

## 認証食品：魚肉練り製品

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、メールでお話を伺いました。

Q 北海道HACCPに取り組むことになったきっかけを教えてください。

A 弊社の経営方針の一つである『お客様に安全かつ安心できる商品・サービスの提供』を行うため、北海道HACCPに取り組むことにしました。

Q 認証を取得するまでにかかった期間はどれくらいですか。

A 約半年です。

Q 認証にあたり大変だったことや解決方法を教えてください。

A 従業員にHACCPの重要性を教育することに時間をかけました。従業員に対して、外部講師による3日間のHACCP研修会を毎年行い、HACCPへの理解を深めるよう、教育を実施しています。

Q 認証を更新されていますが、その理由を教えてください。

A HACCP義務化となった中で、弊社の衛生管理の取組に有効だったことが理由です。

Q 認証を取得した効果はどのようなことがありますか。

A 従業員の衛生管理に対する意識が向上することにより、お申し出の発生防止に繋がっています。

消費者の皆様へのメッセージをお願いします。

北海道工場で製造している『ピュアふぶき』は、第6回JSH減塩食品アワード金賞を受賞しました。

一正蒲鉾では、『おいしい減塩』の製造・開発に取り組んでいます。

