

業態や組織体にあわせて、総合的に、または必要なポイントで、品質管理メニューをコンサルティングし、代行して実施します。

メニュー 業態	体制 づくり	審査	検査 (細菌)	点検 (衛生・表示)	教育	その他
百貨店 スーパーマーケット	<ul style="list-style-type: none"> <li>総合コンサルタント</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品表示</li> <li>製品規格</li> <li>適正包装</li> <li>メニュー表示</li> <li>中間原材料 使用期限管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>工場製品</li> <li>店内加工品</li> <li>原材料</li> <li>厨房内拭取り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>店内厨房の衛生</li> <li>取引先工場の衛生</li> <li>店頭表示 (POP、表示ラベル) (米の産地情報、 アレルギー原材料)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>百貨店部長、 衛生担当研修</li> <li>研修、セミナー</li> <li>通信教育(衛生、表示)</li> </ul>	
ホテル レストラン カフェ 飲食チェーン	<ul style="list-style-type: none"> <li>組織構築提案</li> <li>委員会参画</li> <li>品質保証部補佐</li> <li>社外第三者監査 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>メニュー表示</li> <li>中間原材料 使用期限管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理提供品</li> <li>テイクアウト品</li> <li>厨房内拭取り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>店内厨房の衛生</li> <li>工場、セントラル キッチンの衛生</li> <li>店頭表示 (米の産地情報、 アレルギー原材料)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>検便</li> <li>防虫防鼠</li> <li>特殊清掃</li> </ul>
ショッピングセンター 駅ビル (レストラン除く)	<ul style="list-style-type: none"> <li>自社管理基準作成</li> <li>自社管理マニュアル作成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品表示</li> <li>適正包装</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>工場製品</li> <li>店内加工品</li> <li>厨房内拭取り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>店内厨房の衛生</li> <li>取引先工場の衛生</li> <li>店頭表示 (POP、表示ラベル)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>研修、セミナー</li> <li>通信教育(衛生、表示)</li> </ul>	
製造メーカー			<ul style="list-style-type: none"> <li>工場製品</li> <li>原材料</li> <li>工場内拭取り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>工場製造現場の衛生</li> </ul>		