私たちはお客様にとって
「残る」コンサルティング・監査を目指しています

改善後の状態と構築した仕組みを定着させ、長期間維持できるようなご提案をします。
国際的な品質・食品安全マネジメントの導入やHACCP等の管理システム構築、ルール作成、教育訓練、5S・サニテーション（衛生環境整備）の検証など、経験豊富なコンサルタントが貴社を支援します。

イカリ消毒の

コンサルティングの特長

1 本質的な問題にアプローチ

食品衛生管理において、HACCPシステムの導入や規格認証の取得は手段の1つです。
導入や取得を目的にするのではなく、問題の本質をとらえ、解決に向けて真摯に取り組みます。

2 理想論にとらわれない実現可能な計画

現状やお悩みをヒアリングし、設備環境に合った短・中期的な目標を設定します。
さらに、構築した衛生管理と改善された現場の維持・向上も視野に入れながら、プランを練っていきます。

3 現場目線に立った実践的なアドバイス

豊富な現場改善の経験に基づいて、実践的なアドバイスを行います。

コンサルティング領域　3つの柱

コンサルティング

- HACCPシステム導入
- 認証取得コンサルティング
  - FSSC/ISO22000
  - JFS規格
- 異物混入・微生物対策

教育

- e-ラーニング
- 一般従事者教育
- 専門ワークショップ・セミナー
- トレーニングオーディット

監査・審査・点検

- JFS規格認証適合審査
- 自治体HACCP審査
- 水産HACCP審査
- 店舗衛生点検

環境・健康・生活の文化を創造する総合研究開発拠点　Life Creation Square　ライフ・クリエーション・スクエア

Ikari Technical College　イカリ テクニカル カレッジ

【Practical Training Room】【Conference Hall】【微生物検査】【殺菌・除染事業】

人材の育成や検査体制の拡充、基礎・応用研究開発といった目的で新たに開設された施設。
これまでにない高性能な機器や先端設備を完備しています。

LC環境検査センター

食品・環境に関わる検査事業の一大拠点です。
混入異物の鑑定、捕獲昆虫の測定、微生物検査、環境分析、食品分析まで幅広いイカリの技術が集約されています。

技術研究所

昆虫等を飼育・実験できる学術・開発研究のためのユニークな技術研究拠点です。

イカリライブラリー・セミナールーム

イカリがこれまで歩んできた歴史を集めた資料館です。
過去の防除対策から、現在の無薬・無影響、そしてオンライン管理の最新技術まで展示しております。

Engineering Center　エンジニアリングセンター

商品開発部・購買物流部

数々のイカリオリジナル商品を生み出してきた開発部門と、イカリの現場を支える購買部門の拠点です。
開発された新技術や新商品は、常に時代のリーダーとなってきました。

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. 03-3350-1405

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

https://www.ikari.co.jp

お問い合わせ先

8671-2(23.05.2,000)VF

LC ecosys　Life Creation　Life Cycle Assessment　Ecological System

環境文化の創造
Creation of Environmentally-Oriented Culture

食品衛生コンサルティングシステムのご案内
CONSULTING / AUDIT

IKARI

イカリ消毒は より確かな食の安全・安心のために
コンサルティング領域でさまざまなサービスを提供します

イカリ消毒は食品業界の最前線であらゆる課題に向き合い、多種多様なお客様を支援してきました。
「食品」に係る業種・業態で長年培ったノウハウを活かし、貴社に合わせたサポートスケジュールをご提案します。

サポートスケジュールの一例

コンサルティング

ニーズと現場の状況を徹底分析し、支援後も見据えたプランを作成

食品安全マネジメントシステム/HACCP導入支援

システム認証取得構築、認証規格の「？」に応えます

食品安全規格のサポートはもちろんのこと、より効果的な運用を目指して、それぞれのお客様（現場）に応じたコンサルティングを行います。

- ギャップ診断
- 規格学習
- 従業員教育
- 一斉清掃
- サニテーションチェック（現場点検）
- トレーニングオーディット（監査実習）
- 文書作成サポート
- 検証会議運営サポート
- 内部監査員養成研修
- 内部監査代行
- 模擬審査
- マネジメントレビューサポート

- FSSC22000
- ISO22000
- JFS-A/B
- JFS-C

など

問題解決　異物混入、微生物汚染、化学物質対策など

適正水準を見極め、無理のない計画で支援します

異物混入対策や微生物汚染防止など目的に応じた詳細な現場診断調査を行います。
調査後は改善の方向性、改善の指針などを提示します。

- 異物混入対策
- 微生物汚染対策
- アレルゲン対策
- 5S診断

教育

集合セミナー・ワークショップに加え、Web会議システムを活用したリモート研修も可能です。
大規模研修から工場単位での研修まで、お気軽にご相談ください。

e-ラーニング（イカリスマートキャンパス）

食品工場の製造現場や飲食チェーン店のスタッフなどで、
衛生管理の実務者を育成したい企業におすすめです。
防虫・防鼠からHACCPまで幅広い専門知識を学べます。

- 製造一般従事者向け講習
- 管理者・責任者向け研修
- 品質管理職向け研修

コース詳細・見積もりは公式Webへ　イカリスマートキャンパス
https://smart-campus.ikari.co.jp

監査・審査・点検

JFS規格適合証明監査

JFS規格は、日本発の食品安全に関する規格です。
一般財団法人食品安全マネジメント協会が構築・運営しています。
イカリ消毒は、JFS-A/B、JFS規格セクターGの監査・適合証明の業務を行っています。コンサルティングと監査を組み合わせることが可能です。

規格取得サポートサービス

- ギャップ診断
- 勉強会
- 文書作成サポート
- 現場改善サポート

JFS-A/B規格

対象業種
食品製造セクター（E）、
化学製品（生化学製品を含む）の
製造セクター（L）

GFSIのグローバルマーケットプログラムを基準とした規格
自社の状況に合わせて、監査基準を選択可能
（衛生管理主体の監査基準とHACCPシステムを含めた監査基準の2タイプ）
供給者管理、フードディフェンス等の項目も監査
同一施設による監査対象食品の選択が可能

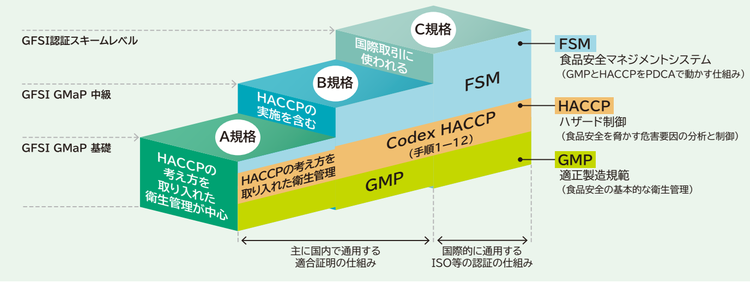
JFS規格セクターG

対象業種
飲食店、仕出し弁当

JFS-A/Bではカバーできなかったレストラン等飲食店や給食施設、
仕出し弁当および弁当の製造施設、そうざいなどの中食の製造施設などが対象
フードサービス事業者が取り組むことができるようHACCPの弾力的な適用

監査可能な業種か監査見積もり作成時に判断させていただきます。

JFS規格　3つのレベル



各種監査・審査

自治体HACCP審査

HACCP導入を支援している地方自治体が全国各地にあります。一部の自治体では指定の認証機関として認証業務を行っています。

- 水産食品加工施設HACCP認定制度（継続コンサル）
- 監査代行

点検

衛生面で問題となりえる箇所、早急に改善すべき箇所を発見し、微生物リスク、異物混入リスクの低減・衛生意識の向上をお手伝いします。

店舗衛生点検

- チェックリストによる目視点検
- 食材の微生物検査
- ふき取り検査
- タンパク残留検査
- 教育訓練支援