

2013年9月2日

食肉加工施設としては愛媛県内初！

フジ精肉センター「^ハサッ^フ愛媛県HACCP」認証取得のお知らせ

株式会社フジ(本社:愛媛県松山市、代表取締役社長:尾崎 英雄)は、9月2日にフジ精肉センターについて、愛媛県食品自主衛生管理認証制度(愛媛県 HACCP 制度※)の認証を取得しました。これは、同施設での徹底した品質管理・衛生管理への手法が評価されたもので、食肉加工施設としての愛媛県 HACCP 認証取得は、県内初となります。

今後もフジは、お客様に安全安心な商品を継続的にお届けできるよう、品質管理体制の一層の強化に取り組めます。

【施設概要】

フジ精肉センター(所在地:愛媛県松山市安城寺町)

〈主な取り組み〉

- ・X線異物検出機、温度自動計測システム、ハセツパー水(殺菌水)等、最新設備の導入
- ・原料入荷から製品出荷までの全工程について、衛生管理・温度管理及びその記録とチェックの徹底
- ・毎日の機器類の丁寧な洗浄と状態確認



フジ精肉センターでの加工風景



愛媛県HACCP認定証授与式の様子

※愛媛県食品自主衛生管理認証制度(愛媛県 HACCP 制度)

食品による危害の未然防止並びに食の安全安心の確保に寄与することを目的として、愛媛県が食品関係事業者の自主的な衛生管理手法について、一定の水準にあると認められる施設を認証する制度。

以上