



株式会社澤村 <https://www.sawamura-shiga.co.jp>

高島本社

〒520-1121 滋賀県高島市勝野1108番地3

TEL 0740-36-0130(代) FAX 0740-36-1661

大津オフィス

〒520-0242 滋賀県大津市本堅田三丁目33-16 エルミナ リアン 2F

TEL 077-572-3879 FAX 077-573-8384

FoodArchiに関する
ご相談・お問い合わせは

✉ Mail contact@food-archi.jp

💻 URL <https://www.food-archi.jp>



 **FoodArchi**

ともに築く、これからの食品工場



Food Architect

“おいしい”を安心してつくれる 食品工場を築く

2021年に義務化がスタートしたHACCP（ハサップ）は、
今や安全な「食」の提供に必要不可欠となっています。

しかしHACCPの運用は
食品が製造される建物によって大きく異なるため
工場内で働く方々の衛生管理だけでは十分な対応といえず、
お悩みの経営者様も多いのではないのでしょうか。

FoodArchi（フードアーキ）は
HACCP対応の食品工場建設をトータルでサポート。
設計施工一貫方式のメリットを最大限に発揮して、
食品加工事業者様の企業価値向上や業績アップに貢献します。

食品工場建設プロジェクトを 成功させるために

HACCPに沿って工場を建設するためには、食品の生産工程や工場の周辺環境を十分に把握し、
危害要因を事前に洗い出したうえで適切な設計や設備を整える必要があります。
ここでは一般的な食品工場建設の流れと、プロジェクトを成功に導くポイントをご紹介します。

Point

01 プロジェクト全体の要素を把握する

食品製造で品質と安全性を確保するためには、慎重な計画、適切な技術導入、法的規制への遵守が欠かせません。
そのため食品工場建設プロジェクトは、複雑で多岐にわたる要素を組み合わせて進められるため、全容を把握しておくことが重要です。

計画と設計

建設する施設の用途や必要な機能、生産ラインの配置、施設のサイズ、衛生基準などを事前に慎重に計画する必要があります。
計画地の法的規制や環境要因なども考慮します。

建設許可と法的要件の確認

建設プロジェクトは、計画地の建設許可や法的要件に基づいて進められます（ゾーニング要件、建築基準、環境への影響評価など）。建築基準法、都市計画法の他、計画地自治体の条例や食品衛生法に基づく営業許可など様々な法的要件をクリアすることが必要条件となります。

建設および設備の構築のための要件定義

建物本体や設備工事など総合的に建設工事を管理するため（製造エリア、冷蔵庫、倉庫、オフィススペースなど）要件定義をすることが必要です。加えて、食品工場では製造プロセスや衛生基準に沿った要件定義も重要です。

適切な機械・設備の導入

食品製造に必要な生産ライン、製品検査機器、冷凍設備、清掃機器、浄化槽、洗浄水などの様々な機械や設備を導入します。

品質管理システムの構築

食品の製造プロセスが安全・品質基準に従っていることを確認します。これにはHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)の導入が必要です。

トレーニングと運営

従業員へのトレーニングが実施され、本格的な運営に移行します（製造作業、品質管理、衛生規定への従い方など）。

アフターサービスと保守

建設会社はアフターサービスと設備の保守を提供し、施設の効率的な運営が継続されるようサポートします。
中長期的に食品工場を維持・管理していくためにも、提供を受けるアフターメンテナンスや保守の内容をしっかりと確認しておくことが重要です。

Point

02 適切な知識を持った建設業者を選ぶ

食品工場建設を理解した提案ができるか

食品工場でHACCPを導入する際には衛生管理計画の策定が必要です。その際に求められる一般衛生管理には、施設計画に大きく関わる項目もあるため、建設会社の食品工場に関する知識の有無が重要です。

例えば、掃除がしやすい床や埃が溜まりにくい環境は、菌の発生を防ぐとともに日々の労働の手間を省き、ねずみや昆虫が製品に混入するリスクを低減します。建物の計画や設計、建具の配置、排水や廃棄物の取り扱いに関する動線などが、製品の安全・品質や従業員の労働生産性に大きな影響を与えます。また「HACCP＝建物を区切る」といった認識違いによって、不要な間仕切り壁によって余計なコストがかかるケースもあります。

HACCPや一般衛生管理を理解している建設会社なら、
「HACCPを運用しやすい工場」を提案できる可能性が高い
ため、業者選定時には重要な指標となります。

一般的衛生管理プログラムは HACCP導入の土台

HACCP
生産工程の衛生管理
〈7原則 12手順〉

一般的衛生管理プログラム

製造環境の衛生管理
〈10項目〉

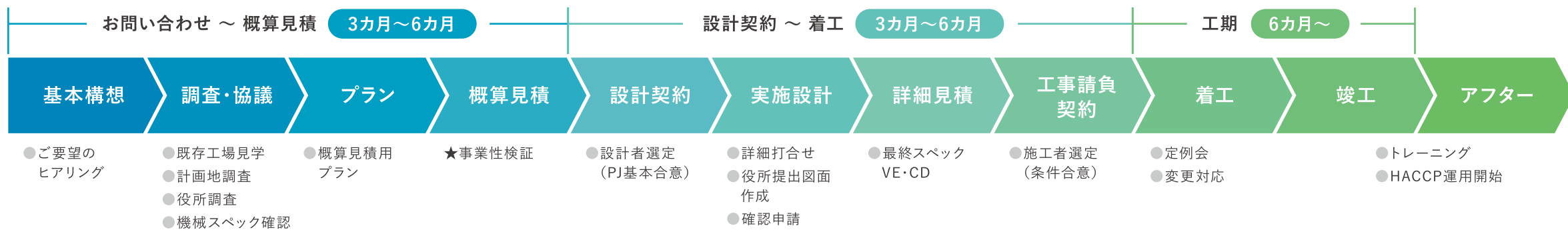
- 1 施設設備の衛生管理
- 2 従事者の衛生教育
- 3 施設設備及び機械器具の保守点検
- 4 そ族昆虫の防除
- 5 使用水の衛生管理
- 6 排水及び廃棄物の衛生管理
- 7 従事者の衛生管理
- 8 食品等の衛生的取り扱い
- 9 製品の回収方法
- 10 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検

坪単価で判断するのはキケン

工場・倉庫建設計画における坪単価は、あくまでも初期段階での目安です。建物のスペックが不明確な状態で算出された見積金額を単純に面積（坪数）で割った坪単価は、正確性を欠く可能性が高く、冷凍・冷蔵庫などの設備に関わる費用の想定が必要な食品工場建設においては特に注意が必要です。計画進行に伴って事業費が予想以上に膨らみ、事業計画の変更や中止を余儀なくされるケースもあります。

プロジェクトの流れ

一般的な食品工場建設プロジェクトは、
ご相談から竣工まで約1～2年を要します。





FoodArchiに **できること**

最適なプロセスで食品工場を建設するために

FoodArchiはSAWAMURAが立ち上げた食品工場に特化した建設プロジェクトです。

SAWAMURAが誇る総合力と高い専門性。わたしたちだからこそ発揮できる強みとこだわりがあります。

専門知識

現地確認

プロジェクト
進行

予算管理

アフター
フォロー

専門知識

食品工場建設プロジェクトに 精通したスタッフが在籍

FoodArchiには日本HACCPトレーニングセンターの上級コーディネーターが在籍。HACCPの基礎知識から食品工場企画のポイントまで、社内での教育プログラムを通じて食品工場建設プロジェクトに精通したスタッフを育成しています。

これによりソフト（運用）とハード（建設）のバランスを考慮したご提案を可能にしています。



ノウハウの蓄積で提案力を強化

工場の稼働後は施主様との定例会を実施し、提案内容の検証を行っています。
経験を踏まえた改善点のブラッシュアップや新たなアイデアの導入により、プロジェクトの品質向上を図っています。

現地確認



徹底した工場見学と計画地への理解

FoodArchiでは、建設プランの作成前に施主様の既存工場を見学させていただきます。スタッフの皆様へのヒアリングも行うことで現状を把握し、改善ポイントをプランに具体的に反映。また計画地へも赴き、効率的かつ環境に配慮した配置計画や、工場稼働後までを想定したご提案を行います。

既存工場の見学

●各部屋の役割（衛生区域）を確認

- ・原料や機械の種類、配置、保管方法、および「モノ」の動線や物量
- ・更衣室、サンタリー、手洗い、および作業内容に関する「人」の動線
- ・ドライエリア、ウェットエリア、上水・排水処理に関わる「水」
- ・温度管理、排熱処理、陽圧の調整に関する「空気」
- ・7S、サニテーションの実施方法
- ・SOP(Standard Operating Procedures)、SSOP(Sanitation Standard Operating Procedures)、フローダイアグラムの確認

●ヒアリング

経営者様や従業員の皆様にヒアリングを行い、現在の問題点や新工場への期待していることなどを把握。その上で、エリアごとに必要な情報をプロット図に整理し、図面や見積を作成します。

計画地の見学

●行政調査や協議

工場建設における法規制（建築基準法、都市計画法、消防法など）の想定や、インフラ（電気・水道・下水・ガス）の引き込み有無を確認し、行政調査や協議をします。

●造成・配置計画に必要な情報を確認

道路幅員や乗り入れ口や敷地内車両動線敷地の高低差など、敷地の造成・配置計画に必要な情報を取得します。

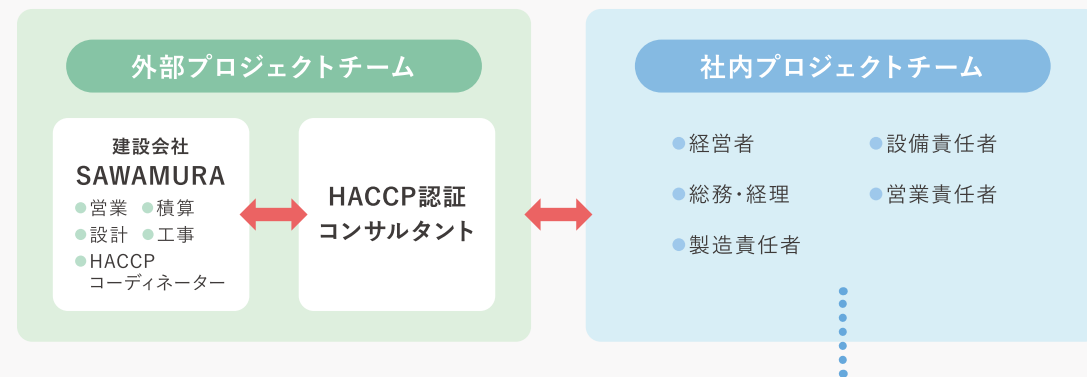
●建設後をイメージ

官民境界が明確であるか、隣地との視線が交錯しないか、工場建設後の排気や臭気が近隣住民や企業とのトラブルの原因にならないかなど、建設後のイメージを考慮します。

プロジェクト進行

各セクションの精鋭が ステークホルダーと連携し円滑に進行

FoodArchiではプロジェクトごとに、営業、設計、積算、工事の各セクションの精鋭メンバーで専門チームを構成します。行政との打合せやHACCP認証コンサルタントとの協働など、全体を総合的に管理し、円滑にプロジェクトを進行します。



社内プロジェクトチーム発足のススめ

食品工場建設では、ステークホルダー（機械納入業者、HACCP認証コンサルタント、保健所、組合など）との協調・協働が不可欠です。そのため、FoodArchiでは、社内でプロジェクトチームを立ち上げることをおすすめしています。メンバーは一般的に、「経営者」「製造・設備・品質管理」「営業」「総務・経理」など、各セクションの責任者で構成されます。



食品工場建設では多くのステークホルダーとの連携が必要

- ✓ 行政の許認可
- ✓ 補助金対応
- ✓ HACCP取得
- ✓ 御取引先の施設要件、各コンサルティングとの協力 など

すべて  **FoodArchi** がサポート

予算管理

こまめな見積確認と 費用対効果を考慮したご提案

食品工場の場合、他の製造業系工場に比べて設備に関わる建設費用がかかる傾向があります（冷凍・冷蔵庫、室温管理の空調機、断熱性の高い壁材、受水槽、浄化槽など）。そのため建設プロジェクトにおいては「運用」と「建物」のバランスが重要です。

FoodArchiでは計画進行ごとに概算見積を作成し、お施主様にご確認いただくとともに、予算を考慮した費用対効果の高いご提案を行います。



計画進行ごとに確認する事項

- ✓ 概算見積と建築予算の乖離や齟齬の有無
- ✓ 建物面積の調整とコストの最適化
- ✓ コストダウンおよびバリューエンジニアリングの検討
- ✓ 工場稼働後の作業手順や衛生管理の見直し

アフターフォロー

緊急時のバックアップ体制

食品工場では、突然のトラブルが発生すると製造がストップし、冷蔵・冷凍機能が失われるなどの緊急事態が生じる可能性があります。FoodArchiでは、こうした状況に迅速に対応できるよう、緊急時に対応可能な協力業者を選定し、工場稼働後もバックアップできる体制を整えています。

設計施工一貫方式による責任の明確化

設計施工一貫方式で責任の範囲を明確にしています。またBIM (Building Information Modeling) を用いた図面作成で構造や設備などの情報をデータ化しています。これにより将来のラインの変更や改修工事が容易になり、効率的かつ迅速な対応が可能です。

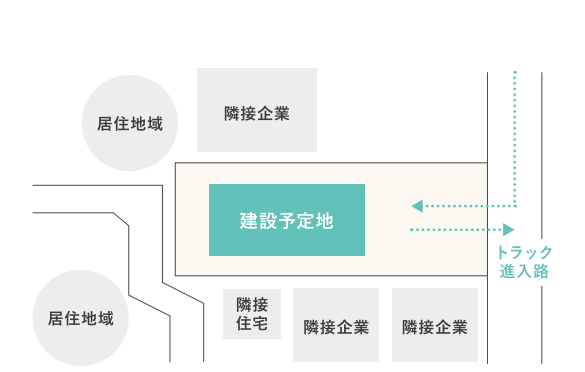
メンテナンスや改修時も

社内にアフターメンテナンスを専門とするチームを組織しているため、竣工後も定期的な点検やメンテナンスを含むフォローが可能です。ライン変更の改修工事や経年劣化に伴う改修に関する提案も行い、施主様の工場が末永く安定した運用ができるようサポートしています。

創業160年の安心と安全を、 世界基準の衛生管理で届ける

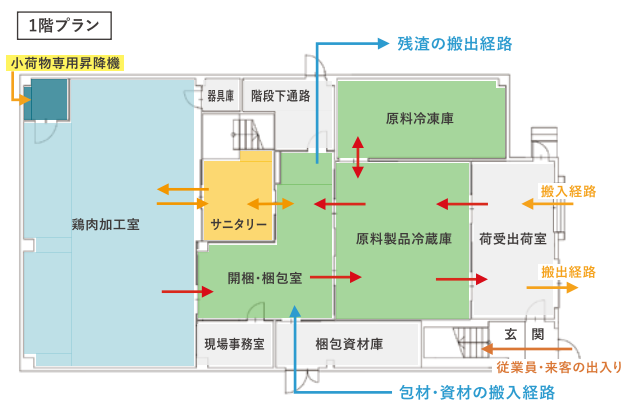
— 株式会社 鳥政本店 様

1864年(元治元年)創業、京都で約160年の歴史を持つ老舗の鶏肉加工製造会社である株式会社鳥政本店様。社屋の老朽化に伴う移転を検討されていたタイミングとHACCPの義務化が重なり、新工場の設立を決意されました。SAWAMURAへはWebサイトを通じてお問い合わせいただき、幾度のお打ち合わせを経てご依頼いただきました。



配置計画

計画の敷地は、間口が狭く、東西方向に長い形状。敷地の東西が接道していますが、西側の接道道路は住宅街の生活道路であることから、周辺の住環境に配慮し、トラックの進入路は東側の道路からとしました。南北側の隣地は一般住宅、企業の事務所があり、プライバシーの配慮から視線の交錯がないよう注意しました。



ゾーニングと動線計画

鶏肉加工室などの製造区域は1階に、事務室や休憩室などの一般区域は2階に集約し、上下階で区分を明確化。1階の鶏肉加工室と2階のテストキッチン用小荷物専用昇降機で結びつつ、加工場専用階段とサニタールームを設け、交差汚染を防止。東西に長い建物形状を活かし、入出荷口から最深部に鶏肉加工室を設置。原料が他の部屋を通過することで虫の誘因を防ぎます。

建物概要

物件名	株式会社鳥政本店 工場新築工事	構造	鉄骨造 地上2階	設計者	株式会社澤村 一級建築士事務所
所在地	京都府京都市南区吉祥院内河原町8	敷地面積	677.04㎡	施工者	株式会社澤村
主要用途	工場、事務所	建築面積	257.20㎡		
用途地域	工業地域	延床面積	498.38㎡		

お施主様のお声



株式会社鳥政本店
代表取締役社長
岩佐 孝雄 様

HACCPへの豊富な専門知識と 親身な対応に信頼してお任せできました

— お問い合わせのきっかけを教えてください

SAWAMURAさんに依頼した最大の理由は、HACCP対応の専門コンサルタントがおられたということです。また、さまざまな工法で幅広いデザイン建築を手掛けられていることも大きな要因でした。

— 正式依頼の決め手はありましたか

初回面談では、企画の必要情報を得るための打合せと工場見学に2時間半もの時間を費やしてくださいました。その姿勢に「親身に対応してくれる会社」だと思いました。さらに打合せ過程でも「こちらの立場に立って物事を判断し、考えてくれている」と感じ、信頼してお任せすることができました。



— SAWAMURAの提案はいかがでしたか

HACCPという初めての衛生管理を導入する上で、いかに従業員が使いやすい動線や作業スペースにするかが重要でしたが、十分に考慮して事前にご提案いただけましたし、丁寧にこちらの要望を聞き取ってもらえました。

— 新工場はいかがですか

お世話になっているお客様へのお披露目も行いましたが、大変ご好評をいただいています。新しいステージで鳥政本店が培ってきた信頼と実績を、次の世代につなげていきたいと思っています。



本プロジェクトに携わったSAWAMURAスタッフ



営業担当:北脇

プロジェクトの進行管理かつお客様の窓口を担当。要望にあわせた柔軟な提案がモットー。



設計担当:南
(一級建築士)

一級建築士として、食品工場の利便性と社員同士の交流が生まれる空間を提案。



施工担当:東
(一級建築施工管理技士)

現場責任者として施工を管理。公共施設・民間大型建築の施工技術を活かして現場を運営。



HACCP
コーディネーター:鈴木

HACCP手法を取り入れ、加工場内の衛生区分と「人」と「モノ」の動線を整理したプランニングを提案。