

「フードセーフティ」PMコンサルティング

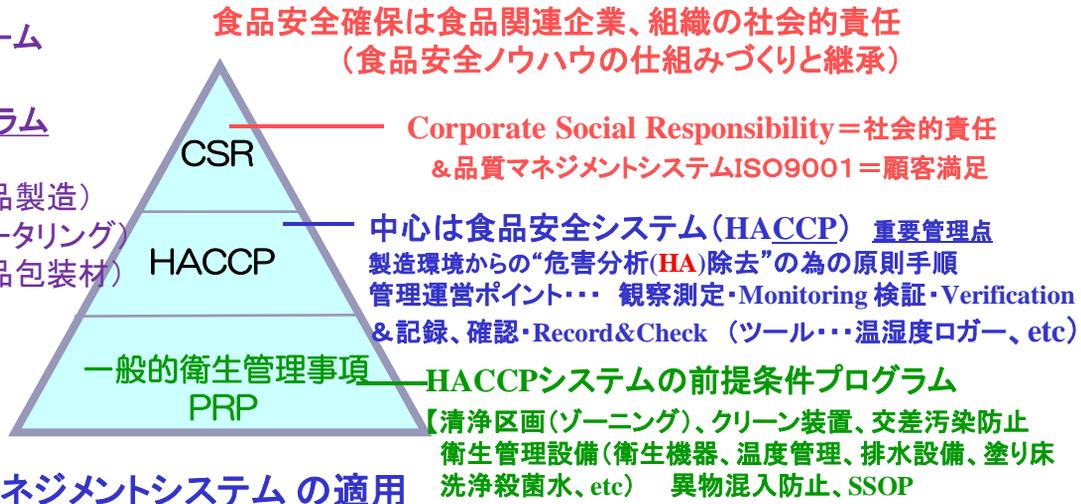
これからの食品関連施設・建設の基本コンセプト

～ISO 22000 (食品安全マネジメントシステム/FSSC 22000 グローバルスタンダード) 対応～

① ISO 22000 / FSSC 22000 の構成

具体化した認証スキーム
ISO22000に
PRP前提条件プログラム
を追加、強化

・ISO-TS/22002-1 (食品製造)
・ISO-TS/22002-2 (ケータリング)
・ISO-TS/22002-4 (食品包装材)
= FSSC22000
(GFSI認定スキーム)
GLOBAL FOOD
SAFETY INITIATIVE



② 食品安全マネジメントシステムの適用

トレーサビリティを含むフードサプライチェーン全てに要求



～基本コンセプト～

グローバル食品安全システム 対応 食品工場・施設 運営プロセスマネジメント

① 事業主様、工場運営責任者、品質、工程、各ご担当者様の観点に立って合理的かつ理想的な新工場が実現できる建設実施体制

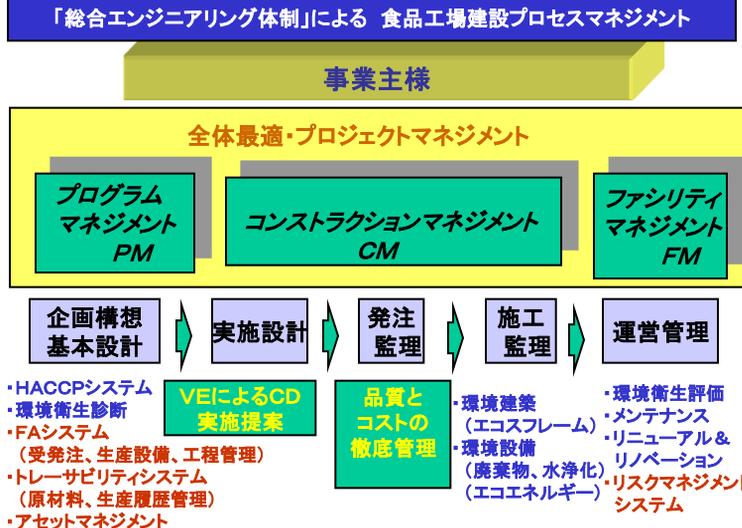
② 新工場建設後の品質、工程維持管理の面で、適切かつタイムリーなレスポンスが維持継続できるオペレーション体制

【上記コンセプトの実現の為の要諦】

事業主様と一体となって、基本計画、設計、施工、維持管理のプロセスマネジメントが実践できる総合エンジニアリング体制
= プロジェクトマネジメントの実行



グローバル食品安全システムの構築



Farm to Table 【食品工場・施設】様 対象

コンサルティング & トータルソリューションエンジニアリング

■コンサルティング・・・「e-食安全研究会」<http://www.e-syoku-anzen.com/>
 (〒540-0027 大阪市中央区錦屋町2-2-10 TEL 06-7507-2298 FAX 06-7507-2299)
 を中心としたフードセーフティコンサルティング

■トータルソリューションエンジニアリング・・・お客様のご要望を、食品安全に精通の専門家
 (「e-食安全研究会」顧問、専門建設エンジニアリング会社等と共に、プロジェクトマネジメントで実現

トータルシステムソリューションエンジニアリングの事例と特徴

食品工場、食品関連施設の衛生管理、トータルソリューション = 計画立案、設計、施工、衛生管理システム導入 =

取り組みの
 基軸(特徴)

- ① FSMS(食品安全マネジメントシステム)に則った One to One 対応
- ② トータルシステムソリューション(企画、設計、施工、衛生管理システム、一式)
- ③ アライアンス協働=「e-食安全研究会」www.e-syoku-anzen.com/ & 業界精通専門者と協働アライアンス

新築工場建設 <参考例>

* 建設参画(HACCP管理者として)

「食肉パックセンター」
 短納期エコスプレーム工法



「馬肉加工」
 HACCP手法支援法 認定



健康食品「抽出ウコン」
 GMP対応



「焼豚加工」
 河川放流排水設備



「カット野菜」
 HACCP対応



「惣菜、佃煮」
 HACCP対応



電気・機械・給排水衛生 設備

●計画立案から
 建築・設備施工まで



<建築>



<ゾーニング・床防水>



<給排気・空調設備>



<内装・給排水>

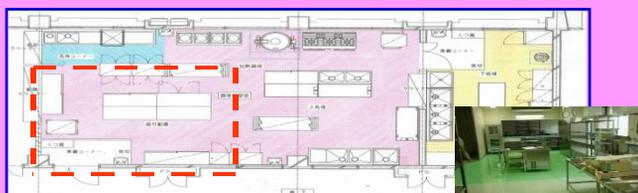
危害、異物混入防止 オープン⇒ 区画、密閉、清浄給気による クリーン化



ハード&ソフト
 対策



厨房施設改修 ●学校給食厨房(HACCP準拠)



- FSMS(食品安全マネジメントシステム)構築サービス
- ・「HACCP」制度化対応 JFS-B規格取得コンサル
- ・「ISO22000」「FSSC22000」国際認証取得コンサル
- ・海外展開「米国FSMA法」「HARPC」対応コンサル
- ・遠隔監視サービスによる現場確認、監査、フードディフェンス、ハード&ソフトコンサル