

【攻めの食品安全】とは

『食品安全』に対して、
このような「？」をお持ちではないでしょうか...？

食品安全に取り組んで当然。
でも、コストはかかる...

取引先から求められているから対応
しているが、コストがかかるので、
本当はここまでやりたくない...

問題が起きていないので、食品安全
レベルを下げたいけど、下げて
問題が起きたらどうしよう...
結局、今のやり方から
変えられない...

コストメリットが見えない
けど、仕方がない...

問題は起きていないが、食品安全への
取り組み効果なのか？それともここま
でやらなくても問題は起きなかった？
効果が分からない...

日々の生産で手一杯だが、手順書の
作成や記録を行わないといけない...
重要だとわかっているが、大変...

『食品安全は、コストがかかり、
効果・メリットが不透明である』
と感じていませんか？

しかし、それは食品安全に対して、「安全・安心」
にのみ、価値を見出しているからではないで
しょうか？

安全・安心にのみ価値を見出すのではなく、食品安全
の考え方・視点を変えることで、新たな価値
の創出が期待できると、弊社では考えています。

＜レベルの高い食品安全への挑戦＞

アレルギーフリー製品の製造など、敢えて、
レベルの高い食品安全へ挑戦することで、
顧客ロイヤルティの向上などが期待でき、
自社製品の売上アップに繋がると考えています。

＜リスク対応の視点の変革＞

リスクの未然防止に留まらず、より上流に視点を
向け、リスクの抜本的排除を行うことで、
日々の管理レベルが下がり、生産性向上などが
期待できます。

【具体例】

<レベルの高い食品安全への挑戦>

8大アレルゲン(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)フリー食品は、食物アレルギー体質の方でも安心して食べることができ、これまで食べることができなかった食品群でも食べていただける食品です。

アレルゲンフリー食品の製造には、より高いレベルの管理が求められ、場合によっては設備投資が必要になったり、検査によるランニングコストもかかったりと、通常製品と比較して、利益貢献がし辛い製品になります。

しかし、「より幅広い方に安心して食べていただけること」や「家族全員で同じ食品を食べられるようになること」などから企業の顧客ロイヤルティの向上が期待できます。

【具体例】

<リスク対応の視点の変革>

アレルギー管理において、同一製造ラインで「乳」、「小麦」のアレルゲンの使用があり、「小麦」は全製品の共通アレルゲン、「乳」は一部の製品のみでの使用、といった場合、「乳」の使用をやめることができないか検討します。それには、代替原料の検討、品質面の確認、アレルギー管理の運用ルールや生産体制の見直し、など幅広い対応が必要となります。

ハードルが高いことではありますが、「乳」の使用をやめることができ共通アレルゲンのみの対応で済めば、日々のプロセス管理が楽になり、安心・安全の向上だけでなく、**生産性向上**などが期待できます。

資料にない内容など、ご不明な点は
メールにてお問合せください

メールお問い合わせは
こちらをクリック



分析テクノ
HPはこちら