



食品安全コンサル&監査会社

－取組ご案内－



2020.9

カゴメ株式会社 イノベーション本部 食品安全部

目次

1. 会社紹介
2. サービスの特長
3. 微生物分析サービスの案内
4. HACCPサービスの案内

1-1. カゴメの紹介

食を通じて社会問題の解決に取り組み、
「トマトの会社」から「野菜の会社」に

日本人は野菜不足！

野菜摂取の推奨量
350g(健康日本21)
↓
摂取実績290g



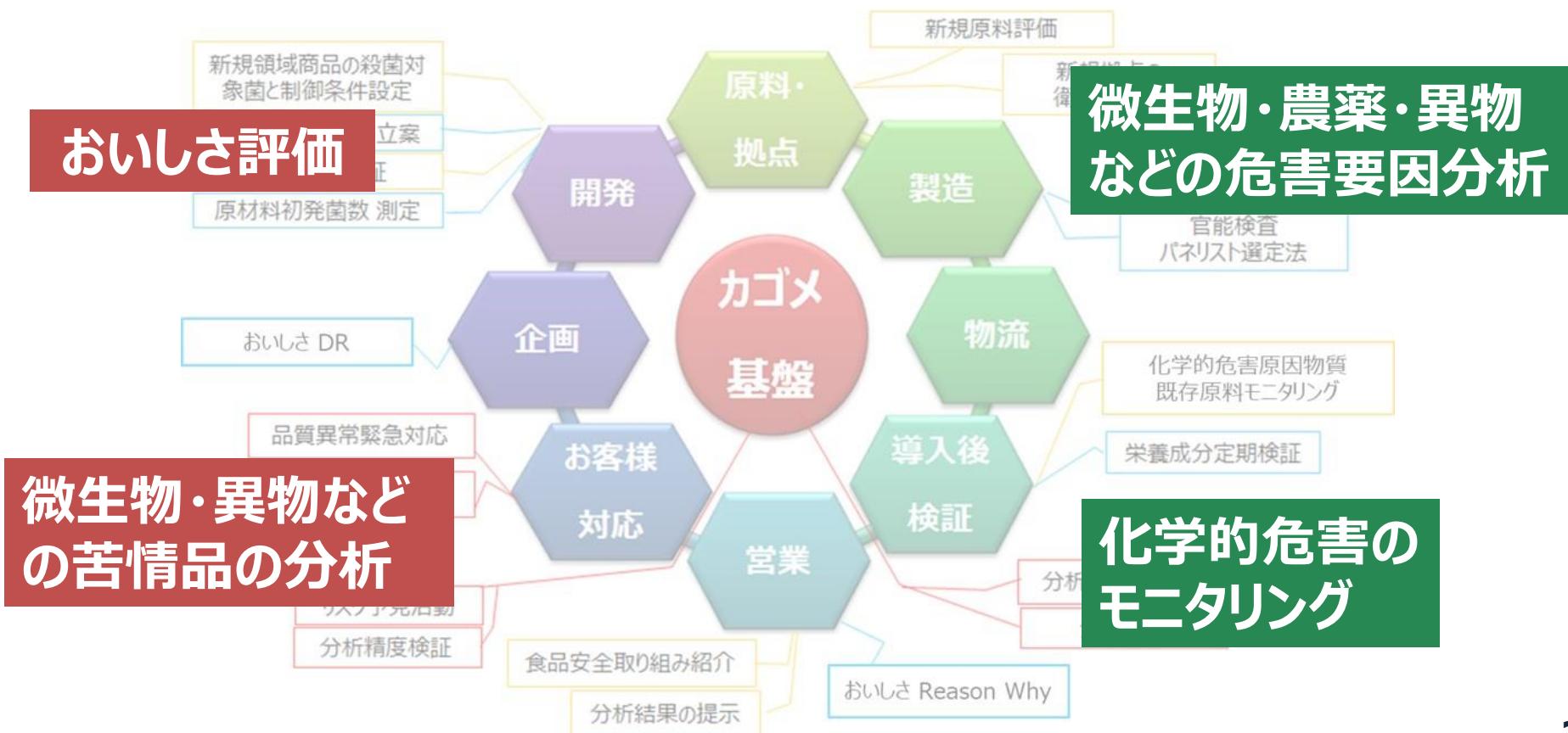
KAGOME



1-2. 食品安全部の紹介

食品安全部は、カゴメ社内で下図のことを実施。

これまでの経験、技能を、企業様・事業者様に向けて、品質管理・品質保証面でのお困りごとのお役に立ちたい。



2-1. サービス一覧

その1：微生物、農薬、異物、おいしさの分析サポート

その2：HACCPの準備～監査～定着をサポート

✓ お客様のニーズをお聞きした上で、これらのサービスを提供します。

サービス その1

**微生物
分析**

**農薬
分析**

**異物
分析**

**おいしさ
評価**

サービス その2

HACCP

**準備
監査
定着**



2-2. サービスその1の特長



食品安全の第一線の専門家が、お客様に寄り添いながら、困り事や科学的なデータ取りをサポート致します。

微生物

分析

農薬

分析

異物

分析

おいしさ

評価



2-3. サービスその2の特長

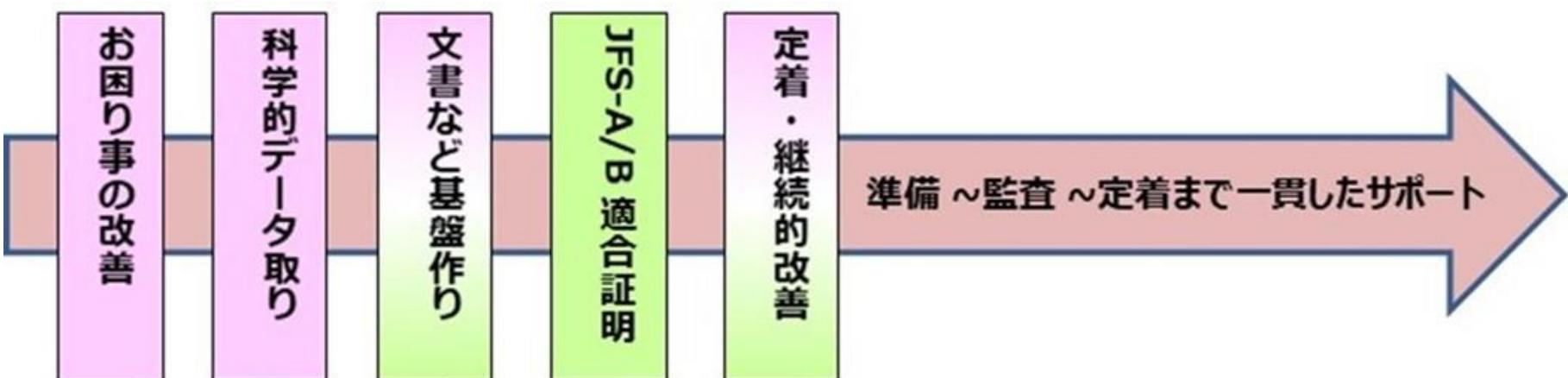
JFSMの監査会社に登録。

HACCPの取得準備～監査～定着を一貫してサポート。

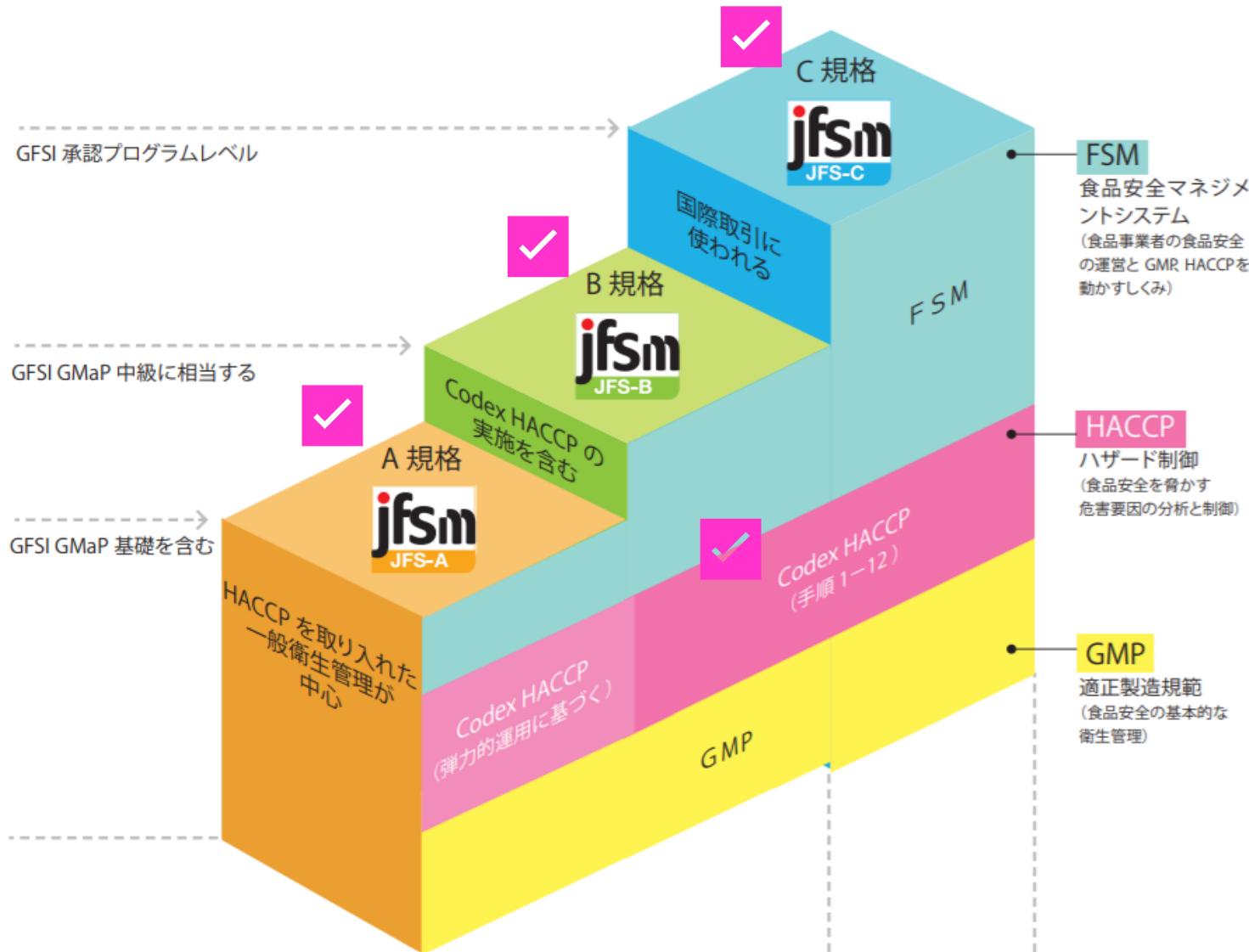
取得は始まりで、続けることで食品安全の仕組みを確かなものに。



+

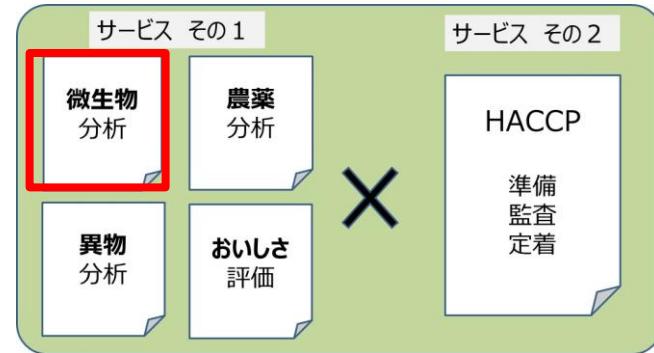


参考) JFSM規格 (食品安全マネジメント協会)



CodexHACCPに準拠している為、輸出も視野に入れることが可能

3-1. 「微生物分析サービス」の紹介



微生物で、こんな経験ありませんか？？

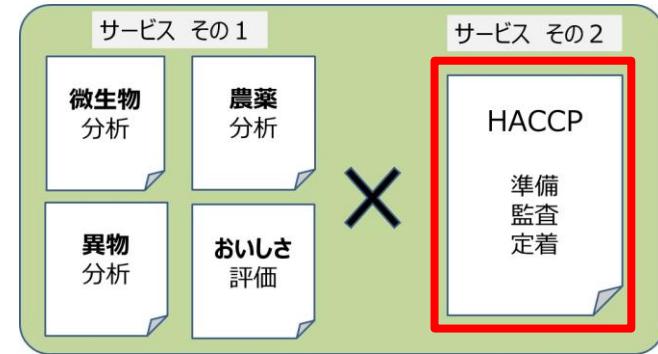
微生物の変敗クレームの、再発防止ができていない。。

変敗菌の工程中の挙動が判っていない。。

発酵食品を製造しているが、菌叢がわかるといいけど。。

→ソリューションをご提案致します。

4-1. 「HACCPサービス」の紹介



HACCPで、こんな経験ありませんか？？

HACCPの監査は、指摘するだけで、
対策の相談ができないから物足りない。。

作成した文書内容と、実際が違ってしまう。。

危害要因分析では、十分に話し合わないで、
CCPやPRPを決めてしまう。。

→ソリューションをご提案致します。

お問合せ先

費用見積もりなど、webよりお問合せ下さい。

メール (FSCAT@kagome.com) でも、
お待ちしております。