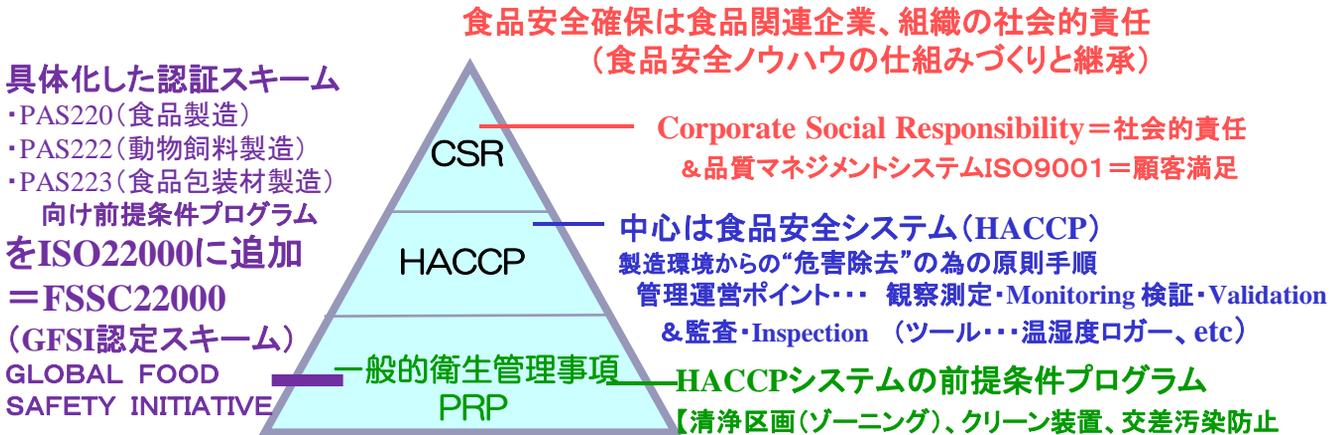


「フードセーフティ」PMコンサルティング

2012年～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



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

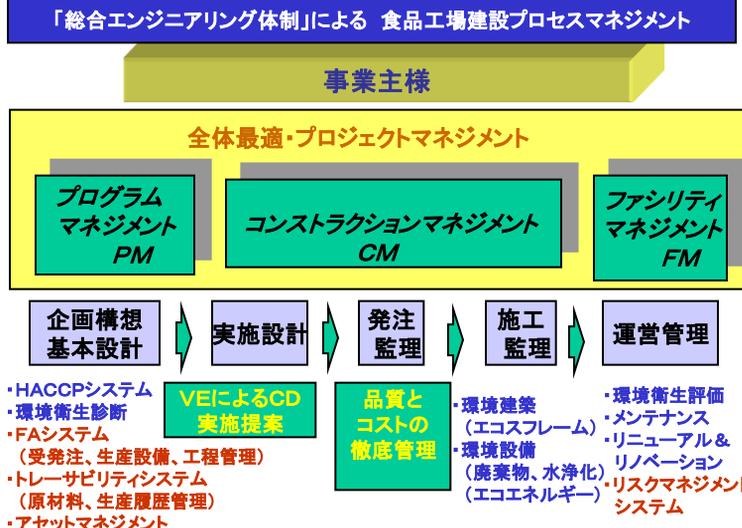
② 新工場建設後の品質、工程維持管理の面で、適切かつタイムリーなレスポンスが維持継続できるオペレーション体制

【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 06-6948-8343 FAX 06-6948-8353)
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・・・専門建設エンジニアリング会社とタイアップし、プロジェクトマネジメントの実現

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、衛生管理ソフト導入支援 =

取り組みの
基軸(特徴)

- ① One to One 対応(コンサル、元請)
- ② トータルシステムソリューション(設計、施工一式)
- ③ アライアンス協働=「e-食安全研究会」www.e-syoku-anzen.com/ & 施工協力会社

新築工場建設 <参考例・建設当時> *建設参画(HACCP管理者として)

‘02. 12 D食品
「食肉パックセンター」
エコフレーム・2ヶ月工法



‘03. 10 F社 「馬肉加工」
HACCP手法支援法 認定



‘04. 8 O社 健康食品
「抽出ウコン」 GMP対応



‘05. 3 Y社 「焼豚加工」
5,000㎡ CM方式



‘05. 5 N社
「カット野菜」 HACCP対応



‘06. 3 N佃煮 「惣菜、佃煮」
HACCP対応 CM方式



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>



<給排水・空調設備>



<内装・給排水>

工場・店舗 改修

食品工場



飲食店舗



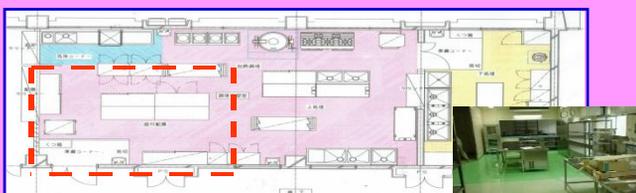
外装



内装



厨房施設改修 ●学校給食厨房(HACCP準拠)



「e-食安全研究会」

- 衛生関連情報交換
- コンサルティングサービス
- web 情報サービス



安全衛生セミナー



●食安全サイト