

Food Hygiene
食品衛生

食品衛生
コンサル
タント



【食の安全、安心を支援致します】

安全な食品を提供するために求められる衛生管理の徹底は、従来からの重要な課題です。さまざまな危害から食品を守り、安全な食品を製造するためには、多くの情報や知識が必要になります。当社は、第三者の検査機関として客観的な評価、指導を行い、検査を通じて衛生管理の維持、向上を支援致します。

食品衛生検査の業務

拭き取り検査

調理器具や調理機器、調理従事者の手指を拭き取り、細菌汚染の状態を確認する検査です。拭き取り検査を行い、汚染箇所を事前に把握することにより科学的な根拠に基づいた加工場、調理場の衛生管理を行うことができます。



落下細菌測定

加工場、調理場の環境中に浮遊し、食品や作業台上等に落下する細菌やかびの菌数を測定する検査です。落下細菌を測定することで、加工、調理施設の衛生状態を把握できます。

ATP 検査（清浄度測定）

生物に含まれるアデノシン 3 リン酸を測定することで、調理器具や調理機器等に付着する汚れを、短時間で確認（数値化）することができる検査です。近年、自主管理手法として普及が進んでいます。

衛生点検

専門の検査員が、加工場、調理場の衛生状態を点検し、報告書を提出致します。問題点は、現地でも報告し、改善提案を行います。



衛生指導・コンサルティング

PRP（※1）、HACCP（※2）等食品衛生に関する各種認証の支援を行います。従事者への衛生講習や衛生管理マニュアルの作成、運用等、ご要望に合わせて実施致します。

衛生講習

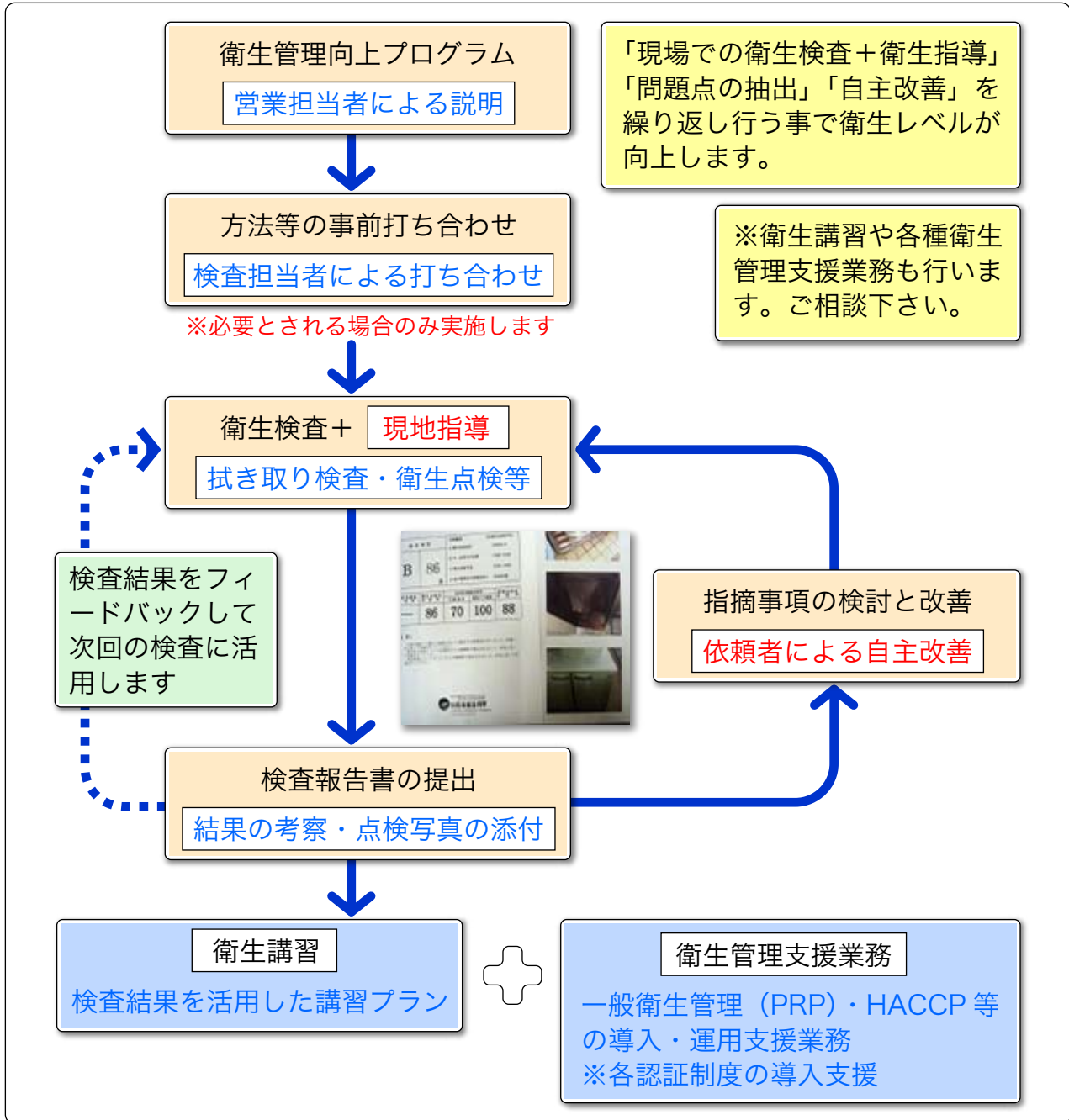
従業員の意識及び知識の向上・人材育成に有効です。

衛生管理支援業務

PRP（前提条件プログラム）、HACCP の導入を通じて自主基準の設定・ハザード（※3）の抽出・改善提案等の支援を行います。



衛生管理向上プログラム



(※1) PRP:PP (Prerequisite Programme) : 前提条件プログラム

PRP は、HACCP システムの基礎となる衛生管理の基本的条件として定められているプログラムです。

(※2) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) : 危害分析重要管理点

アメリカで開発された食品の衛生管理手法。製造行程の各段階において合否の判定を行うプロセス・チェック方式の衛生管理システムです。

(※3) ハザード (Hazard)

日本において、HACCP の普及が進められる段階では「危害」と訳されていましたが、ISO22000 の普及に伴い「ハザード」とカタカナ読みをされるようになってきました。「危害」は、「生命や身体などを損なうような有害な結果」であり、「ハザード」は「危険の原因・危険物 (危害要因)」として定義されています。

食品衛生法 (昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号)

[<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO233.html>]

大量調理施設衛生管理マニュアル (平成 9 年 3 月 24 日付衛食第 85 号別添) 改正平成 28 年 10 月 6 日生食発 1006 第 1 号

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html]