

食品工場、厨房診断について

食品安全教育研究所
代表 河岸宏和

車に車検制度、人間に定期健康診断制度があり、大きな事故、病気になることを未然に防いでいます。

あなたの工場、厨房、従業員の管理状況の健康状態を検査してみませんか。

人間の熱がある状態は体温を測定することで判断出来ます。体調は顔色を見ることで判断出来ます。体調が悪い事は、本人が一番感じているはずです。

工場、厨房の微熱は、クレーム発生率が **1ppm** を超えてきた、日付ミスなどの回収クレームが発生した、労災事故が発生した、ボヤになってしまった等の状況があっても、責任者がクレーム等に慣れてしまっていては、改善する事はできません。

工場、厨房の状況が健康な状況かどうかを診断してみませんか。

●食品工場、レストランの厨房、お土産などの販売、

●診断内容

- ・最終商品の表示の確認
- ・最終商品のマニュアル、製造記録、帳票などの確認
- ・工程内トラブル、クレームの再発防止策の確認
- ・ペストコントロール状況の確認
- ・最終商品の保存性の確認
- ・近隣クレーム状況の確認
- ・一般衛生管理状況の確認
- ・従業員教育の内容、実施状況の確認
- ・原料仕入れ先の管理状況の確認

診断結果に基づき、問題のある項目の改善計画を立案し、指導します。

●[ご意見はこちらから](#)

●[工場長の仕事 TOP へ](#)

●[Twitter http://twitter.com/ja8mrx](http://twitter.com/ja8mrx)

●[facebook http://www.facebook.com/ja8mrx](http://www.facebook.com/ja8mrx)

以上