

食品製造会社の皆様へ

スバッと  
解決！

異物混入に立ち向かう

# リスク用心棒

御社が製造している食品に、万が一異物が混入していたら…  
消費者のクレームがすぐにネットで広がってしまう時代。もちろん、既に様々な対策を考えていらっしゃると思います。弊社では、その中でも特に「今の機械を長く使いたい」というお客様の「思い」に応えるべく、この「**リスク用心棒**」をご用意しました。新しい設備を導入することなく、既存の設備の問題点を解消！  
製造業に携わり100年以上の実績でお役に立ちます。



うら面もご覧ください。

株式  
会社 **丸十鐵工所**

TEL 0545-81-1260

FAX 0545-81-3529

担当 齊藤淳芳、磯部和彦

〒421-3306

静岡県富士市中之郷301

URL <http://www.maruju-iw.co.jp>

E-Mail [kikai@maruju-iw.co.jp](mailto:kikai@maruju-iw.co.jp)





# 【お客さまの声に、スパッと解決！】

## A社(水産加工)

- ・パレットが濡れないように。虫が付かないようにしたい。

→ パレットを置く台を作り地面に触れないよう高くする。

## B社(米穀類加工)

- ・釜に異物が入らないようにしたい。

→ 現在の蓋の上に蓋を取り付ける。

## C社(食品加工)

- ・食材の乾燥機に異物が入らないようにしたい。
- ・上部に付いているモーターから油が漏れる。

→ ステンレス製のカバーを付ける。ビニールシートで覆う。

→ モーターの下部にカバーを取り付ける。

## C社(食品加工) 作業者の安全・効率化にも対応

- ・作業者が、重いカバーを簡単に取外し、取付けられるようにしたい。
- ・今、使用している投入口が狭いので、材料が入れ難い。

→ カバーはそのまま使用し、取付方法を変更する。

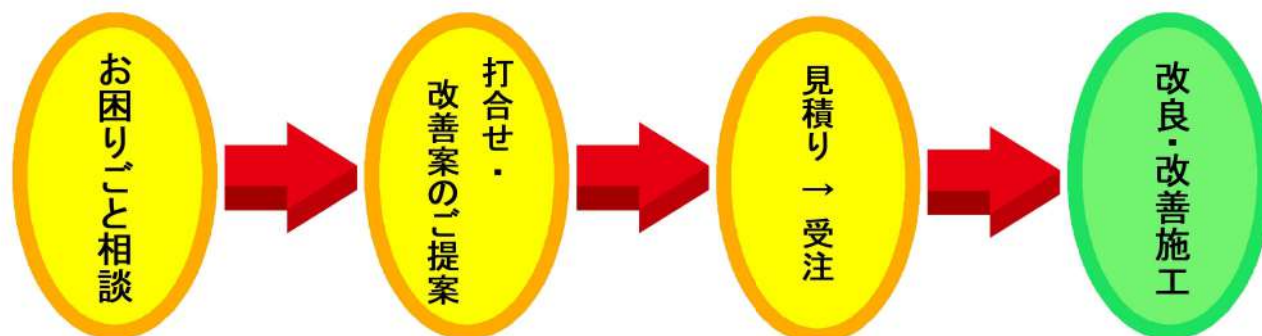
→ 現在の投入口に合わせたホッパーに改造する。

## 丸十の掟

- 一. 安全を第一に考えなければなりません
- 一. あらゆる「異物」を混入させてはなりません
- 一. お客様の気持ちに添った提案をしなければなりません
- 一. いつでも正直な商売をしなければなりません
- 一. 仕事の「質」を落とすことはなりません

ならぬことはならぬものです

(会津「仕の掟」参照)



※ 機械を入れ替えることなく、既存の生産ラインを改善します。

※ 見積りまでは無料です。

お困りごとがありましたら、まずは連絡ください。

連絡先 0545-81-1260

(株)丸十鉄工所 齊藤淳芳、磯部和彦