



設計・監理実績のご案内

『愛媛果汁食品株式会社殿 食品加工・保管施設新築工事』

皆様におかれましては、ますますご発展のこととお喜び申し上げます。

日頃は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて弊社の設計、監理により、6月に完成いたしました愛媛果汁食品株式会社殿(新居浜市)の「食品加工・保管施設」をご紹介いたします。

愛媛果汁食品株式会社は愛媛県内のみならず全国の菓子製造業、レストラン等へ新鮮かつ高品質な果実加工品を供給し、非常に高い評価を得ておられます。

この度、同社においては業容の拡充のために、HACCPに対応するクリーンで衛生的な環境と最新鋭の設備を備えた「食品加工・保管施設」の新設を計画され、弊社は、今までに培ってきたクリーンルーム、食品加工施設等の設計監理技術を生かして、設計・監理に取組み、課題であった防虫対策、防塵対策、コンタミ防止等を図り加工食品の品質の確保、作業環境のクリーン化を実現いたしました。

以下はその一例ですが、ご紹介させて頂きます。

① 動線の明確化によるコンタミ防止	各製品毎の加工場、保管室の機能的な配置と、従業員の入室、退出動線の分離、原料の搬入と製品の搬出動線の分離
② クリーン対策	エアーシャワーと長靴用滅菌乾燥機の設置、鏡とコロコロ・ローラーによる除埃
③ 電解水と高温水による洗浄が可能な建物と設備	全室に配備された電解水(強酸性水、強アルカリ水)による設備の洗浄と蒸気を利用した高温水による洗浄が可能な耐熱、耐磨耗、耐酸、耐アルカリ性の内装材の採用
④ 防虫対策	2重の高速シャッター設置、排水栓のインバート化、嫌虫灯・補虫器、防虫フィルター取付
⑤ 食品衛生環境の改善	冷房設備と機械換気設備の適切な設置とハイサイドライトによる自然採光



施設全景



屋内(長靴用滅菌乾燥機)

弊社は、こうした設計・監理における提案、施工面での改善、品質や安全面における高性能の追求に積極的に取り組み、お客様にご提案してまいります。

豊かで潤いのある社会づくりに貢献する
総合建設コンサルタント

株式会社 シアテック

ISO9001認証: MSA-QS-706

<http://www.ciatec.co.jp>

担当 本社営業部

TEL : (0897)37-5921

FAX : (0897)32-5979

E-mail: ctl@ciatec.co.jp