

食品工場のお医者さん®

# 食品安全ギャップ診断

HACCP制度化対策に向け、自社現状を明確にできるサービスです。

コンサルタントが1日かけて、工場外周～製造現場調査、文章・記録確認を行い規格要求事項と

御社のギャップ(=出来ているか、出来ていない部分)を明らかにします。

お客様の食品安全方針(経営方針の要素含まれているかの)の内容、組織体制、文書・記録の状況、組織の運用実態がどれだけ、ずれや違いが生じているかを診断し、それによって、実施していなかったことは新たに取り入れ、足りなかったことは補充し、規格のレベル遠見直していくことになります。

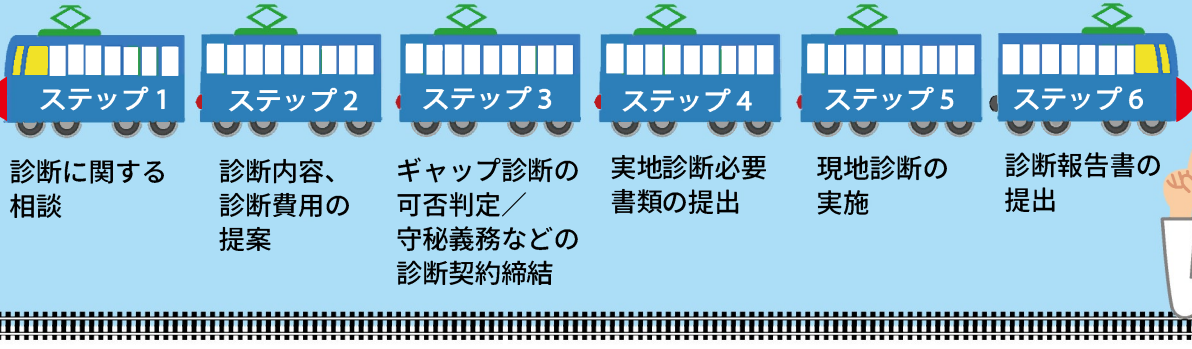
目的に応じた現状とのギャップ診断による見える化が可能となり、その中から優先的に取り組むべき改善点を発見し、新たな取り組みや既存の取り組みの強化に繋げる機会にすることが出来ます。

弊社は、お客様の組織の規模と現場の状況をふまえ、経営のお役に立つと思われる助言を含めた診断を行います。

コンサルティングに於きましても、規格要求事項の解説時にも、「経営のお役に立てるように」という視点を含め、ご提案しています。

## 相談から診断までの流れ

### 診断のステップ



## ギャップ診断のメリット

- ① 現状の食品マネジメントレベルを知ることで目指すシステム(FSSC22000、JFS-A/B/C、ISO22000)への課題が把握できる。
- ② 認証取得、JFS-A/B適合証明取得に向けて、経営者を説得させる診断結果(報告書)となる。
- ③ 食品安全上のチェックポイントについて、現場の認識を深めさせる機会になる。(何が大切か、どんなことをやるべきか)
- ④ 自社の管理手段(ルール)と現場の運用のずれや違いが明確になる。(世間のレベルにどれだけかけ離れているか)
- ⑤ 製造現場における潜在的なリスクを把握することで、より安全性を追求できる。(過去にとらわれず、考えられる危害要因→原因を取り上げる)
- ⑥ 要求事項を実行すること(法令・顧客要求事項・手順・ルールを守る)が、問題が起きていない事の確固たる裏付となる。
- ⑦ 将来的に手を打つべき改善点が明確になる。
- ⑧ 二者監査などに対してスムーズな対応ができる。
- ⑨ 継続的に改善することにより、食品安全上のパフォーマンスの向上に結びつけることができる。
- ⑩ 自社の強み・弱みが客観的に認識できる。

まずはお問い合わせFAXでご返信ください。

サービスを  希望する  希望しない

会社名	
部署・担当者名	
住所	〒 -
TEL	
FAX	
E-mail	

↑FAX 096-363-3378

JFS-A/B 規格の監査会社に登録されました。コンサルティングから監査・適合証明書発行まで一貫したご支援ができます。



〒862-0971 熊本市中央区大江2丁目12番19号

TEL096-375-1661 FAX 096-363-3378 Eメール info@factory-japan.co.jp

https://www.factory-japan.co.jp/



ISO 9001 認証取得



ファクトリー・クリーンシステム 検索