生乳処理室の整理整頓

～処理室の乱れは、乳質の乱れ～

食品を管理する処理室はいつでも清潔な場所にしたいですよね。また、整理整頓された環境は、従業員の方やヘルパーの方も働きやすく、作業効率も高まります。

「やらなくちゃと思っていたけど･･･、整理整頓が苦手･･･」という方のために、今回はポイントをまとめました。清潔な処理室で良質な乳生産をしましょう！

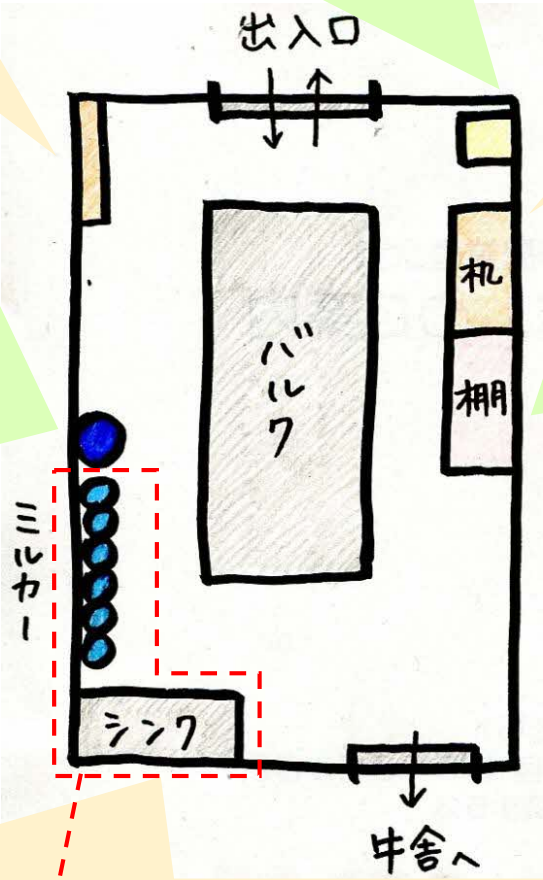
集乳記録

縦のスペースを有効活用

処理室が狭い場合は、棚やつっぱり棒を活用して、縦のスペースを有効活用しましょう！

不要なものは捨てる！

- 領収書、伝票、FAXなどは目を通し、必要なければ捨てる
- 一定期間使わなかった物は「**いらない物**」として捨てましょう！



道具は目的に合わせてまとめて置く

置き場所が決まっていると、従業員やヘルパーの方も探しやすい

在庫管理「あえて見せる」

段ボールから出して、透明な棚やBOXを活用すると、在庫の把握が明確！

そうじを簡単に！

床には直接物を置かない

水洗いしやすいように、工夫すると楽ですね♪

すのこ、棚などを活用

壁は「**汚れが落ちやすい素材**」を使用

劣化したコンクリート

FRPで塗装