

## 穴埋め問題（解答）

### 第1章 飲食料品製造業での管理

#### 1. 食品製造に関する法律

食品の安全を（ 確保する ）ための考え方を示した基本的な法律として「（ 食品安全基本法 ）」があります。また、飲食が原因の（ 健康被害 ）が起こることを防止するための（ 管理手段 ）を規定する「（ 食品衛生法 ）」という法律があります。食品衛生法は、食品の安全を確保するために必要な基準や（ 表示 ）、（ 検査 ）の方法を定めています。

また、食品表示法など、食品についての情報を表示するように定められたさまざまな法律があります。管理者は、（ 仕事 ）に関係があるさまざまな法律を理解して、守らなければなりません。 = 【P4】 =

#### 2. 作業者と管理者の違い

##### ①QCD

管理者はQCDの要素の実現ができていくかについて、さまざまな管理をする必要があります。

##### Q : Quality ( 品質 )

生産する製品の（ 品質 ）のこと。一般的には製品の品質を示すものであり、（ 顧客の満足 ）を得るために品質を高めることが重要です。良い仕事をおこなっていることを示す「（ 業務品質 ）」という言葉もあります。

## C : C o s t ( コ ス ト )

生産する ( 製品 ) を構成する原材料や製造にかかったさまざまな ( 費用 ) のこと。コストが低ければ、製品の ( 価格 ) を引き下げて、より売りやすくすることもでき、より多くの ( 利益 ) を生み出すこともできます。そのため、コストを ( おさえて ) 管理することが重要です。

## D : D e l i v e r y ( 納 期 )

顧客が ( 製品を欲しい ) と思ってから入手できるまでの ( 期間 ) のこと。基本的には顧客に約束した ( 納品日 ) ( 納期 ) を守ることを言います。 = 【P6】 =

## 3. P D C A サイクル

「P D C A サイクル」とは、次の4つのプロセスを繰り返し実行することで、 ( 業務改善 ) を目指す管理方法です。

**P ( Plan )** : Q C D を実現するために目標や ( 実施する内容 ) を計画する。

**D ( Do )** : 実施すると決めたことを、 ( 決めた時期 ) に実行する。

**C ( Check )** : 実施した結果、目標通りの成果が出たか ( 確認 ) する。

**A ( Action )** : おこなってきた内容の ( 振り返り ) をおこない、より良い取り組みにするための ( 修正点 ) を考えて、計画に反映する。 = 【P7】 =