

「加工食品プロデューサー」導入のお薦め

6次化・加工業務の内製化・・・
をお考えの方へ

「加工食品プロデューサー」(の役割)とは？

生産者様が真心と手間をかけて作り上げた成果物を、最終的に美味しく且つ安全な加工食品として誕生させるにあたり、必要な「機械の選択&導入・加工所の設備運用・技術指導・商品開発・各種許認可申請等」をご依頼者様の目線に立ち全力でお手伝い申し上げる専門家のことです。

「経験豊富な加工食品プロデューサー」のお話を聞いてみませんか？

機械メーカーである弊社ではフォロー出来ない「最終的な加工製品が出来上がるまでの一貫した相談相手」としてのプロデュース業務にご興味があれば、ご紹介させていただきますので、全体・スポットのみにかかわらずお気軽にご相談下さい。

【注】弊社はご紹介まで。その後は、ご依頼者様と加工食品プロデューサーとの業務委託契約(有料)になります。

★ サポート内容一覧 ★

■導入

- 1) 御社製品が作られる全過程の把握と提示
- 2) ご要望の製造品目に適正な機器類の選択
- 3) 加工所の蒸気、電気、水道などのインフラ設備アドバイス
- 4) 加工所の内装を含むレイアウト提案
- 5) 加工所に掛かる全体的な費用感(概算)の算出

ご相談は無料です
お気軽にご連絡ください

■運用

- 6) 機械の取扱い指導
- 7) 加工所で製造のアドバイス
- 8) 技術指導からスタッフ教育
- 9) 商品開発のサポート
- 10) 商品裏面ラベルのアドバイスと相談
- 11) 商品の容器に関する相談



■各種認可申請

- 12) 保健所などの許認可サポート
- 13) HACCP*運用した安全認証取得のサポート
- 14) 製品の菌検査（微生物検査）のアドバイスと指導
- 15) 賞味期限の設定など食品理化学と衛生管理指導

(株) サンフードマシナリ企画スタッフ 2025年

* HACCP とは、食品の製造や管理の過程における様々な危害要因を分析し、その危害要因を除去、低減するのに特に重要な工程を管理することで食品の安全を確保する手法のことです。WHO(世界保健機関)とFAO(国連食糧農業機関)が合同で運営している食品規格委員会によって発表されており、国際的に認められているものです。従来から行われてきた抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となり、問題が発生した場合の原因の追及も行いやすくなります。