

全ての食品事業者にとっての食品安全マネジメントシステム

～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

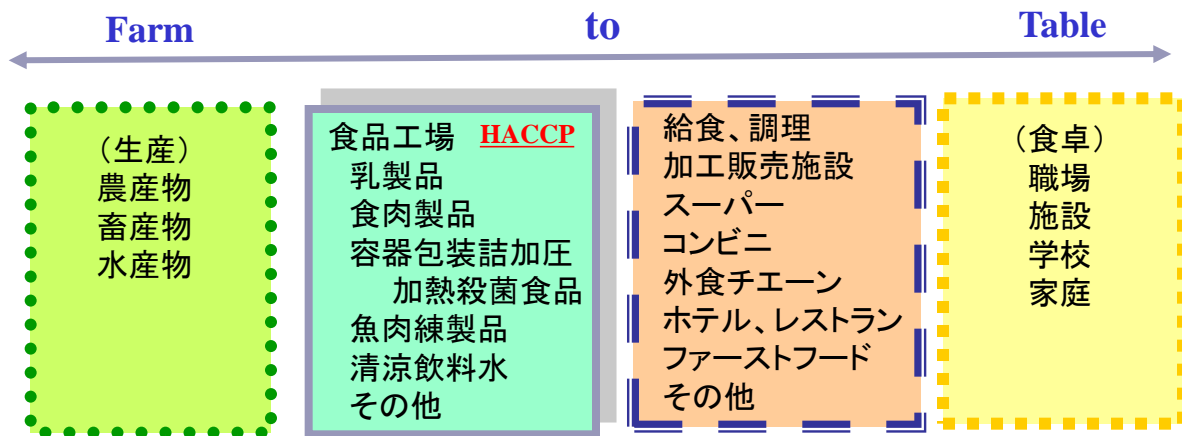
- ・ISO-TS/22002-1 (食品製造)
- ・ISO-TS/22002-2 (ケータリング)
- ・ISO-TS/22002-4 (食品包装材)

= 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 (トレーサビリティを含む) は、

フードサプライチェーン全てに要求されます。



③ 「e-食安全研究会」は、サプライチェーン全てにおけるFSMS(食品安全マネジメントシステム)構築のためのコンサルティングサービスでお役に立ちます。

- ・「HACCP」制度化対応 JFS-B規格取得コンサルティングサービス
- ・「ISO22000」「FSSC22000」国際認証取得コンサルティングサービス
- ・海外展開「米国FSMA法」「HARPC」対応コンサルティングサービス
- ・Webサーバー(PC, 携帯利用)による現場運用、確認、監視、
文書作成、閲覧、記録、登録の遠隔指導コンサルティングサービス

④ 更に、 (一般的衛生管理事項PRPのソフト&ハード)

次ページ

Farm to Table 【食品工場・施設】様 対象

事業主様

全体最適・プロジェクトマネジメントの実現

「総合エンジニアリング体制」による 食品工場・施設 建設プロセスマネジメント

■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



<外観>



<ソーニング・床防水>



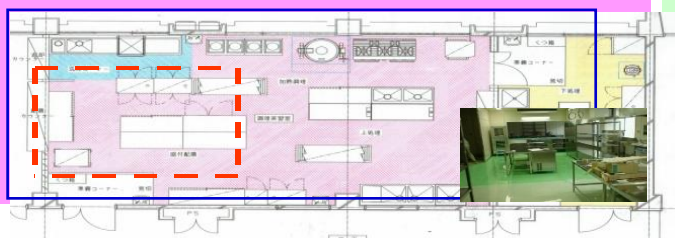
<給排水・空調設備>



<内装・給排水>

厨房施設改修

●学校給食厨房(HACCP準拠)

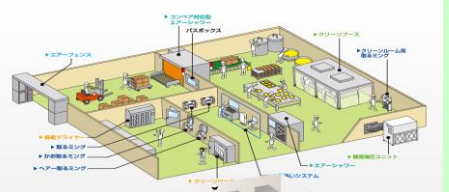


危害、異物混入・ハード&ソフト 遠隔監視システム

オープン空間状況 ⇨ 区画、密閉、清浄給気による
クリーン化



ハード&ソフト
対策



遠隔監視システム



入退管理システム

