

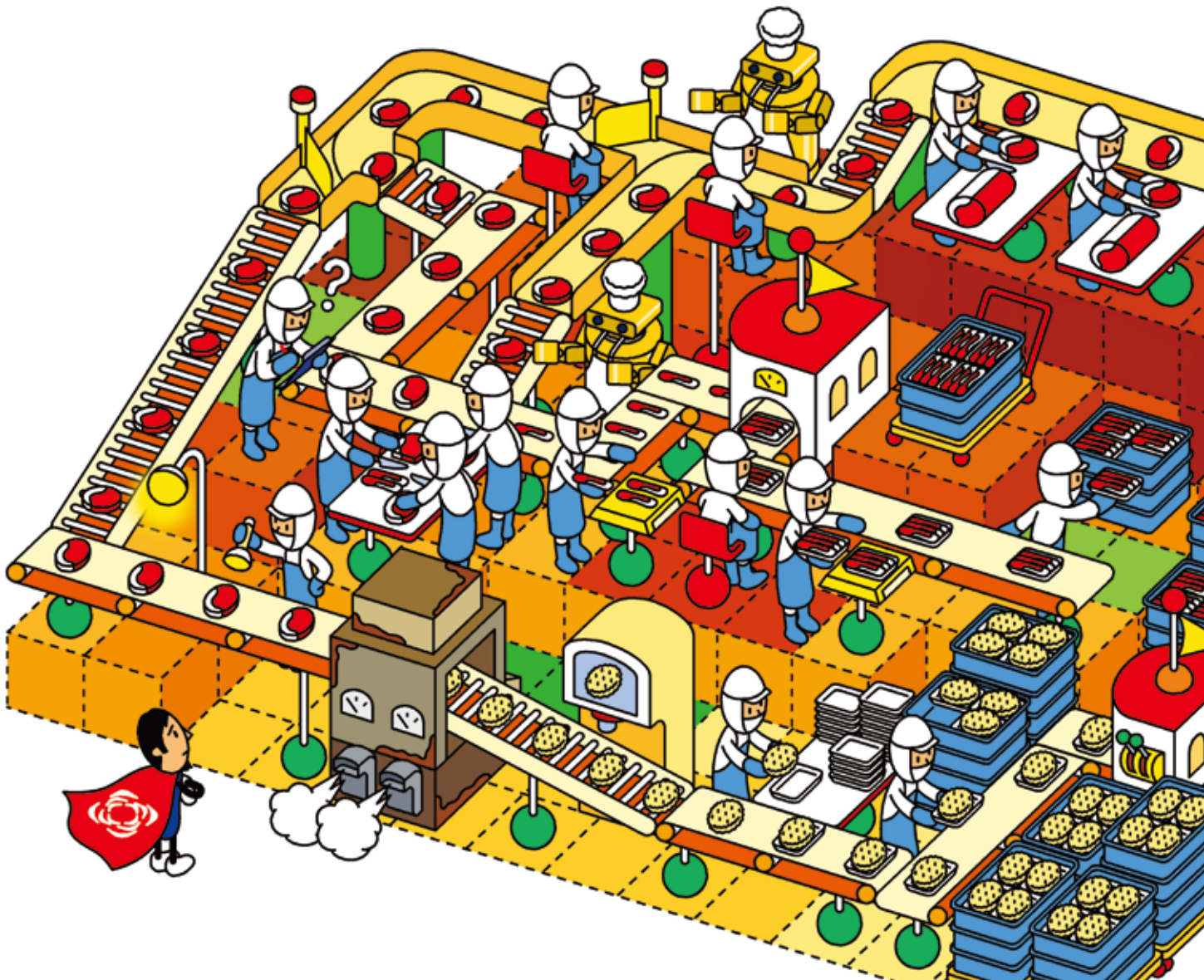


The cutting edge
nantsune

衛生プランのご提案

HACCP システム導入のための手引き

衛生管理は
大丈夫？



このような衛生管理 していませんか？

「ウチは工場でのルールには厳しく目を光らせているから大丈夫。」

「建物や製造に必要な機械、動線など最新型を導入しているから問題ない。」

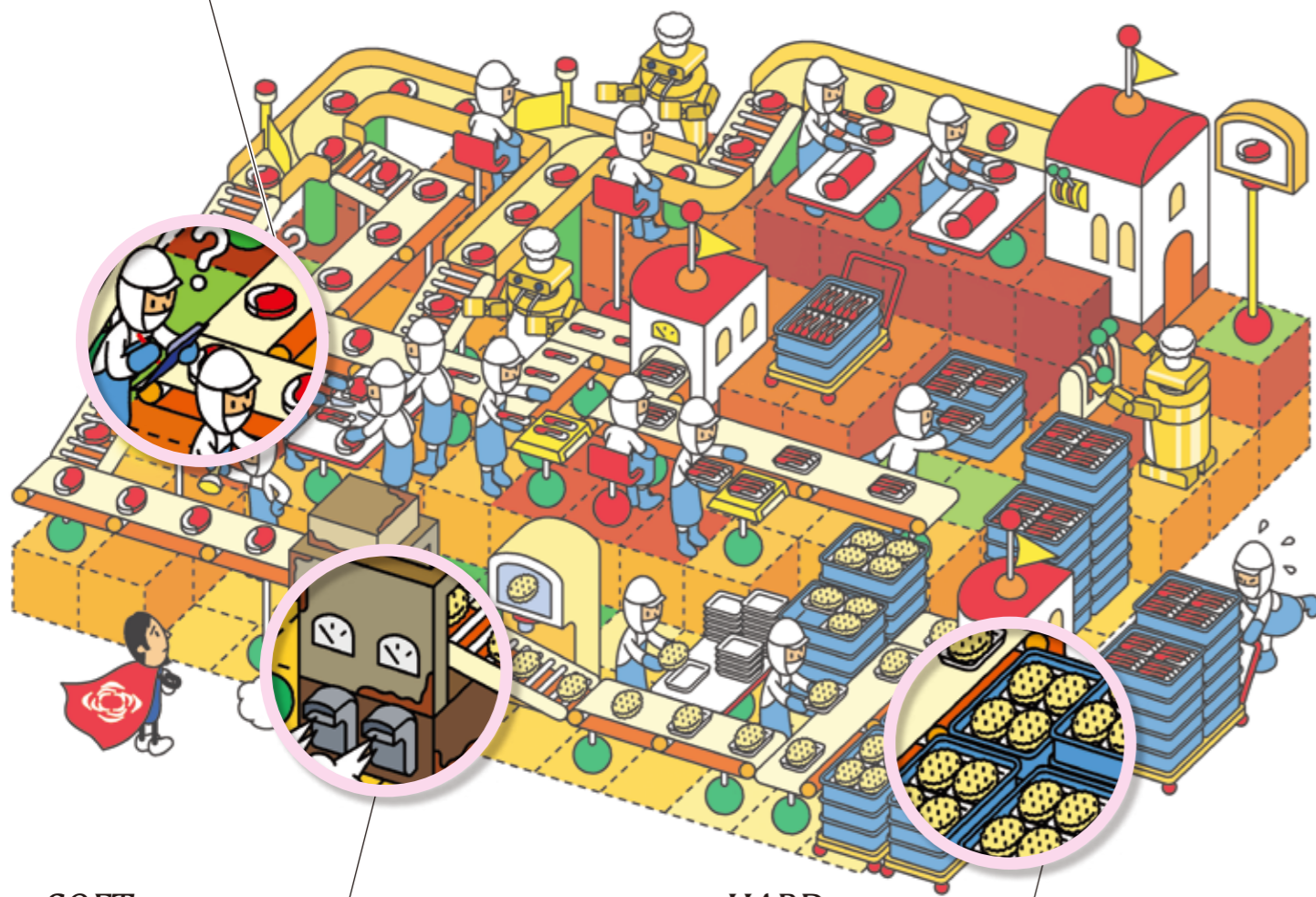
「ウチは社員教育で衛生に関して教えているから。」 etc...

でもそれは本当に、感覚や経験則だけでなく

誰もが安心して継続的に行えている衛生管理ですか？

MANAGEMENT

決められたルールが守られているかどのように管理していますか？
きちんとした衛生管理を行うためには正しい検証が重要です。



SOFT

機械の清掃はきちんとできていますか？
異物混入にならないよう機械・器具の点検も重要です。
管理方法で危害を防ぐことができます。

HARD

でき上がった製品はどのように管理していますか？
できるだけ効率良く商品をつくり、商品の温度管理を容易にできる
動線、配置を考えることが大切です。

A. ~~こんな答えは間違いです~~

「ウチは工場でのルールには厳しく目を光らせているから大丈夫。」

⇒実際に、24 時間監視する事は不可能で、長時間の労働には機械配置の検証や設備の機能が十分でなければ、いつかミスが起こってしまいます。

「建物や製造に必要な機械、動線など最新型を導入しているから問題ない。」

⇒社員の衛生に関する意識を高め、それに伴って正しい手順・方法で使用しなければ意味がありません。

「ウチは社員教育で衛生に関して教えているから。」

⇒意識だけでなく数値・マニュアルを確立していかなければ、社員の感覚に頼った衛生管理になってしまいます。

⇒感覚だけに頼ったものでない 「食の安全性」を確立しませんか？

近年消費者の食品安全に対する関心は非常に高く、特に食中毒に対して食肉業界に求められる衛生管理は厳しさを増しています。それにもかかわらず、食中毒などの食品事故は大小問わず世界各国で起きており、後を絶ちません。

『安心・安全』な食を提供するためには、感と経験に頼った自分だけの衛生管理ではなく、同じ意識を持った、同じレベルでの衛生管理が求められています。

時には、衛生管理ができていることを証明するため、何らかの衛生管理に関する認証を求められることも……。

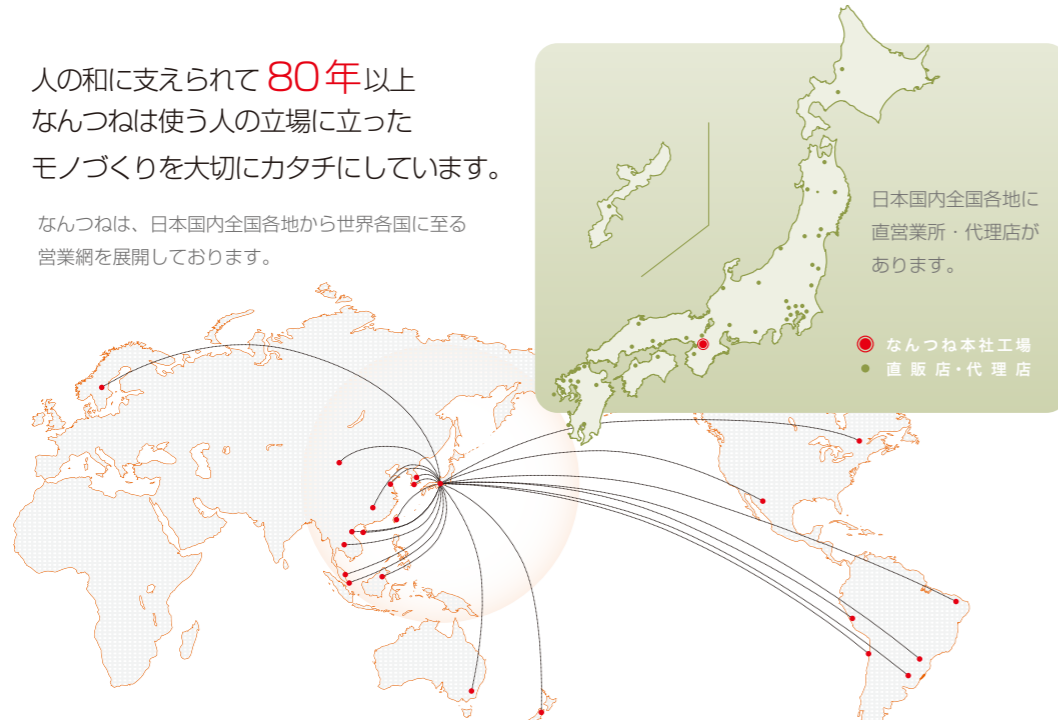
なんつねは、誰がみても安心できる『HACCPシステムを導入できるだけの衛生管理に関して基盤がある会社』と一緒に目指していきたいと考えています。

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) とは、NASA (米国航空宇宙局) で生まれた、食品の安全性を高次元で管理する、総合的な衛生管理システムです。消費者の食の安全に対するニーズが高くなってきている昨今、「従来の最終製品の抜き取り検査による衛生管理システム」だけで食の安全を保つには限界があります。HACCP は、食品の原料の調達から商品が消費者に渡るまでに予測される危害を特定 (HA) して、生産工程のポイントごとに監視 (CCP) する衛生管理システムです。

nantsune は食肉業界のプロフェッショナルです。
The cutting edge in food processing technologies

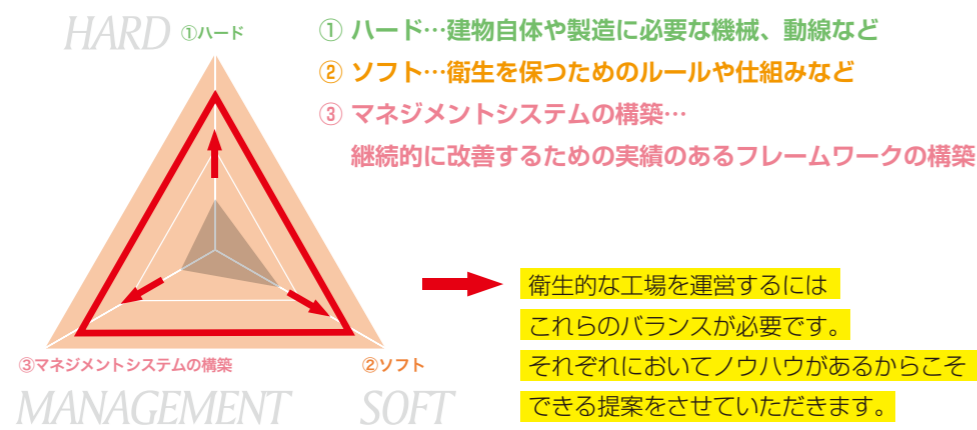
人の和に支えられて **80年** 以上
なんつねは使う人の立場に立った
モノづくりを大切にカタチにしています。

なんつねは、日本国内全国各地から世界各国に至る
営業網を展開しております。



食品加工機器のプロだからできる提案があります。

[衛生面を保つために必要な要素]



衛生的な工場を運営するには
これらのバランスが必要です。
それぞれにおいてノウハウがあるからこそ
できる提案をさせていただきます。

「なんつね」なら、

プランの作成から設計、施工、監理、マニュアル作りまで
お客様と相談をしながら一緒に「食の安全」を創りあげます。

精肉 PC センター、精肉店、食肉加工工場、肉卸工場など
各地の食肉業界を知っているため、

肉の衛生管理に関するノウハウはどこにも負けません。

安心・安全な工場を
つくるご提案 ①

作業性を考慮した
衛生的に運用しやすい
「環境構築」
を提案します。

HARD



新しい工場への提案

作りたい商品、規模や目的などニーズに沿った提案をさせていただきます。
ex. 衛生に関する認証を取得する予定はあるか? etc.

既存の工場での改善

衛生を保つためには必ずしも工場を立て直す資金などが
必要であるというわけではありません。予算、目標期間に
合ったプランを作成し、提案させていただきます。

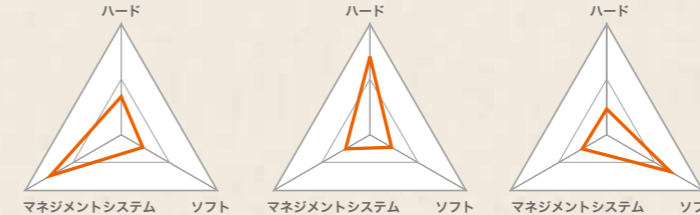
衛生面にこだわるだけでなく、作業効率とのバランスを考えます。
ノウハウがあるからこそできるレイアウト、動線、ゾーニング
をご提案します。

SOFT



安心・安全な工場を
つくるご提案 ②

衛生的な工場にするための
「ルール作り」
を一緒に
検討します。



バランスが悪いと的確な衛生管理が行えない

ハードだけに頼るのではなく、お金をかけなくてもできる方法を考えます。
ノウハウがあるからこそできるモノ・ヒトの流れや衛生を保つためのルールを
ご提案します。

安心・安全な工場を
つくるご提案 ③

継続的に続けられるための
「仕組み作り」
のお手伝いを
します。



続かなければ意味がない

作って終わりではなく、実践し続けられる仕組みを一緒に作っ
ていきます。決まったことを決まった通りにできているか。
決めたことは正しいことなのかを検証し、自然と衛生的な工場を
運営できるサポートを行います。

MANAGEMENT

なんつねだからできること

HARD

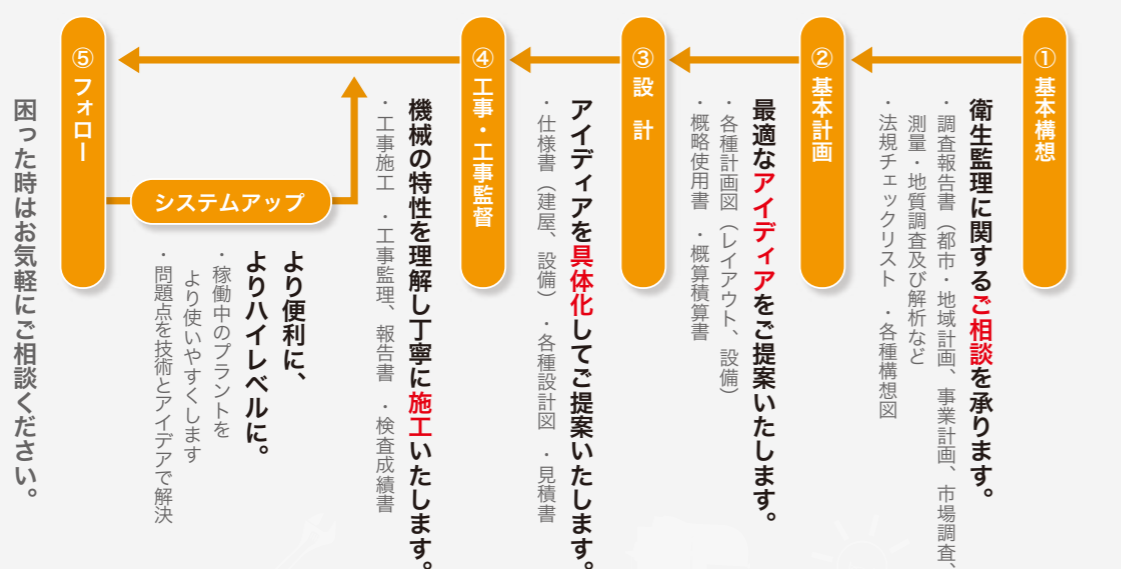
食肉業界のノウハウが豊富な「なんつね」だからできる「環境構築」
最適な機械・建屋内外のレイアウトを
ご提案いたします



食肉業界 80 年のノウハウがあるからできるご提案を致します。
必要な機械を単純に配置するだけではなく、作業性の良い動線、ラインを、作業するのに必要なスペースはどれくらいかなどを踏まえ、「どこでヒト・モノが対流しやすいのか」、「交差が多いところはどこか」、「作業をするのに必要な原料はどれくらい置くのか」などを検討した上で最適なご提案をさせていただきます。作業を知っているからできる部屋割り、各部屋の配置場所、各部屋のスペースの提案が可能です。また施工自体も、食品業界を良く知る施工会社と連携し、結露や排水の問題なども充分考慮しており、リスクを軽減することができます。



①から⑤までのトータルでも、それぞれの各フェーズのみでも対応できます



例えば…
「設計はして欲しいけど、施工は決まった所にして欲しい。」など、といった時には、設計はなんつねで、施工はお客様の指定業者で行うなど、要望に沿った対応をさせていただきます。

SOFT



食肉業界をよく知る「なんつね」だからできる「ルール作り」
リスク説明・リスク軽減について
的確なアドバイスをいたします



まずは、お客様先の現状を把握し、どこにどのような危害があるのかを確認した上で、お客様の目標値を考慮し、それに基づいたルール作りの提案を致します。
食肉を扱う場合の衛生におけるリスク・リスク軽減について経験を踏まえたアドバイスができます。「交差するところがあるが、どのような工夫をすればいいか」、「作業場、入出荷場の温度はどれくらいに保てばいいか」、「長靴はどうやって洗えばいいか」、「エプロン・腕カバーなどはどうするのか」、「清掃方法はどのくらいがいいのか」などノウハウがあるからこそできる提案があり、お客様の作業に沿ったルールと一緒につくらせていただきます。

MANAGE-MENT



80年の歴史を誇る「なんつね」だからできる「仕組み作り」
最終的にお客様自身で
自然に改善ができる状態を目指します



システムを作ったことで満足をするのではなく、「なぜ決まった通りにする必要があるのか」をお伝えすると共に、決まった通りにできているかを検証するにはどうすればいいか、そもそも決まった内容は正しいかを検証し、本当に安全な食品を作り続けることができる仕組みを一緒につけていきます。また万が一問題があった場合でも、すぐに対応ができるような現場に根付いた環境づくりをお手伝い致します。

主な内容	
検証	①正しく行われているか、やっていることは正しいかを検証します。
指摘	②改善すべき点について指摘します
指導	③指摘事項について、作業員の皆様にも説明(必要性など)をし、意識を高めていただきます。 (JHTC HACCP リードインストラクターの資格保有者による指導を行います。)
相談	④作業員の皆様も含め、改善すべき点についての改善方法を一緒に見いだしていきます。

HACCP システムの構築から国際的な認証取得も支援します。

SQF や FSSC22000 など、様々な食品安全に関する国際的なスキームの取得支援も行っています。



株式会社 なんつね

本社工場

〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41

Tel 072-939-1500(代) Fax 072-939-1504

<http://www.nantsune.co.jp>



弊社の印刷物は、地球にやさしい
植物油インクを使用しています。

お客様に感動を

「食の安心安全を約束できる加工センター」を
第一に考えると共に
お客様のご使用環境を理解した
加工センター設計を行い
新しい商品製造の造り方から販売手法まで
トータルにサポートします。