



5分で読める！

食品工場様向け お役立ちコンテンツ



弊社WEBサイトでは、**食品工場の衛生管理や防虫対策に関するお役立ち情報を掲載**しております。**品質管理のご担当者様や工場の管理者様が抱える課題の解決、生産性向上のヒントとなるコンテンツ**を定期的に更新しております。こちらでは、そんなお役立ちコンテンツを1つピックアップしてご紹介いたします。

Contents

【後編】食品工場100社調査からわかった！清掃しにくい、異物混入しやすい場所ワースト3



バーテックでは食品工場へ伺い、適切な衛生管理、防虫対策の提案をする活動を行っております。今回は、累計109社の食品工場の調査（当社：食品工場スマイルプロジェクト）から見てきた清掃しにくい、異物混入しやすい問題箇所とその改善方法をご紹介します。前編では問題箇所を紹介しました。本記事では、その改善方法に紹介します。

※問題箇所を知りたい方は[【前編】食品工場100社調査からわかった！清掃しにくい、異物混入しやすい場所ワースト3](#)をお読みください。

食品工場の調査：食品工場スマイルプロジェクトとは？

当社は「[食品工場スマイルプロジェクト](#)」という活動を行っています。これは、HACCPによる危害管理を導入している。もしくは導入を考えている食品工場を対象に、HACCPリーダーの資格を持つ当社担当者がお客様のご要望や問題点を伺い、現場に合った最適なブラシや正しい使い方、清掃用具の管理方法、防虫対策などを提案するものです。

主な内容（流れ）としては下記の通りです。

- (1)ヒアリング：現状の問題点や、重点ポイントなどを事前確認
- (2)現場確認：工場全体の清掃状況、防虫及び異物混入リスクの調査
- (3)提案：報告会やワークショップなどを通じて、ブラシの使用方法、使い分け、管理方法を提案

ブラシで世界を変えよう

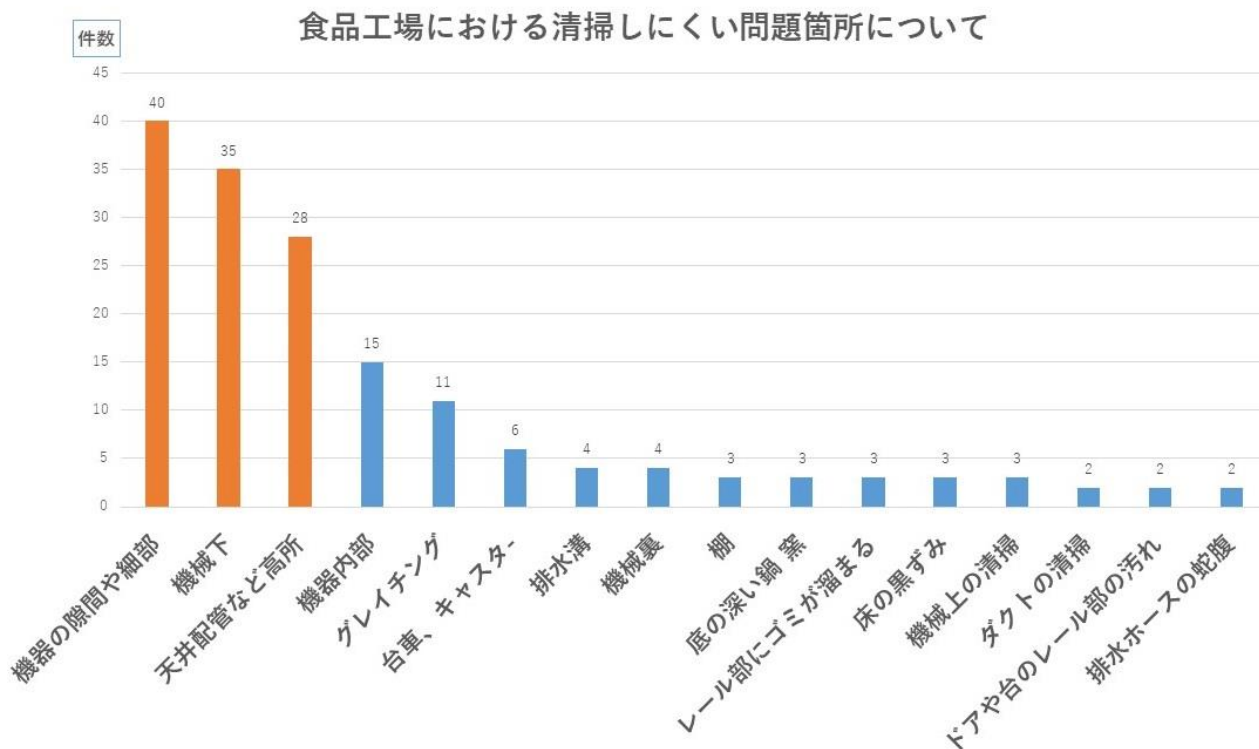
BURRTEC

(4)改善：改善策の実施

上記プロセスを通して、ブシメーカーの視点でお客様の実際の製造現場を拝見させていただき、現場の課題をヒアリングし、報告会や勉強会を経て改善提案をさせていただきます。第3者の立場で改善提案をさせていただくのはもちろん、ご担当の方がどんなところに課題をもたれているのか、どう改善したいのかなど、現場のお声を最も大事にしています。

食品工場における清掃しにくい問題箇所とは

当社は清掃しにくい場所があるという相談を受けることがたくさんあります。そこで、実際



本図から、食品工場様において共通したお困りである清掃箇所が明確にわかります。この中より、多くの食品工場においてお困りであると考えられる「機器の隙間や細部」、「機械下」、「天井配管などの高所」について清掃しにくい箇所の改善方法について紹介します。

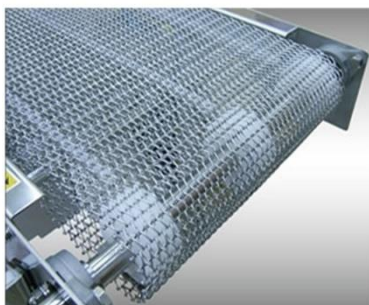
(なぜ清掃しにくいのか、[前編】食品工場100社調査からわかった！清掃しにくい、異物混入しやすい場所ワースト3](#))

清掃しにくい問題箇所について

多くの食品工場で清掃しにくい3つの問題箇所を紹介します。

清掃しにくい問題箇所：①機器の隙間や細部の清掃について

コンベアの細部に残渣が溜まりやすいというお声をたくさんいただきます。



(写真引用：三機工業株式会社)

<https://www.hansou.jp/>

このような細部の隙間には、「[バーキュートプラス 歯ブラシ型ブラシ](#)」をお勧めします。



ブラシ幅が12mm！細部清掃に最適！

バーキュートプラス
歯ブラシ型ブラシ

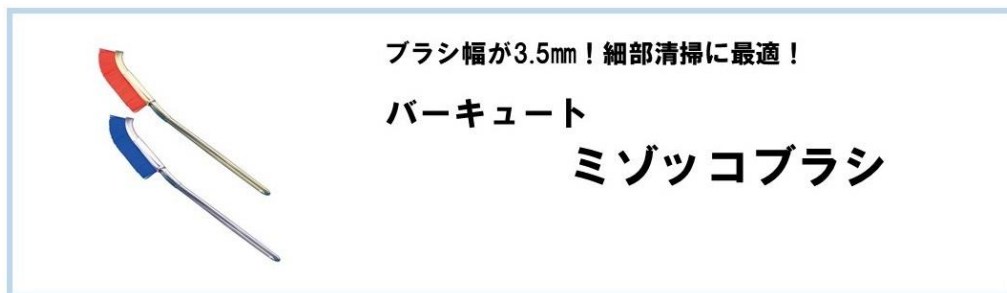
歯ブラシ型ブラシはブラシの幅が12mmで非常にコンパクトのため、細かな隙間の清掃に適しています。



加えて、食品工場には大小様々な隙間に適応しているブラシも併せてご紹介します。

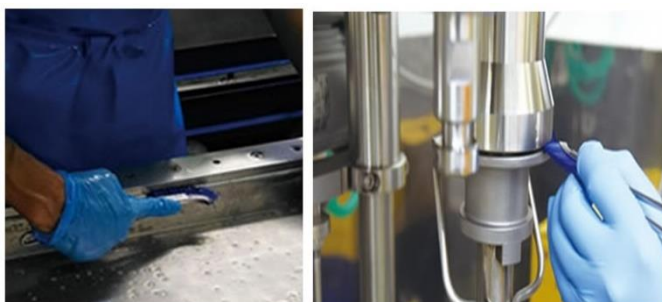
(1) バーキュート ミゾッコブラシ

コンベアの細部に残渣が溜まりやすいというお声をたくさんいただきます。



■特徴:

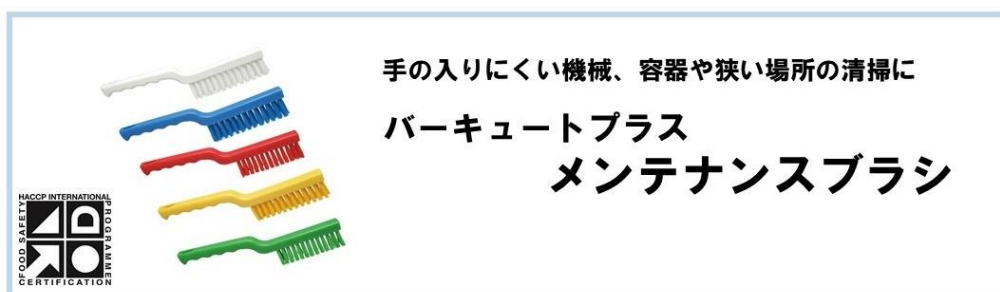
当社製品ラインナップの中で最も幅が3.5mmと最も小さく、狭い隙間を清掃ができるブラシです。毛のタイプもソフトタイプとハードタイプがあり、残渣に合わせて毛の固さをお選びいただけます。



■オススメ清掃場所:

とにかく狭い場所を清掃したい・頑固の汚れをピンポイントに落としたい。

(2) バーキュートプラス メンテナンスブラシ



■特徴:

先に記載した歯ブラシ型ブラシよりも持ち手（柄）は長いため、奥行きが狭い箇所の清掃に最も適しています。

■オススメ清掃箇所:

手の届きにくい狭い箇所

清掃しにくい問題箇所：②機械下の清掃について

機械下の奥の残渣がうまく掃き出せない、残渣が溜まり虫の発生源になるという良い改善方法はないですかというご相談をたくさんいただきます。



(写真引用：株式会社フーズデザイン)
http://www.foodesign.net/haccp/haccp_blog_old/doufugongchangnoweishengguanlinopointo

機械の下の清掃には「**バーキュートプラス 衛生管理用ほうき クネットタイプ**」がお勧めします。

ブラシが直角に曲がるから、
機械の下の隙間もラクラク清掃可能！

**バーキュートプラス
衛生管理用ほうき クネットタイプ**

衛生管理用ほうき クネットタイプは清掃箇所に応じてほうきの先端の角度を3段階に変更することができます。



また、毛のタイプはソフトタイプ、ハードタイプタイプの2種類があり、毛丈の短いハードでは90mmまでの隙間に対応することができます。また、衛生管理ほうきクネットタイプは機械下の清掃だけでなく、天井近くの壁の汚れにも使用することができます。

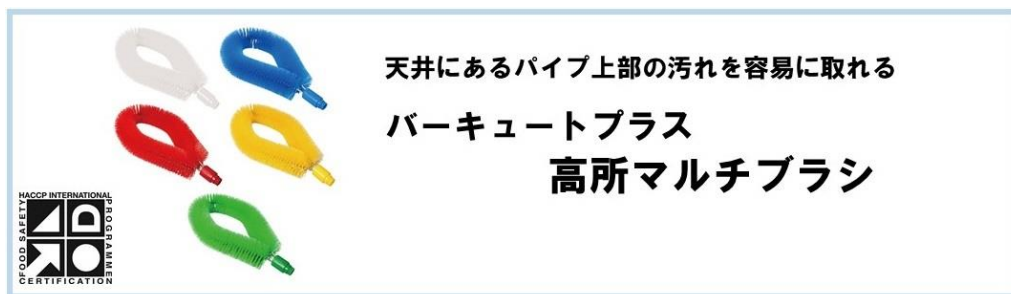
特にエアーを使用して残渣を飛ばされている場合や壁近くに袋詰め自動計量機がある場合など、壁に汚れや残渣が付着していることが多く見受けられます。ぜひ今一度チェックいただき、汚れがある場合衛生管理用ほうき クネットタイプをご利用ください。

清掃しにくい問題箇所：③天井配管などの高所清掃について

配管の上にホコリが溜まり、製造ラインに落下、混入してしまう可能性がある。しかし、高所の清掃は日常清掃ではなかなかできないので困っているといったご相談をいただきます。



高所の清掃には「[バーキュートプラス 高所マルチブラシ](#)」がお勧めです。



高所マルチブラシは1500mm～2800mmの伸縮可能ハンドルため、高所の清掃に最適です。また、ブラシの毛が非常に柔らかいため、ホコリを絡みとって清掃することが可能です。



天井配管だけでなく、天井からぶら下がる蛇腹のスポットクーラーにも、埃が溜まりやすいポイントになりますので、高所マルチブラシでの清掃が最適です。

おわりに よりよいHACCPの構築に向けて

HACCPリーダー資格者による

食品工場スマイルプロジェクト

～一緒に現場の衛生意識を変えていきませんか？～



今回は、当社で行っているスマイル工場プロジェクトをもとに、多くの食品工場において清掃がしにくい問題箇所について紹介しました。後編ではこれらの問題に対し、主に当社が提供できる製品における解決方法を紹介します。

これらの問題がお客様でも起きていないか今一度、現場をご確認の上、後編の解決方法についてご覧いただければ幸いです。また当社が行っているスマイルプロジェクトはこのような方々にお勧めしています。

- ・衛生教育に困っている方
- ・従業員の働きがいを高めたい方
- ・機器の洗浄を効率化したい方
- ・清掃マニュアル作成したい方
- ・清掃用具の管理方法に困られている方
- ・防虫対策に困られている方etc

HACCPリーダーの資格を持った担当者が、お客様のご要望や問題点を伺い、現場に合った最適なブラシや正しい使い方、清掃用具の管理方法、防虫対策などをご提案させていただきます。

▼食品工場スマイルプロジェクトのお申込み

<https://www2.burrtec.co.jp/sanitary/smile-project>

HACCPがこれから制度化の準備として、汚染に対する予防、対処の観点から、独自の衛生管理の仕組みし、お客様の品質の向上・生産性の向上に貢献いたします。

参考文献：高橋朋也他2019 『最新の異物混入防止・有害生物対策技術』株式会社テクノシステム, 402p.

▼ご紹介した弊社製品について詳しくはこちら

以下のキーワードをクリックまたはインターネットで検索し、アクセスしてください。

バーテック 製品情報

検索



こちらのQRコードからもアクセスできます

衛生管理にお困りの方へ

さらに詳しい情報はこちら!!

食品衛生オンラインセミナー

受講費無料

食品工場100社調査からわかった！

清掃しにくい場所とブラシによる解決事例セミナー

様々な食品工場の現場を見てわかった清掃しにくい箇所と解決方法について、ご紹介いたします！

セミナーの日程&お申込み



WEBから簡単！

バーテック 100社調査

検索