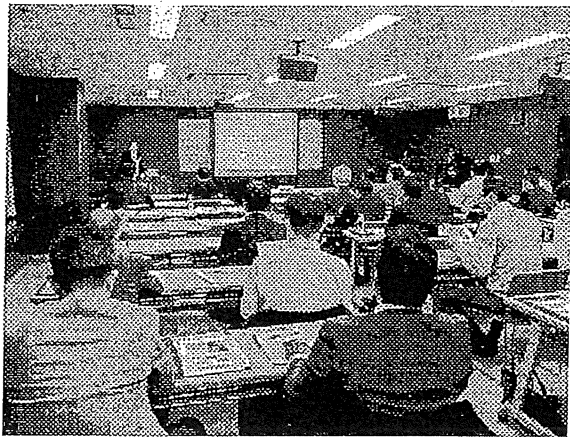


食品工場の改修工事や安全管理ポイント解説

赤門ウイレックス
衛生セミナー

総合衛生管理サービスを展開する赤門ウイレックス(名古屋市中区、山田幸司社長)は12日、大阪市中央区のエル・おおさか(大阪



府立労働センター)で18年度食品工場の衛生セミナーを開いた。写真。食品工場の改修工事におけるハード面の重要性について専門講師が具体的な工事例や安全管理のポイントを講演した。食品関係の安全衛生管理者など約40人が熱心に聴講した。

講演ではまず、椎野由裕(椎野経営技術事務所代表)が「食品工場で繰り返される労働災害、本質原因と継続的対策とは何か」をテーマに特別講演し、労災発生状況や原因を分析。安全衛生管理に「知識教育」「技能教育」「態度教育」の三つの教育の重要性を訴えた。続いて野々村和英中央設

備エンジニアリングエンジニアリング本部長が「衛生的な食品製造現場を支える建築・設備技術」をテーマに講演。食品工場での異物混入を防止するためにも建築設備や構造物の適正化が不可欠とし、具体的な防止策を説明した。

最後に高橋啓一郎赤門ウイレックス執行役員FMC営業部長が「改修工事におけるハード面の必要性」をテーマに講演。PRP(一般的な衛生管理)でのチェックポイントや改修工事でのリスクを示し、工場新築の際はBIM(ビルディング・インフォメーション・モデリング)の導入が望ましいとした。