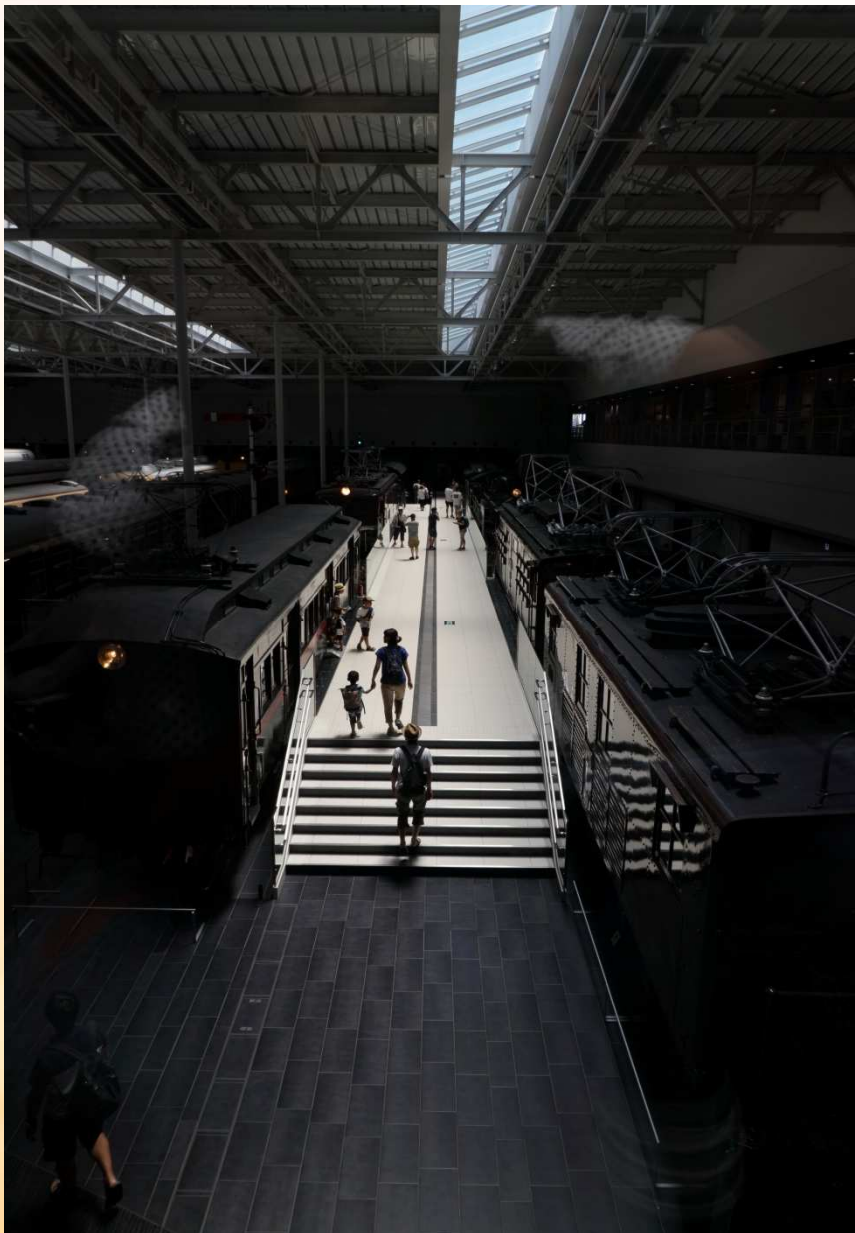


O & K VOICE

株式会社オーアンドケー社内報Vol.51

2018年9月号



撮影者:倉知
撮影場所:リニア鉄道館

院内清掃～クリーンルームの環境消毒作業～

病院の手術室や集中治療室（クリーンルーム）などの清浄度が重要になる所は、普通に掃除するだけでは清浄度を保つことは非常に難しいです。

その為、クリーンルームを持つ多くの病院は、定期的に清浄度測定を行い空気清浄度の確保に努めています。

では、どうやってきれいな環境を維持しているのでしょうか。
大きく二つに分けて紹介したいと思います。

1 空調

クリーンルーム内の空調には、HEPAフィルターというものがついています。定格風量で粒径が $0.3\mu\text{m}$ の粒子に対して99.97%以上の粒子捕集率をもち、かつ初期圧力損失が245Pa以下の性能を持つエアフィルタとされています。簡単に言えば、“すごく小さな粒子まで回収することのできるフィルター”です。

HEPAフィルターがきちんと機能していればある程度の空気清浄度は維持できます。

清浄度測定事項の中に、HEPAフィルターのリーク測定（漏れの確認）というものがあります。フィルターから出てくる粒子数を測定して機能が正常かを測定します。漏れがあればフィルターの交換等を提案します。



2 消毒作業

この消毒作業は、外用消毒剤を使用して行います。簡単に言えば、クリーンルーム内のすべてのものを消毒剤を含ませたもので拭き上げます。

クリーンルームに入って感じることは、クリーンルームとはいえ、埃が存在するということです。大量にはありませんが、それでも目に見えるくらいの埃があります。

以前どこかの病院のオペ室にチャタテムシが発生してオペが中止になった、というようなニュースを耳にしたことがあります。チャタテムシはすごく小さく、どこにでもいるようです。

エサはカビや埃、本の糊など・・・

埃があるといいことはありません。その為、そう言ったものを除去しながら各所を消毒していきます。床、天井、照明、機材などなど。時には飛散した血液なども微量ですが残っていることがあります。

消毒作業を定期的に行うことで清浄度を維持することができます。

大相撲名古屋場所観戦のお手紙

平成30年7月場所大相撲名古屋場所
この度初めて、当選して夫婦揃って
観戦しまして、本当にドキドキ
人の熱気等、初めての実験
でした。解説者で、ゲスト谷原章介さんの姿
来ていました。
これからもオーアンドケーで頑張ってください、
宜しくお願いします。
・人と接する時は心をこめて
・仕事をやる時は初心を忘れず前向きに
・物を扱うときは心をこめて丁寧に
・物を運ぶ時は心をこめて安全に
・如何なる時にも感謝の心を大切に

大相撲名古屋場所チケットが当選し観戦された、
エアポートウォーク名古屋のパートスタッフUさん
から、喜びのお手紙が届きました。

その書中には、業務を行う上での心構えも記さ
れていました。

どの所属現場でも大切な事項ですね。皆さんも
それぞれの心構え持って業務に取り組むと、新しい
発見があるかもしれません。

また、オーアンドケーで楽しく働いて頂くため、今
後もスポーツ観戦やコンサートの招待チケットを案
内していきます。お見逃しなく、毎月のVOICEを
チェックしてください！！

労災ゼロ委員会 ～夏バテの時こそ～



季節ごとに「旬の食材」があります。旬の食材は、新鮮で栄養価が高く、その季節に順応
できるように体を整えてくれます。夏の食材といえばトマト、きゅうり、スイカが思い浮かびま
す。どれも水分を多く含み、夏の暑さで火照った体を冷やしてくれます。

特に、トマトはリコピンを豊富に含みます。リコピンは、強い抗酸化作用がありサビない体
を作ります。

クイズに参加しよう!!

抽選で
QUOカードが当たる!!

Q:カエルが5匹、1列にならんでいます
左から2番目のカエルが一番大きくて、
右はじのカエルが一番小さい
真ん中のカエルは真っ白だけど、ほかは全部緑色
左はじのカエルだけ、まだら模様がついています
さて、この5匹のうち、何匹が大人でしょうか？



解答は、9月10日締めめのタイムカードの下
空白欄に、**「答 ●匹」**と記入してください。

ご解答いただいた方の中から、正解者には
、抽選で**5名様に500円分のQUOカー
ド**をプレゼントさせていただきます。
ぜひ、ご参加ください！！

※正解は、次号に記載します

社長の独り言～回転寿司 誕生から60年～



回転寿司が生まれたのは、1968年。大阪府大阪市の「廻る元禄寿司」が元祖です。

生みの親は、寿司屋を経営していた故・白石義明氏。氏は、「研究熱心でメモ魔」であったようです。ビール工場で瓶がコンベアで流れる様子を見て着想を得たようです。浪速商人の面白好きが生んだ発明です。

「コンベア旋回式食事台」の特許を取得しフランチャイズ化しましたが、1978年に特許(特許権の存続期限は、現在は原則20年)の期限が切れ、新規参入が相次ぎ、大手がしのぎを削る群雄割拠の時代に突入し、店舗は、大型化・ファミレス化が進んでいきました。2001年には、タッチパネルで注文する方式が登場し、2004年には、注文したお客のもとへ寿司を直接運ぶ専用レーンも登場しました。最近では、「廻らない回転寿司」も話題になっています。回転レーンをやめ注文の品をすべて直接お客に届ける専用レーンにし、新幹線などの形をしたトレーに乗せて届ける方式です。



何故？原点である「回転」をやめたのか？

それは、お客の8割がタッチパネルで注文しているからです！

「回転寿司を利用するとき、廻っているものは手に取りません」という意見が多く、2割のお客しか回転しているものを手にしないのです。よって、回転レーンを外しても影響は無く、逆に提供速度が上がり、客単価や入れ替えの回転率も高まり、食品ロスが減ったようです。

最近では、サイドメニューも豊富になり、カレーや麺類は当たり前！牛丼・うな丼、スイーツなども豊富で、食事を楽しめるようになってきました。



回転レーンは右回り？左回り？

以前は、職人もお客も右利きが多いという理由で右回りが多かったようです。職人は、内側に立つため、右回りだと皿が左から流れてくるため、右利きの職人にとっては便利です。右利きのお客も右から流れて来る方が早く取れます。しかし、タッチパネル式の注文であれば左右は関係ないので、現在は左右半々のようです。回転寿司もお店によってそれぞれ違うようですね。

オーアンドケーでは、アピタ・ピアゴ・イオン店内の海転寿司丸忠様、27店舗の清掃業務を請け負っております。

※7月21日日本経済新聞から引用