

<b>衛生管理方針</b>			文書番号	2-1-1
			製品名	豚肉
作成日 (最終更新日)	2019 年 2 月 19 日	作成者	秋元 雅幸 ㊞	
承認日	2019 年 2 月 19 日	責任者 (経営者)	秋元 幸一 ㊞	

私たちは、生産する豚肉の安全性を確保することに努めます。

消費者と生産者の信頼を築くべく、安心・安全な豚肉を生産します。

このために、交配から飼育及び出荷まで一貫しての飼養衛生管理を遵守し、家畜衛生面の社会一般の原則と HACCP システム基準に則り、以下の通り活動します。

1. 飼養衛生管理基準を軸とした生産と防疫対策により、安全・安心で信頼できる高品質で美味しい豚肉生産と豚肉供給に努めます。
2. 従業員全員が、豚肉の安全性を確保するため、食品安全に関する知識の向上に努めます。  
そのため、研修会や社内でのコミュニケーション活動や、安全な豚肉の啓蒙活動を行い社会貢献に努めます。
3. HACCP システムに基づいた衛生管理システムを導入することにより、高い安全性と消費者の信頼を構築し、私たちの生産する豚肉が十分な市場競争力を獲得できるよう努めます。
4. HACCP 責任者とチームメンバーの責任と役割を明確にし、関係社員全員で衛生管理に取り組みます。

2019 年 2 月 19 日

有限会社 肉の秋元本店

代表取締役 秋元 幸一 ㊞