

『ISO22000認証取得に向けた、 食品衛生コンサルティング』

有限会社 マエダポーク様

【所在地】 兵庫県たつの市
【事業内容】 豚肉のと殺およびカット・成形



イカリ消毒では、ISO22000やHACCP、AIBなどの認証取得を検討されている企業様に対して、導入から運営までをトータルでサポートするコンサルティングサービスもご提供しております。ご検討中のお客様は、一度ご相談ください。

要望(課題)と要因(原因)

事業拡大に向けて、具体的な施策を検討されていたマエダポーク様。食品衛生の国際規格であるISO22000の認証取得を目指して活動することにより、衛生管理のレベルアップと従業員様のスキルアップ、企業の信頼性向上を目指し、イカリ消毒へご相談をいただきました。

◎認証取得に向けては、社内全体の意識の向上が不可欠。
組織の実情をみながら、経営陣以下、従業員への教育サポートプログラムなどを遂行しました。

当初は13カ月のコンサルティングを予定していましたが、最終的には約1年半をかけて入念に実施。

◎見事、民間企業の食肉と畜場としては全国で初めてのISO22000の認証を取得しました。

具体的なソリューション

調査に基づき、下記のソリューションをご提案・実施しました。

総合診断調査を行い、認証取得に向けて懸念点や強化ポイントを洗い出す。

管理者以下、組織・階層別に適切な教育プログラムをご提供。

認証取得に必要な書類の作成をサポート。

内部監査代行サービスにより、自社では気づきにくい改善ポイントを発見。

最終的な検証調査を兼ねて、模擬審査を実施。

● 導入後の現状

ISO22000の維持審査を2回受審し、審査機関より「常にレベルアップしている」との評価を受けています。食品安全チームリーダーを中心に従業員のスキルアップがめざましく、衛生管理の仕組みが会社内で定着しました。また、取引先からの信頼も向上し、業務の拡大にもつながっています。

環境エンジニアリング イカリ環境事業グループ



イカリ消毒株式会社

本社 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-11
TEL. 03-3356-6191 / FAX. 03-3354-9860

大阪オフィス 〒542-0076 大阪府大阪市中央区難波5-1-60
TEL. 06-6636-2741 / FAX. 06-6636-2720

www.ikari.co.jp

