

「お金を(あまり)かけない衛生管理」で儲かる事例を紹介

セミナーでは、講師から「清掃の工夫など、小規模な工場において低予算でできる工場改善」の具体的な事例をご紹介いただきました。

清掃洗浄の効率化を図ることで、

- ・異物混入防止、食中毒防止など、**製品の安全性向上**
- ・鮮度、味など、**製品の品質向上**
- ・省人化・時間短縮による、**コストダウン**
- ・ひいては、**取引先への信用アップ** に繋がります。

現場改善を図りたい事業者様の製造現場にお伺いして、個別にアドバイスを行う事業も実施していますので、下記の生産性向上推進アドバイザー派遣制度をご活用ください。

事業概要

生産性向上推進セミナー (清掃の効率化)



講師

株式会社フーズデザイン 代表取締役

加藤 光夫 氏

米国の食肉センター・食品工場・スーパーマーケット・フードビジネスなどの運営・管理システム・商品開発手法・衛生管理手法「HACCP」などを実習・研究し、日本に紹介。

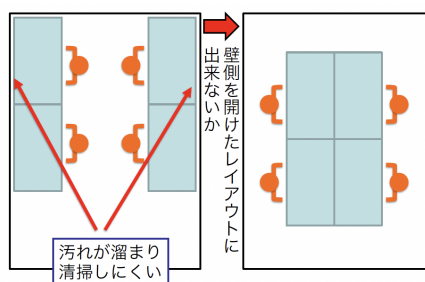
1984年(株)フーズデザイン設立し、食品の商品開発とHACCPの構築コンサルティングをスタートさせる。

清掃 / 洗浄を効率化する3ステップ

1. 無くす 清掃しやすいように整理整頓

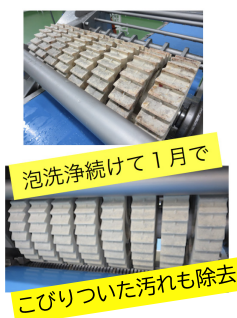


2. しやすくする レイアウト・動線の見直し



3. 道具の活用 低予算の道具でも実現できる改善事例

事例① 一人で作業できる泡洗浄やスチーム洗浄を活用し、**清掃業務の少人数化を実現**



事例② オスバン液の希釈液を活用することで、**異物混入や食中毒のリスクを低減**



水を使えない作業室
モップ拭きのあと
オスバン液 200 倍希釈液を
まいたり拭いたりする
(清掃洗浄後のトドメ)

事例③ 資材等の直置きをやめて、**掃除ロボットを導入することで**、
清掃に係る人役を大幅に削減



事例④ シャッターの上に扇風機
(7千円×2台)を設置する
だけで、**搬入出口から
の虫の侵入が激減**



*本レポートは株式会社フーズデザインが作成した資料を含むため、無断転載・複写を禁じます。

派遣無料

生産性向上推進アドバイザー派遣制度

生産性及び衛生管理の向上を目指す県内の食料品製造事業者様に、経験豊富な専門家を派遣し、課題の抽出、改善策の提案などを行います。製造現場の改善に向けて、ぜひご活用ください。

【お問合せ】地産地消・外商課 (TEL: 088-823-9704)

