

HACCP対応をバックアップ、 食品衛生管理をレベルアップ!

～ コベルコの食品工場向けクリーンエア・ソリューション ～

食品衛生法の改正に伴い、すべての食品等事業者にHACCPに対応した衛生管理が義務化されました。
コベルコでは、食品の製造・加工の現場に対して、よりクリーンなエア・ソリューションをご提案し、
HACCPに対応した質の高い衛生管理をサポートいたします。

HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析重要管理点)

HACCP義務化について

対象

飲食店を含む
すべての食品等事業者

施行

2020年6月
(経過措置：1年間)

HACCPとは?

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。 ※厚生労働省HPより抜粋

HACCP導入によるメリット

メリット ①

信頼性の向上

各工程の確認ポイントが
明確になり、
業務品質が向上。

メリット ②

生産性の向上

クレームやロス率の低下による
コストダウンと省エネ及び
生産効率の向上。

メリット ③

安全性の向上

コベルコの製品・サービスや
生産現場で培った知識を活かし、
お客様に最適なお提案。

コベルコからのご提案

提案 ①

用途に応じた品質の
圧縮空気をご提案

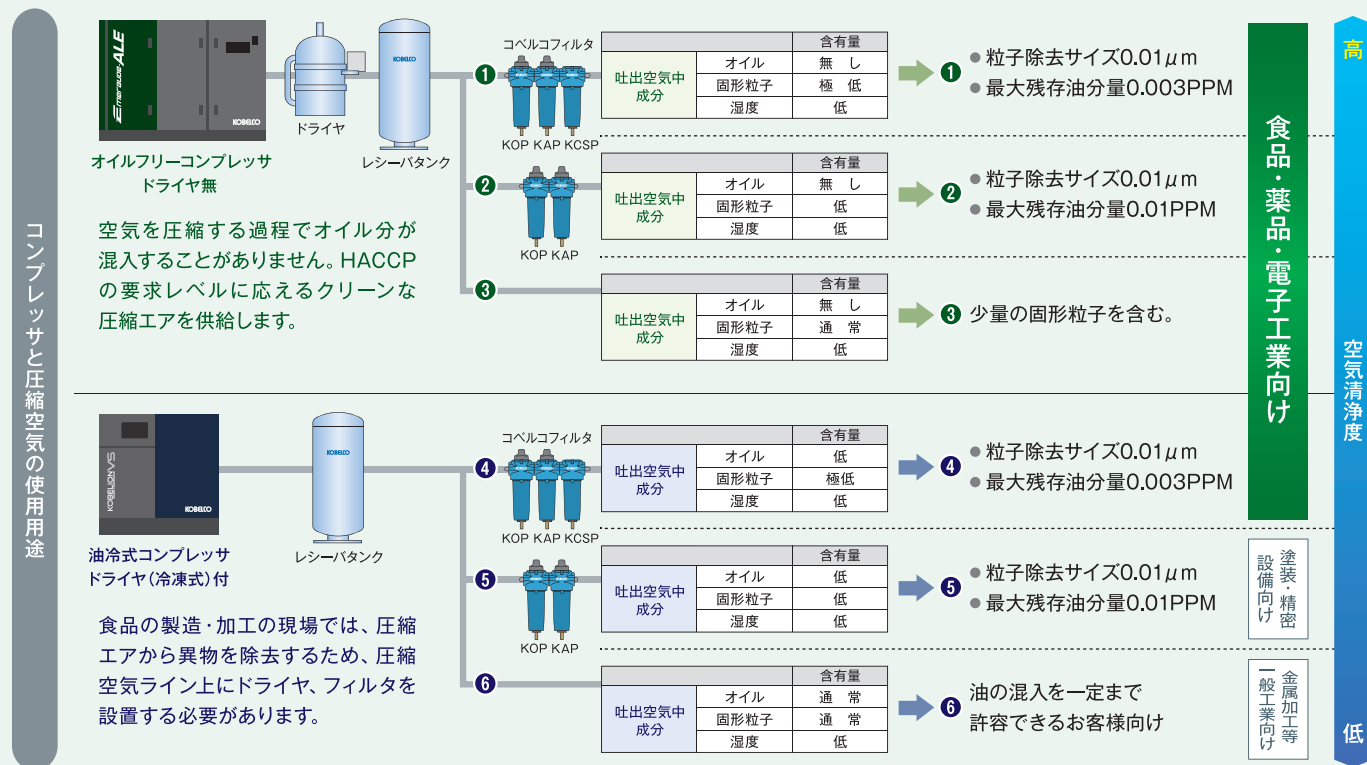
提案 ②

生産ラインの
省エネをご提案

提案 ③

設備の
停止・再稼働に
関するご提案

食品製造・加工現場のHACCP対応に最適なクリーンエア・システムをご提案します。

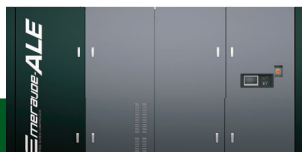


オイルフリーコンプレッサ
ドライヤ無

空気を圧縮する過程でオイル分が混入することがありません。HACCPの要求レベルに応えるクリーンな圧縮エアを供給します。

油冷式コンプレッサ
ドライヤ(冷凍式)付

食品の製造・加工の現場では、圧縮エアから異物を除去するため、圧縮空気ライン上にドライヤ、フィルタを設置する必要があります。



コベルコ・オイルフリーコンプレッサ

クラスゼロの認証を取得

エメロードALEシリーズは、コベルコのオイルフリー技術が認められ、圧縮空気の品質等級において最高レベルの清浄度を示すクラスゼロ (ISO8573-1[-:-0]) の認証を取得しています。

ISO8573-1
クラスゼロ認証取得

100% オイルフリー

すぐれた耐腐食性

ドレンアタックの影響を受け、高い耐腐食性を要求される2段圧縮機本体の材質にはステンレスを採用。耐熱性、滑り特性、はく離性能にすぐれたテフロンコーティングとの組み合わせにより、腐食による性能低下を防ぎます。

耐腐食性能自社試験結果



炭素鋼 + コーティング



ステンレス + コーティング

※画像はイメージです。

フードグレードオイル

食の安全を守るため「KOBELCO Food Grade Oil C7」をご用意しています。「米国NSF H1グレード」認証されており、FDA (米国食品医薬安全局) のリストに記載されている安全な材料を使用しています。

コベルコ フィルタ

ハイレベルの
粒子除去効果

KOPグレード: 99.925%以上

KAPグレード: 99.999%以上



コベルコ・コンプレッサ株式会社

<http://www.kobelco-comp.co.jp>

株式会社神戸製鋼所

機械事業部門

■ お問い合わせは……



KOBELCO SCREWは、ISO9001 (国際標準化機構品質規格)、ISO14001 (国際標準化機構環境規格) 認証取得工場で生産しています。