](#) [Login](#)

[REGISTER](#)

[ABOUT](#)

[TRAINING COURSES](#)

[SUPPLIER APPROVAL](#)

[PERFORMANCE](#)

[CONTACT](#)

## FIND A BRCGS CERTIFICATED SITE

## FIND A BRCGS CERTIFICATION BODY

### RESULTS :

2057 sites found

[New search](#)

Order by :

Site Name

#### [Hunan SweetMax Inc.](#)

City :Yongzhou City  
Standard: 1 - Food

Region/State:Hunan Province  
Scope: The production of the sweeteners (Mogroside V, Steviol Glycosides) (Washing, crushing, extracting, filtrating, chromatographing, concentrating, decoloring, concentrating, crystallizing (Steviol Glycosides), sterilizing, drying, grinding, sieving, blending) and sweetener formulation (Steviol Glycoside, Mogroside V, Mycose, Erythritol, Stachyose, Crystalline fructose (Sieving, blending) being packed into plastic bag.  
Country:CHINA  
Grade: B

#### [Laiyang Hongsheng Foodstuff Refrigeration Co., Ltd](#)

City :Yantai  
Standard: 1 - Food

Region/State:Shandong  
Scope: Cutting, Blanching/Disinfecting and Freezing of Vegetables (Cauliflower, Broccoli, Pepper, Green Beans, Spinach, Carrot, Taro, Potato, Chingensai,  
Country:CHINA  
Grade: B

# BRCGS Food Issued 8

## 格式



## 标准范围

- 自有品牌和贴牌加工的食品
- 用于食品服务，餐饮和食品加工的原料和配料
- 水果和蔬菜之类的初级产品
- 宠物食品



www.arsenaling.com

# Part II-Requirements-基本要求


- 1 高级管理层承诺
- 2 食品安全计划-HACCP
- 3 食品安全和质量管理手册
- 4 现场标准
- 5 产品控制
- 6 过程控制
- 7 人员管理
- 8 高风险、高关注和常温高关注生产风险区要求
- 9 贸易产品

# 标准的目标

明确安全性，真实性，所要求的品质和操作标准以完全达到相应的组织要求，并完全承担合法性和消费者保护的义务。

## 使用标准的益处

- 它可提供客户认可的且不需要客户亲自实施的审核报告和认证，因此可节省时间和成本。
- 提供管辖第三方认证机构认证审核的唯一标准和协议。
- 使获得认证的公司能够在 BRC 全球标准名录的公示栏中列示，以对他们的成就进行认定和使用徽标从事营销目的。
- 范围宽泛，涵盖产品安全、质量、合法性和产品完好性等多个方面。

- 
- 使公司能够确保其供应商遵守良好的食品安全管理实践规范。
  - 提供多种审核方案，包括通知和突击审核方案，以满足客户需求并使公司能够通过最适合其运营和其食品安全体系成熟程度的流程体现其合规情况。
  - 要求就针对不符合本《标准》的部分采取纠正措施并进行根本原因分析，以在认证前确定预防性控制，因此可降低客户跟进审核报告的必要性。



# Q & A

## 答 疑

