

J F S-B規格 I S O22000、F S S C22000 等の取得が 「利益増加」につながっていますか？

食品安全マネジメント規格（J F S-B規格、I S O22000、F S S C22000 等）
を取得したのはいいけれど

- ・受注は増えていない（減少した）。
- ・取得した分だけコストが上がった。
- ・書類は形だけで活用されていない。
- ・在庫は積み上がったまま
- ・生産性が上がっていない
- ・人の育成につがっていない

食品安全マネジメント
規格の取得と利益は
別モノでは？



食品安全マネジメント規格取得工場（企業）の多くが陥っている3つの課題

①前段階での基礎知識の不足

J F S-B規格、I S O22000、F S S C22000 如何に関わらず、5 S以前の2 S、3 Sも充分になされていない（現状満足、独りよがりの取り組みなどの）工場が数多く見られます。現場改善の基礎が不足しているため、生産性が低い状況から脱却できないのです。そのため、手続き上で食品安全マネジメント規格を取得することはできても、コストが上乗せされるだけで、利益を圧迫し続けます。

②生産性向上と食品衛生が別モノになっている。

「食品衛生に取り組むには時間や手間、コストがかかるので、生産性は悪化するのは当然」と考えていませんか。

本来食品安全マネジメント規格は、成果指標を明確にし、生産性向上にも同時に取り組む必要があります。結果として、取り組みのベクトルを合わせ、利益を確保することができるのです。

③食品安全マネジメント規格取得時に必要な教育を行っていない。

食品安全マネジメント規格を取得する際に、現場のスタッフに対してその意義や手段を説明するだけの工場が数多くみられます。そのため、管理者層と現場との間に知識や意識のギャップが生まれ、本来の目的が達成できないのです。パート・アルバイトも含めた現場スタッフを巻き込み、「仕組み化」しなければ、真の食品衛生も生産性向上も不可能です。

S R Sの現場改善プログラムは

S R S コメンズメントは、女性中小企業診断士によるコンサルティング会社です。数多くの食品関連企業のコンサルティングや食品安全マネジメントシステム導入支援の実績をもとに、御社の課題に合わせたオリジナルの現場改善プログラムを提供します。

S R Sの継続型研修

- ・御社の真の課題を分析
- ・現場の課題に即した
オリジナルカリキュラム
- ・継続した実務参加型研修

現場改善と
人材育成で
成果を追求する

S R Sのコンサルティング

- ・未来志向での戦略策定
- ・現場で継続・定着する
実務型の仕組みづくり
- ・徹底した「成果」の追求

御社の課題を客観的に把握するためにも、ぜひ一度お問い合わせ下さい。

【お問い合わせ先】 今日からできる改善・改革を推進する

株式会社 S R S コメンズメント

〒790-0047 松山市余戸南 6-4-19

東京営業所 江戸川区東葛西 6 -1-6-1001

TEL: 089-974-0878 FAX: 089-974-5878

TEL&FAX: 03-3877-3906

H P <http://www.srs-commencement.co.jp/> E-mail: esu@bronze.ocn.ne.jp