

食品ISO・HACCP相談から正式HACCP認証まで

# 食品安全総合コンサルティング

スズカ未来の食品専門家が、貴社の課題事項を総合的にご支援します!



食品技術士

小川 洋

主に食品工場に特化した衛生管理の専門家として、HACCPをはじめ食品マネジメントシステムであるISO22000など、様々な認証取得を徹底サポート致します。食品関連企業の衛生に関わる問題と課題に、ぜひ私たちをお役立てください。

保有資格

ISO22000主任審査員 (IRCA登録)  
ISO9001主任審査員・ISO14000主任審査員  
FSSC・HACCP主任審査員  
愛知・三重・滋賀・奈良 県技術アドバイザー  
ハラール管理者 (ハラール食品技術監査人)

※ISO22000は安全な食品を生産・流通・販売するための手法の国際認証システムです。その他資格も、食品をはじめとするより良い製品やサービスを提供するための規格です。

▼多数著書もあります。



## 食品安全総合診断

- 2021年6月に制度化されたHACCPは対応できていますか?
- 取引先からHACCP対応の要望はきていませんか?
- 貴社の顧客様クレームや、異物混入は、減少傾向にありますか?
- 工程改善などにご要望は、有りませんか?
- 貴社の従事者教育は、如何ですか?
- 貴社のISOやHACCPは、審査のためのもので、形骸化していませんか?
- 現在のISOやHACCP維持管理コストを大幅に削減しませんか?
- 貴社のISOやHACCPは、貴社の食品製造に道具として有効に機能していますか?
- 貴社の内部監査のご活用にご満足ですか?

食品ISO・HACCP主任審査員の資格を有する幅広い食品部門の専門家が、食品ISO・HACCP相談から内部監査診断、システム構築及び認証まで責任をもって、指導・支援をご提供します。

## スズカ未来の幅広い食品製造部門に精通した、食品技術士からのメッセージ

皆さまの企業は、ISOやHACCPが有効に機能していますか?

全国の食品企業様の審査の経験から、多くの食品企業様のISOやHACCPが審査のためのものになっていたり、対外的な体裁のためのものになっていました。ISOやHACCPが、経営に有効に活用されていない多くの事例に遭遇しました。まず、内部監査を含めた、ISOやHACCPの有効性診断を実施させて下さい。

## ■全国の多種多様な食品企業様での、約20年に渡る「ISO/FSSC/HACCP審査」及びコンサル実績の経験を生かして「ISO/HACCPの有効活用・診断」を含めた、食品企業様が直面する総合的な「食品安全品質問題」をご支援致します。

FSSC22000、SQF、HACCP及び食品マネジメントシステム(ISO22000)などの主任審査員経験を生かして食品企業に役立つ現場指導を行っております。

少々、厳しいご指摘もいたしますが、これも貴社の発展を願う「想い」によるものです。そんな想いを慕う食品企業様が全国各所にあり、契約後も最低、年に1度は現場診断としてお声がけ頂き、末永いお付き合いをしています。

また、現役時代に食品企業に在籍していた経験を活かし工程改善及び食品排水技術開発など幅広いジャンルでのサポートもしております。



## ■全国規模で衛生講演会の講師も行っています。

東京ビックサイト内で開催された「ifia JAPAN」をはじめ、様々な会場にて当社センター長として小川氏による講演活動を行っています。現場実務に精通しているからこそ言える言葉の数々で皆様の心に残る講演を日々行っております。また、地域の身近なセミナーにも応じ、相手方の水準に合わせた講演もお受けしております。



## ■コンサル本の執筆もしています。

これまでの経験をカタチにした書物の執筆にも積極的に取り組んでいます。著書「ISO22000:2018 徹底解説」は、ISO発行前のDIS公開初期に日本で出版され2年後の2020年6月に改訂版が発行されました。多くの食品企業を見てきたから書ける「生きた言葉」がギッシリ詰まった小川氏の集大成の著書は、貴社のご発展におススメです。



**ズカ未来だから出来る、食品ISO・HACCP相談から正式HACCP認証まで!!**

今回のチラシを見て、コンサルティングのご相談をして頂き、ご契約を頂いた全ての経営者様への特別特典として、小川 洋 氏直筆サイン入りの著書を無料でご進呈いたします。