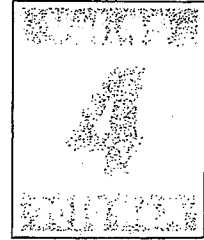


食品と開発



特集 / 無菌化食品製造技術の最新動向

■包装から見た無菌化食品の拡がり

住本技術士事務所 所長 住本 充弘

■無菌化包装米飯市場の動向と製造技術の進展

佐藤食品工業(株) 生産本部開発部品質管理室 課長 渡辺 今日子

■飲料設備における無菌化装置の進展と効果

三井物産工業(株) テクノセンター 部長 常世田 晃伸

■高精度食品および固形物入り食品の無菌化

日本APV(株) 営業部 中島 博行



品質・安全
対策Ⅱ

食品安全マネジメントシステムISO22000導入の動き

P. 29

ISO22000など安全・品質 確保システムの構築支援

情報サービス業のワークスソリューションズでは、企業向けの様々なサービスと、業務効率化のコンサルティング実績を生かし、食品安全・業務改善サービスを提供している。食品業界向けには、トレーサビリティシステム開発を通じて業務拡大し、食品安全マネジメントシステム（以下FSMS）の導入や、在庫適正化によるキャッシュフロー改善などに着目した仕組みの構築を支援している。食品安全の仕組み作りでは、従業員の衛生教育に始まり、PRP（一般的衛生管理）、HACCP、ISO22000の構築支援で実績を積んでいる。

また、FSMS構築ノウハウ集を、フーズデザイン社加藤光夫氏に監修を受け、豊富な事例をベースに、企業の効果的

な環境作りを低価格で支援するシステム「XE CCPro（ゼイ シーシープロ）」を提供。食品安全の為のプロジェクト管理、文書管理と構築ノウハウ集が一体となったシステムで、必要に応じてコンサル（工場衛生監査・指摘、従業員衛生教育、FSMS会議参加、ISO文書作成、監査対応）まで、サービス提供している。この事により、企業のFSMS構築の手間を大幅に軽減し、確実にISO22000認証取得できるよう支援している。

ISO22000取得のコンサルは、従業員規模5人の小企業から、500人の中堅企業に対し実績があり、業種も幅広く、食肉加工、魚肉加工、弁当・惣菜、牛乳、菓子分野のFSMS構築事例を有する。また、ISO取得期間も8～10ヶ月と、一般的な12～18カ月に比べて短い。工場の衛生管理のレベルは企業毎に様々だが、「XE CCPro」はどのような段階からでもスムーズに取組みができるよう、STEP1:「体制作り、衛生環境の整備・見える化」～STEP3:「FSMSの構築・維持改善」まで段階的に取り組める内容となっており、ユーザーとしても興味をひくところだ。