環境・衛生・暮らしを創生する。　ＭＣＭＮ・グループ

食品衛生トータルパッケージサービス

すべてはお客様の安全安心のために～快適で衛生的な厨房を～

食品衛生コンサルティング・店舗衛生調査　食の安全安心をまとめてサポート致します。
専門ネットワークによる食品衛生・環境の改善手段を網羅した今までにないサービスです。

飲食店経営のなかで、食中毒事故は大きな問題です。
食の安全に関するニュースは最近よく聞きます。 食品表示偽造や食品従事者のモラル等により、大企業が大きな影響を受けています。
食中毒発生による事故はあとを絶ちません。食中毒事故は有症者が発生して、保健所が食中毒と断定したもで、発生件数は頂点の一角です。
衛生リスクは常在化していて潜在しています。貴店では大丈夫でしたでしょうか？

この様なこと考えたことないですか？

- ・食中毒事故（ノロウイルス・O−157等）を心配したことがある。
- ・食品衛生って何？
- ・異物混入が心配だ！
- ・時々、クレームがある。
- ・自主衛生点検で見落としがないのかな・・・。
- ・食品衛生のルールやマニュアルがない。

店舗衛生調査導入のメリット

PR
- ・食品衛生管理の向上を積極的に取り込んでいる店舗（企業）と周知される。
- ・お客様（消費者）の安心感による相乗効果。

リスク
- ・食中毒事故・異物混入のリスクを低減。
- ・万が一の社会的責務。

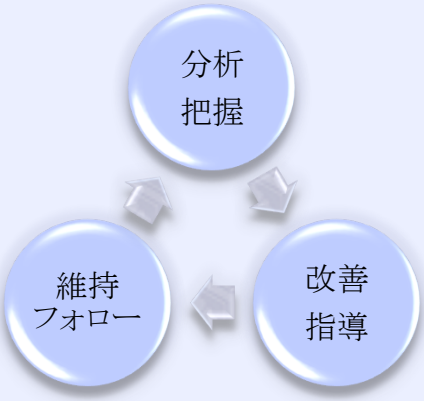
経営
- ・現状把握と危害リスクの分析改善による継続経営。
- ・食品従事者の衛生管理に対する意識向上とルールの構築。

責務
- ・自らの責任において自主検査の実施に努めなけらばならない。
- ・食品取扱者の食品衛生上必要な健康状態の把握＝腸内細菌検査。

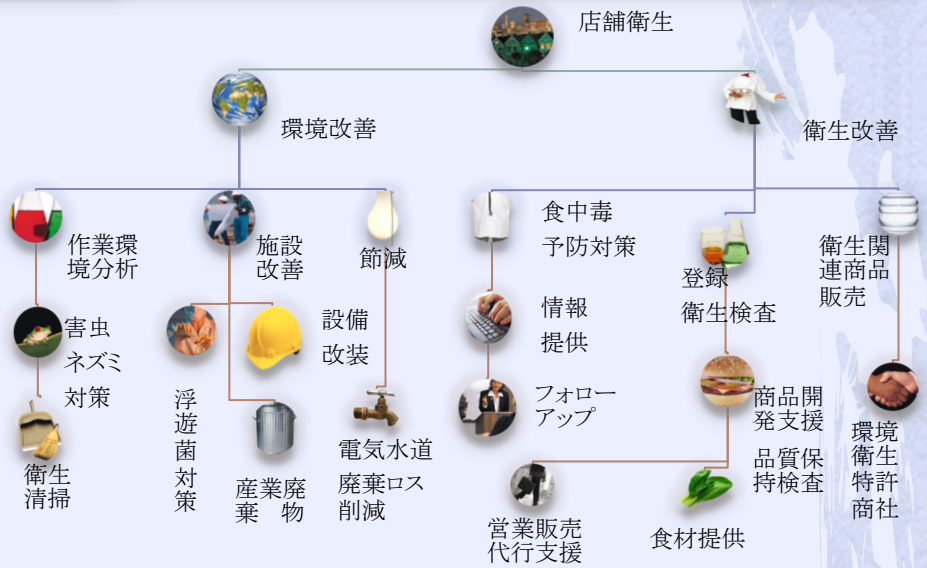
当グループでは、食品衛生法や関連するガイドライン・マニュアル等をベースに、専門ネットワークがノウハウを駆使して「人、食品、器具、設備」の各分野のプロが一丸となり衛生リスクの分析・改善・方法を丁寧にワンストップでお引き受けして、貴店のご支援を致します。

<u>すべてはお客様の安全安心のために・・・。</u>
是非、ご検討下さい。詳しくは裏面にて。

いままでのサービス内容



当グループのサービス内容



いままでは、リスクの内容は理解したけど・・・・。
「どうすればいいか？」「どこに頼めばいいか？」さらに、「新商品開発や売上を上げたい！」など。
分析、報告、指摘、指導だけのサービスから、これからはその先のサービスへ！

サービス一内容

点検項目数と目的別に３段階のフレームをご用意致しました。

ファーストフレーム	・最初の食品衛生。 ・個人飲食店様向き。
スタンダードフレーム	・統一したルールやマニュアルを構築。 ・飲食チェーン店様やショッピングモール様向き。
マネージメントフレーム	・ISOやHACCPの導入を検討。 ・食品工場様、食品メーカー様向き。

Step 1　打ち合わせ

・衛生方針（現状確認、目標設定、施設箇所、頻度、日程等。）
・現調（対象施設の下見。）
・衛生調査企画提案書（具体的な調査内容を提案。）
・ご予算お見積。

Step 2　調査の実施

・ビジュアルチェック（検査員が点検シートで目視点検。）
・拭き取り検査（調理器具、施設等を専用検査キットで細菌検査。）
・手指検査（食品従事者の手指を専用検査キットで細菌検査。）
・食品検査（調理済食品の細菌検査。）

Step 3　評価とフォローアップ

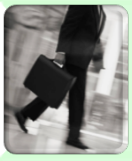
・調査報告書（点検シート、細菌検査の結果を総合評価。）
・フォローアップ（結果の是正、研修、改善を支援。）
・見直し（フォローアップにて是正、改善、維持をレビュー。）

ネットワークサポート　環境改善

・環境分析（空調、照度、有害物質等の分析。）
・衛生害虫対策（昆虫、ねずみ等の駆除と清掃。）
・設備改装（衛生上の不備や作業効率UP。）
・浮遊菌対策や産業廃棄物の取り扱い。

ネットワークサポート　衛生改善

・食品衛生講習会や研修会の実施。
・食品衛生情報提供。
・食品自主検査の実施。
・衛生関連商品の販売。



ネットワークサポート　営業支援

・品質検査（新商品の検査や期限検査の実施。）
・営業販売支援（営業代行による販売展開。）
・食品業種経営コンサルティング。
・全国の地産食材を提供斡旋。