

助 六 通 信

平成16年03月16日 第7号 発行

今月のテーマ

安全な食品づくりについて、消費者の要求が多様化した現代では、様々な食品が作られています。どの食品にも共通するのが何よりもまず「安全であること」食品の品質には味・色・香・形などさまざまな要素がありますが、現状の消費者が最も求めている品質は、「安全」です。今後、消費者の健康志向、安全志向は一層高まっていくでしょう。

それだけに、食品企業には製造、加工、流通、販売のあらゆる段階を通じて「安全な食品」を消費者に提供する責任があります。消費者の求めるものを提供することが自社の繁栄につながるのももちろん、現代では「安全な食品を提供するための衛生管理」が企業の危機管理と直結していること忘れてはなりません。



従業員の一事

原材料から消費にいたるまでの段階で発生する恐れのある危害を洗い出し、その防止策を知る事過去の危害を幅広く挙げて、食品の危害原因物質を追求します。まずは知ることから始めます。

(担当 森下かずえ)



社員の動き (3月)

1日(月)視力検査(弊社基準)

22日(月)講習会(手洗い)



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

フリーダイヤル(0120)07-1350

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

URL: <http://www.s6-sukeroku.com>