

食品工場・介護施設
東北地区 6 県
＜衛生管理支援サービス＞
新築・移転・建替・整備のお手
伝い

HACCP対応
(豊富な経験知識集団による)

株式会社テトラス
株式会社コシダアート
＜協業事業＞

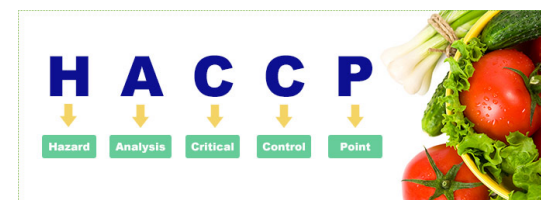
PLANNING&PRODUCING
株式会社サンエイジ

衛生管理業務の正確性簡素化
リモートによる直接指導が見ものです！

HACCPの主な目的

【食品の安全を確保する】

- 食中毒汚染などの危害要因の分析・把握（Hazard Analysis）
原材料入荷から製品出荷まで全工程の危険要因除去・低減
重要工程（Critical Control Point）の重点的管理
- 危害要因除去・削減方法のポイントは一律定められておらず
食品事業者が自ら決めていきます。
その結果、食品安全確保は事業者の自己責任となります。



協業企業の強み

【安全確保のレベルは経験豊富な専門家の意見を聞くことから始まる】

- 株式会社テトラス 環境測定・分析・査定・労働衛生及び環境コンサルタントプロ集団
- 株式会社コシダアート 製品サービスの安全戦略立案及び安心安全の環境化と体質化を目指すデザイン設計プロ集団

食品工場・介護施設のHACCP計画の取組み

【豊富な知識と経験をもつ専門プロ集団が、新規設営から運営、管理に至るまで継続的アドバイス】



- 東京オリンピックを念頭に食品の製造・加工・調理・販売（介護施設配食サービス含む）などに携わるすべての食品事業者を対象に、2018年6月 HACCPの考え方に沿った衛生管理改正により省令および業界ガイダンスが整備され、2020年6月1日より義務化されました。
食品会社などの消毒業務に永年携わっている株式会社テトラスは経済産業省製品安全対策優良企業として表彰されたリスクアセスメントに精通している株式会社コシダアートをアドバイザー役に迎え、皆様へのお手伝いを始めました。
- 大手食品関連事業者についてはコーデックスによるHACCPの7原則12手順に基づく衛生管理が求められていますが、小規模食品関連事業者には各業界団体が作成するガイドラインに沿った衛生管理を行うよう厚生労働省は柔軟な取り組みを示しており、一部団体によって厚生労働省の助言からなるガイドラインを完成し公開していますので具体的イメージが想定しやすくなっています。
- 宇宙食の衛生管理から編み出されたHACCEPは、従来から続く最終製品の検査に頼るのではなく、工程をしっかり管理することにより食中毒などから食の危険を防ぐ効果的な管理手法として認識され、現在は米国・EUで義務化されています。

HACCP 7原則 1 2 手順 <コーデックス>

表 コーデックスによるHACCP 7原則12手順



【衛生安全管理システム運用情報】

- ← チェック項目の作成と利活用
- ← HACCPに対応したマネジメントシステムによる管理
- ← HACCPに対応したマネジメントシステムによる従業員の作業見える化
- ← 作業手順の改善
- ← 従業員の評価・検証
- ← 計画文書の作成 (データベースに記録) 及び検証

HACCPへの対応は従業員の操作品質と、見える化の徹底が生命線！



特許案件のため非公開