



衛生面について

1. 法令等の遵守

私たちは食品衛生法及びその他品質に関する法律・基準・業界規約を遵守することを使命と致します。

2. 品質管理

私たちは安全安心な原材料を厳選し、お客様へお届けするまで責任のある品質管理に努めることを使命と致します。

3. 改善努力

私たちは品質・製造加工技術・販売サービスなどあらゆるお客様からの声に対し、誠実にお答えすることを使命と致します。

4. 情報開示

私たちはお客様に対し、様々な情報を積極的に開示することを使命と致します。



徹底した衛生管理

多くの社員がいる中、誰ひとり欠けることなく衛生を厳守するため「わかりやすさ衛生」に取り組んでおります。

衛生の基本「手洗い」から始まり、製造加工管理→細菌検査管理→社員意識管理→清掃管理など様々な衛生管理に対してのチェックシステム、各種抜き打ち検査、衛生マニュアルの徹底、衛生講習会の開催などを強化しております。

✓ 製造工程管理

製造工程においては温度管理、原材料管理、製品定位置管理、異物混入防止管理を基本に品質チェックを行っております。

✓ 細菌検査管理

毎月、全セクションの原材料を抜き打ち摂取し、専門検査機関にて細菌検査を行っております。

✓ 社員意識管理

作業前の健康チェック、衛生服の着用及び衛生マニュアルを基本に、意識管理を行っております。

また、毎月、全社員を対象とした検便検査も実施しております。

✓ 清掃管理

責任者を定め決められた清掃方法による清掃作業が行われているかの確認、清掃終了後には作業場・機器・器具の洗浄不良がないかの確認、また清掃用具の不備や、洗浄液点検など各種チェックも行っております。