

#食品工場 の #新築・改築 を検討されている方
設計士に依頼する前に、是非、相談してみませんか。



#食品安全教育研究所

代表 #河岸宏和

<http://ja8mrx.o.oo7.jp/koujyou1.htm>

国内、海外の多くの食品工場を視察、指導、運営してきた経験から、従業員の安全、生産性、品質管理上から「もっとこうしたら良かったのに」、「なんでこんな設計になっているの」と、多くの経験をしてきています。

食品工場の改築を設計士に依頼する前に、是非、現状の問題点を、相談してみませんか。

●こんな工場ありませんか

- ・廃棄物置き場が汚染区にしか無く、衛生区の作業者が汚染区に捨てに行く
- ・衛生区の作業者と汚染区の作業者が同ジエアーシャワーを通過する
- ・外部進入の飛翔昆虫に悩んでいる、内部発生 of 虫が止まらない
- ・地面からの高さが取れていないので、鼠などの侵入に困っている
- ・包装室の天井が高く、カビ等の落下菌が止まらない
- ・更衣室が狭く、従業員が密集してしまう
- ・休憩時にトイレで従業員が並んでしまう
- ・長期停電時の対応が取れていない
- ・異物クレーム、毛髪混入などが止まらない
- ・地域の方からの異臭クレームが止まらない
- ・新入社員が直ぐに止めてしまう
- ・従業員の定着率が悪い

従業員の定着率が悪い工場は、作業場などの環境が悪い指標になります。

特にせっかく採用した社員が、直ぐに止めてしまうのも、環境の要因が大きい物です。

1. 直ぐにできること
2. ちょっとお金をかけて出来る事
3. 投資して出来る事

の3点で、私 #河岸宏和 と共に考えて見ませんか。

連絡は <http://ja8mrx.o.oo7.jp/koujyou1.htm> の連絡先から お願いします。

以上