

食品安全方針

- ① 太平洋で漁獲され、船上にて瞬間凍結されたカツオ・マグロを船内保管から水揚げ、倉庫保管、加工、出荷に至るまでの過程において定められた温度帯で厳重管理し、お客様に獲りたての美味しさをお届けします。
- ② 高度な品質・工程管理のもとで、冷凍鰹の成型加工・カツオのたたき製造をメインに全国からの需要に対応し、HACCPによる工程管理がなされた加工場にて生産された安心・安全な加工品の安定供給を行います。
- ③ 安全な加工品の安定供給のために、HACCPチームによる食品安全会議を計画的に開催し、食品安全マネジメントシステムの見直しを通して、維持と更新の必要性を評価します。
- ④ 適用される法的要求事項、納品先との取り決めおよび食品安全に関わるその他の要求事項を遵守します。
- ⑤ 食品安全に関わる全ての従業員が、必要な力量を身に付けることができるよう内部教育を実施し、安全な加工品の生産の維持を目指します。
- ⑥ 外部とのコミュニケーションに係る責任者を選任し、食品安全に関わる円滑な情報提供および情報の受付を確実にします。

2021年4月1日

株式会社 明豊
代表取締役 松永賢治

