

HACCP対応を重視し、安全な和牛を関西一円に





大阪ミートセンター新築工事

本工事は平成29年春に竣工した【姫路和牛マスター新築工事】の実績を買われ、エスフーズ株式会社から御指名いただい たものである。

生産機械・冷蔵パネル等の別途工事、本工事着手前の37条開発別途工事との打合せ及び工程・安全打合せ等を含め、実質 9ヶ月という短期間工程で造り上げた。

また、生産エリア内での特殊な工事、顧客からの完全たるHACCP※対応を求められる中、協力会社の尽力と【姫路和牛マ スター新築工事】の経験を駆使して施工した。

※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。



工事概要

工事名 エスフーズ株式会社大阪ミートセンター新築工事

工事場所 大阪市西成区北津守一丁目44-4他

令和4年5月24日~令和5年2月15日 Т 期

発注者 エスフーズ株式会社 設計監理者 株式会社創元設計

施工者 美樹・株木・神名 特定建設工事企業体

工事内容 牛肉加工施設

鉄骨造2階建 外壁サンドイッチパネル t 75

延床面積:3,411.5m²







さばかれた牛の胴体を懸垂レールにて搬入 ➡ 小さく加工された肉片を冷凍(-20℃)保存

➡ 関西一円に卸す商品の荷捌 (右側:冷蔵冷凍室 左側:搬出用オーバースライダー)

担当者の声

着手前、先行別途工事で設置されていた可変側溝の位置及び高さと建築設計図書との相違があったため、8,690m2の敷地 全体のレベル測定から始まりました。設計上では、牛肉搬出入トラックの荷台の高さに対する1階トラックヤードの高さ の許容差が僅かしかないため、可変側溝の高さとの相関性を明確にする必要がありました。調査の結果、側溝の高さが設

計よりも高い位置に布設されているため、監理事務所と協議しながら申請 許可が通るギリギリの高さまで建物レベルを上げる事により、無事に完成 する事が出来ました。

生産エリアでは特殊な施工があったため、施工図のチェックや施工指示 ・安全指示に関して非常に煩雑な業務となりました。当社はJVのサブの立 場でしたが、全ての事に対して率先して先頭に立ち施工管理・安全管理を 進め、御施主様から高い評価をいただきました。

これも関係者皆様の協力連携があったらこそ成し遂げられた結果だと感 謝致します。



大阪支店 建築部 **莎田** 久原 健太郎