

Séminaire sur la Sûreté Alimentaire

Tokyo, 21 Juin 2010

Anne-Isabelle HENNEQUIN

アンヌ＝イザベル・ヘネカン氏

Président de Tipiak Traiteur Pâtissier

President de Tipiak Plats Cuisinés Surgelés

Tipiak 社社長





食品安全とトレーサビリティに関するセミナー

Anne-Isabelle Hennequin

アンヌ＝イザベル・ヘネカン

ティピアック社(冷凍品)代表取締役社長

Tokyo, 2010年6月21日

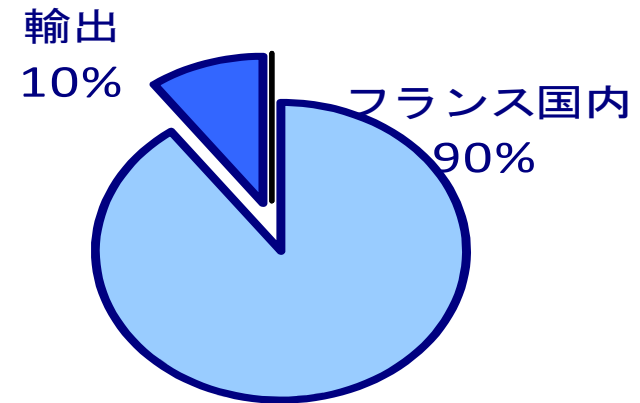


国際戦略

- 🍪 外国で**25 ans以上** あらゆる経路での取引を経験

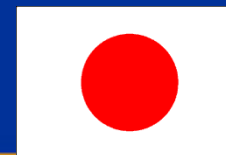
- 🍪 **グループの収益の10%**は国際取引から

- 🍪 フランス、イギリス、ドイツ、アメリカをベースにした輸出担当チームが活躍





そして、日本は?



製品とマーケット両方をターゲットに展開

- レストラン向けに10年間 食品類を供給(乾燥穀物等)
- 冷凍のマカロンやフランス風プチフルールに大きな可能性





惣菜、菓子類

1996年以來発展を続ける惣菜菓子部門

ミニ惣菜、ミニ菓子のスペシャリスト

冷凍品、冷蔵品が揃いどんな場合にも利用ができます

各種オリジナルな製品のノウハウ:

カナッペ



アミューズ



成形サンドイッチ



プチフール



マカロン





品質とノウハウ

ノウハウ



上質な素材



選ばれた素材

(遺伝子組み換え無し、着色料不使用

- 仕入れ業者のこだわり
- 仕入れ業者の財政的な信頼性



従業員の衛生管理



清潔な作業場と道具



リスクの分析： HACCP方式



- 原因特定、分析、生産段階に関連するリスクの予防
- 監視体制設置



トレーサビリティ, クオリ



原材料と工程のトレーサビリティ



製品の品質



補充的なコントロール





品質＝組織力

消費者向けのアレルギー情報



危機管理プロセス



品質認証

外部からの保証

惣菜、菓子：BRC et IFS, ヨーロッパの大型店舗
では必要不可欠

