

助 六 通 信

平成15年11月16日 第3号 発行

今月のテーマ

重要性増す海産物産業における異物混入対策について考えて行きましょう。
ここ数年食品全般における異物混入事故が社会問題化し、運営の屋台骨を揺るがす事態に発展するケースさえあります。消費者の食に対する安全性の意識を背景に様々なクレームがマスコミ等に寄せられ危機感を持ったスーパーやコンビニが問題のある食品メーカーとの取引停止の動きも顕在化している。これに伴って弊社では異物混入対策の再点検を追求し新たな対策を発案していきます。製造、加工工程のみならず原材料の段階でも異物混入対策を提案していきます。異物発見は人の目による物が多い異物発見に重要な事は照度であります。製品の色調を見るだけでは無く異物発見の重要な要素となります。照度で重要なことはそこに働く人の年齢である。20歳に比べて50歳では2.4倍60歳では3.2倍の明るさが必要となる。弊社の全般ルクスは1800ルクスです



社員の動き (11月)

18日(火) 異物検品社内研修
日本食研協賛



従業員の一言

弊社での取り扱い食品は全般的に海外の原料を使っており、異物の全般が毛髪の絡みや糸くずがあります。異物選別、検品に力を入れておりますが現地での異物除去が進めば事故もぐっと少なくなります。異物混入クレームを防いでいきます。(出荷担当 永井 君枝)



有限会社

助 六

〒791-3120

愛媛県伊予郡松前町筒井350

TEL (089)984-1350

FAX (089)984-3345

リダイヤル(0120)07-1350

E-mail sukerokusurume@k6.dion.ne.jp