

食品工場のお医者さん®

経営に役立つ コンサルティングを目指します



弊社では、顧客企業様の経営マネジメントシステムの強化(経営の質の向上)につながるように、経営視点での仕組みづくりをお手伝いします。

まずJFS-B規格の要求事項をよく理解していただき、現在の経営マネジメントシステムを大事にし、それをベースに、どのように取り込んでいくかを考慮しながら顧客企業様が運用できる仕組み作り、文書作りを進めて参ります。

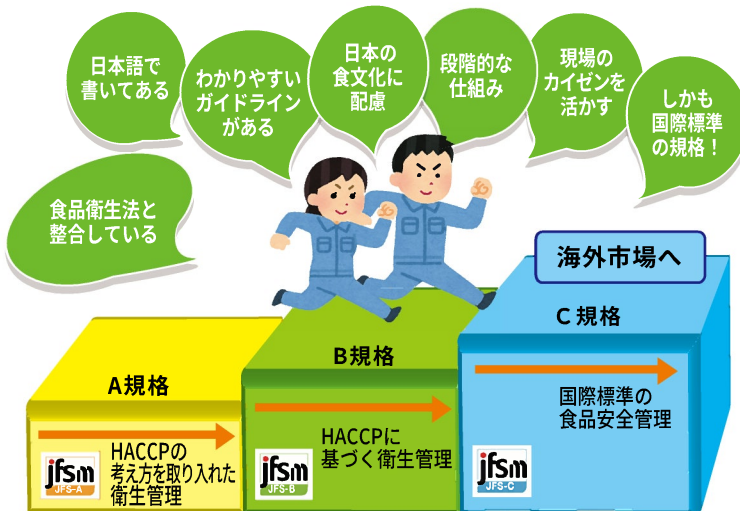
経営マネジメントシステムは、企業(社長)の理念を実現するための戦略として、経営方針を策定し各階層に落とし込み、全従業員が役割分担し、協働し、目標を達成し、企業の繁栄と従業員の成長を目指していく仕組みです。

現行の経営マネジメントシステムにJFS-B規格を融合させることによって、二重マニュアルではない作業者に負担のない改善活動につながり、ひいては経営に役立つものとなります。

弊社コンサルタントは食品工場現場での実績・経験豊富な人材が揃っております。

実績

新工場の建設、立ち上げ、中小企業の立て直し、ISO9001・FSSC22000の自力での認証取得、品質管理、生産管理、製造原価管理、従業員教育体制の構築、食品工場の経営、海外の工場経営、監査等。



(農林水産省補助事業説明会資料より)

- 費用** ISO/ FSSC22000と比較して安価
JFS規格の要求事項やガイドラインが無料でダウンロードできる
- 手間** コンサルティングから監査・適合証明書発行まで可能
規格要求事項ガイドラインもあり準備が平易
- 成果・リターン** HACCPだけでなくFSMやGMP要素もあり、
実成果につなげることが出来る
- 導入難易度** 自社レベルに合わせた段階的導入が可能
中小企業にも導入しやすい、A、B規格がある
- 効力持続性** 農林水産省が後押し
マネジメントシステムなので、自社の経営システムに融合可能
- 信頼度** 設立企業には国内有力企業が名を連ねる
C規格はGFSIに承認されており、世界に通用する規格

食品安全マネジメントシステムの構築

・HACCP/ISO22000 ・FSSC22000 ・JFS-A/B/C規格

体質改善・人材育成

- ・7S(整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・清潔・習慣づけ)
- ・基本を理解し、実践できる従業員の教育
- ・各種衛生講習会

コンプライアンス

- ・食品関係法規に関する助言
- ・行政が定めた各種規定に関する助言

衛生管理は経営の柱

トラブル対策

- ・クレーム対応
- ・クレーマー対策の助言
- ・機器管理対策の助言

科学的な診断

- ・ATP迅速微生物測定器による清浄度測定・助言
- ・放射温度計、温湿度計管理の助言
- ・お客様の検査方法に合わせた実技指導

その他

- ・施設の内外全体の衛生管理
- ・施設の設計段階からの助言



食品安全のプロ・工場経験のプロがトータルで解決!
株式会社 ファクトリー・クリーンシステム



〒862-0971 熊本市中央区大江2丁目12番19号
TEL 096-375-1661 FAX 096-363-3378 Eメール info@factory-japan.co.jp

ISO 9001 認証取得

<https://www.factory-japan.co.jp/> ファクトリー・クリーンシステム 検索