

2010年4月27日
エスフーズ株式会社

兵庫県食品衛生管理プログラム認定について

4月22日にエスフーズ株式会社姫路ミートセンターが、「兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度」において牛肉の食品処理工程の第1号として認定を受けました。

これは、兵庫県が平成14年度に独自に創設した制度で、HACCPの考え方に基づく衛生管理システムと食品の履歴を明らかにするトレーサビリティを導入し、一定水準の衛生管理のもと食品を製造・加工していることを知事が認定するものです。当社は、県下23件目の認定であり、牛肉での食肉処理工程としては第1号になります。

認定式では、井戸県知事みずから当社社長に認定書を手渡しいただきました。また、「今回の認定を契機として引き続き安全安心な食品衛生管理に努めて欲しい」と当社の食品衛生の取り組みに対する期待の言葉を頂きました。

「兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度」とは…

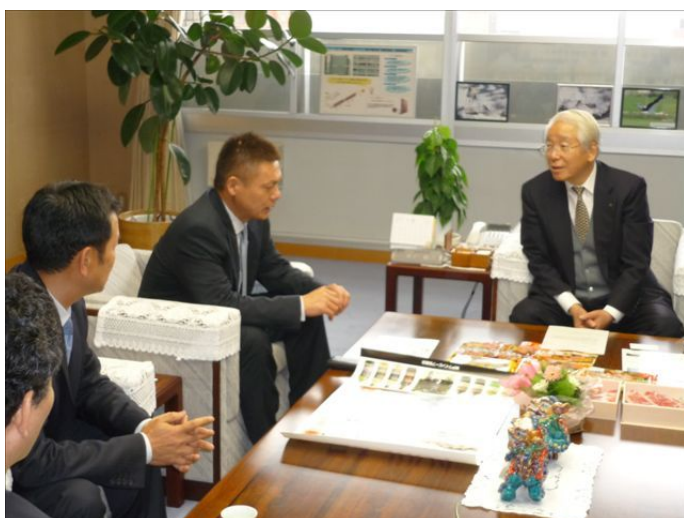
食品の安全・安心を確保するシステムとして、HACCPの概念や食品ごとの履歴情報（生産環境、製造工程、流通状況、調理過程など）管理等を取り入れた認定基準を設定し、この基準をクリアしたプログラムを知事が認定する県独自の制度です。認定を受けたプログラムに基づいて製造された製品には、「認定マーク」を表示できます。



認定書と「神戸ワインビーフ」のポスターと共に記念撮影する井戸知事と当社村上社長（右端）・平井常務（左から二人目）



当社の製品を手にとって熱心に説明を聞く井戸知事



食品の安全・安心を確保する取り組みの重要性を語り合う井戸知事と村上社長

以上

(本件に関する問い合わせ先)
エスフーズ株式会社
経営企画室 担当：辻
TEL：0798(43)1065