

HACCP対応施設

HONMAの建築

株式会社本間組は総合力でお応えします。

HACCP(ハセップ)はもともと安全な食品をつくるための衛生管理の方法ですが、その理念は消費者の安全確保にあります。

HONMAは、HACCP導入のためにゾーニング計画から動線・衛生管理計画、設計施工、アフターサービスまでトータルにお手伝いします。

小規模事業所でもできる!!

はじめてのHACCP



HACCPの特徴は?

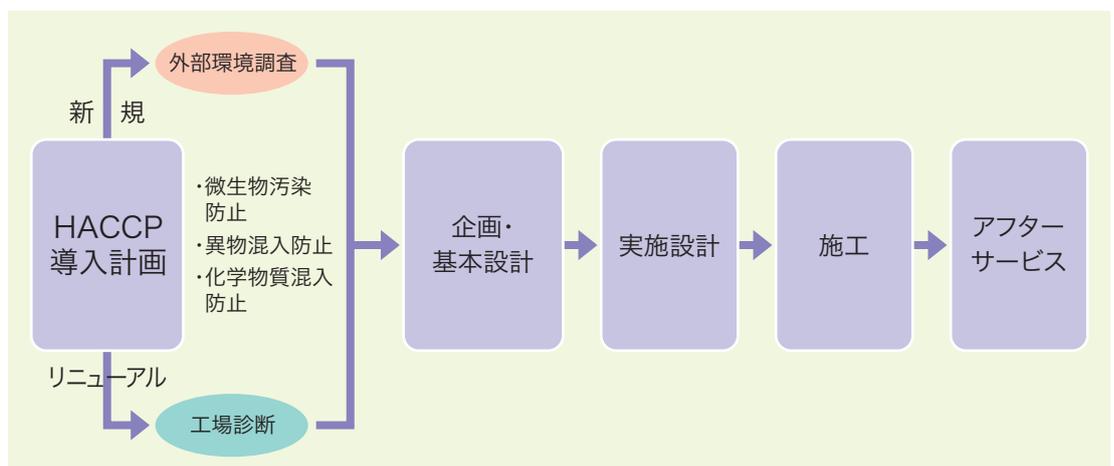
HACCP(ハセップ)は出来上がった製品を抜き取り検査し、その結果で合否を判定するという従来の管理方法ではなく、人体に害を及ぼす可能性を事前に調べ、重点的に管理をして危害の発生を防止しようというものです。

HACCP導入のメリットは?



- **品質の向上** バクテリアコントロールにより、高鮮度の製品をつくることができます。味、風味の劣化を抑え、賞味期限の延長も期待でき、安全な製品の製造が可能となります。
- **効率アップ** 作業工程を見直し、管理しやすい環境を作るため、生産性が向上します。また、廃棄なども減少しムダな経費の削減にもなります。
- **競争力の強化** HACCPを導入して生産された「安全」な製品は、そうでない製品に比べて明らかに競争力の強い商品となります。
- **安全性の持続** 衛生管理の状態が記録に残るため、製品の安全性が保証され、PL法をはじめとするあらゆるリスクに対して容易に対応できます。

HACCP導入のフロー



HACCPサポート技術

クリーンルーム・エアシャワー施設などの各種技術を通して、新設だけでなく、既存の工場へのHACCP導入をお手伝いいたします。

クリーンルーム技術

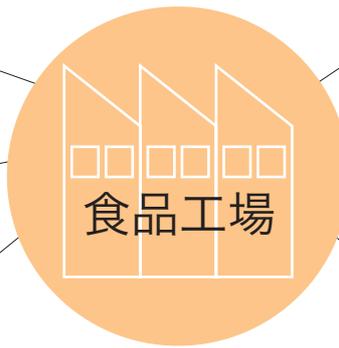
豊富なクリーンルーム技術を活かし、最適な清浄空間を提供します。

床排水システム

優れた衛生環境の維持を実現する、床排水システムを提供します。

冷蔵・冷凍技術

豊富な経験を活かし、食品の安全を守る最適な冷蔵・冷凍空調を提供します。



空調システム

中温エリアでの作業員の快適性と製品の品質確保を満たす空調システムを提供します。

施設診断

チェックリストにより施設診断を行います。

衛生管理システム

インターロック等による確実な衛生管理システムを提供します。

施工実績

■新潟県佐渡海洋深層水株式会社工場 様



天吊式クリーンブース



設計・監理：株式会社 團紀彦建築設計事務所 様

エアシャワー



■ワイエムフーズ京ヶ瀬工場 様



設計・監理：株式会社 藤田設計 様



株式会社本間組

建築事業本部
企画設計部

〒951-8650 新潟市中央区西湊町通三ノ町3300番地3

TEL 025-229-8399 FAX 025-222-6264

●ホームページ <http://www.honmagumi.co.jp>

株式会社本間組

新潟本社	〒951-8650 新潟市中央区西湊町通三ノ町3300番地3	TEL 025-229-2511	関西支店	〒550-0012 大阪府大阪市西区立売堀1丁目3番13号 第三富士ビル	TEL 06-6541-6755
東京本社	〒101-0033 東京都千代田区神田岩本町4番地 神田北辰ビル	TEL 03-3256-0920	中国支店	〒730-0042 広島県広島市中区国泰寺町1丁目5番31号 国泰寺ビル	TEL 082-248-6296
東北支店	〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉1丁目8番13号 日高ビル	TEL 022-222-5244	四国支店	〒760-0002 香川県高松市茜町19番12号 高松市農協第7ビル	TEL 087-833-6715
東京支店	〒101-0033 東京都千代田区神田岩本町4番地 神田北辰ビル	TEL 03-3256-0921	九州支店	〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2丁目8番3号 第2博多プラザビル	TEL 092-474-0127
名古屋支店	〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅5丁目3番8号 名駅モリビル	TEL 052-571-6617	佐渡支店	〒952-0011 新潟県佐渡市両津夷351番地	TEL 0259-27-3135