

キャップオプションパーツ

作業環境や工程に応じて選択でき、安全性、デザイン性にも優れたキャップです。

丸マスク留め



キャップを着用したまま、マスクを着脱できます。
長時間マスクを着用しても耳に負担が掛かりません。

※写真=FD75210に加工

マジックマスク留め



キャップを着用したまま、マスクを着脱できます。
長時間マスクを着用しても耳に負担が掛かりません。

※写真=FD75210に加工

めがね留め



キャップを着用したままメガネの着脱ができます。

※写真=FD75210に加工



「マスクをするかしないか」

黄色ブドウ球菌は、フケ、キズ、手荒れなどから出て来ますが、3割ぐらいの人の鼻の穴の中にも居ると言われています。黄色ブドウ球菌が食品に付き、6～50℃の間の温度帯にその食品が置かれると増殖を始めます。これによる食中毒は急性ですから、十分注意する必要があります。

マスクをすることで、鼻の穴の中にいる黄色ブドウ球菌が、製造中の食品に落下することを防ぐことが出来ます。したがって、食品製造者がマスクをすることは、唾液やくしゃみの飛沫が食品にかかって不衛生だということだけでなく、安全管理のために重要なことなのです。

では、どうしてもマスクをしなればいけないかという、そうでもありません。マスクをしないうちが危害を発見したり、品質監視が出来ることあります。魚の切り身を製造しているある加工工場ですが、原材料の丸の魚を検査する担当者はマスクをしていません。これは、魚のフレーバーで鮮度を

判断するからです。また、タラコの加工工場の、原材料の冷凍タラコを解凍する担当者もマスクをしていません。解凍時の品質検査でフレーバーが重要な要素だからです。危害と検査の方法などで、マスクをどうするかが決まってくる。

カラー リボン タイプ



№13[サックス] №18[ピンク] №27[グリーン]

サイズ/リボンテープ 幅12mm
素材/リボンテープ ポリエステル100%

※写真=FD75210に加工

三角マーク(両側)



№10[イエロー] №4[ブルー] №8[レッド] №27[グリーン]

サイズ/▼マーク 7cmの正三角形
素材/▼マーク ポリエステル100%

※写真=FD70150に加工



「製品動線と人の動線」

工程を追いながら、実際に原材料の受け入れから製造そして出荷まで、どのように製品が動いているのかを図面の上に記入していく。製造の流れは一方にまっすぐでなくてもいい、「U」字型でも「S」字型でも「コ」の字型でもいい、交差していないことが重要なのである。交差している場合には、

作業場所を動かし、仕切るなどして改善をしていかなければならない。

次に従業員の動線を書き入れて、同じ検討をする。そしてゾーニングを確認するために、元図の各エリアを色分けにする。赤が汚染ゾーン、黄色が準清潔ゾーン、グリーンが清潔ゾーン、といった形で色分けして行く、使う色の決まりは別に無い。この段階で、原則通りになっていないことに気が付くことも多い。透明フィルムを使っている場合は、製品動線で一枚、人の動線で一枚、ゾーニングで一枚、それぞれの色を変えて作っていき、最終的に3枚の書き込んだ透明フィル

ムを全て重ね合わせるとビジュアルに状態がわかる。

フーズデザイン(株)加藤光夫著 HACCP導入手順