

[平成22年度 経営革新大賞]

HACCP対応工場新設

家族に食べさせる気持ちで作る高品質の加工品

株式会社オーク (境港市)

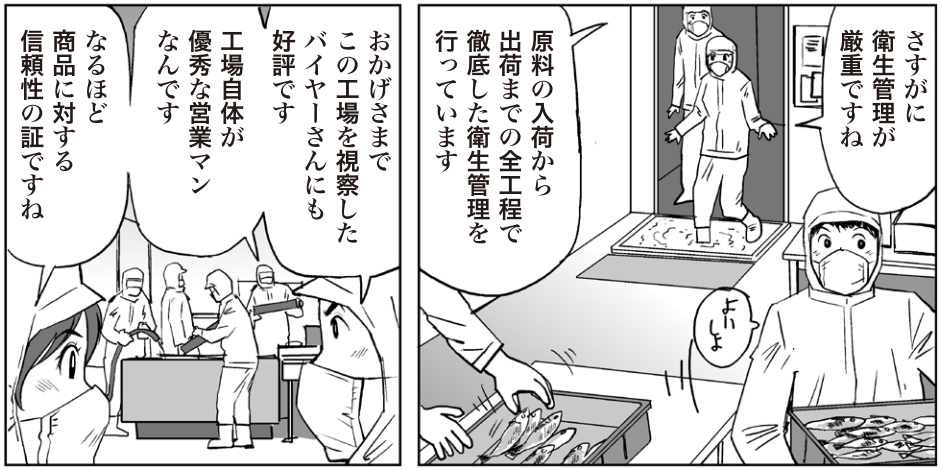


※HACCP(ハセップ)とは、食品の安全管理のための厳しい国際規格。

さすがに
衛生管理が
厳重ですね

原料の入荷から
出荷までの全工程で
徹底した衛生管理を
行っています

おかげさまで
この工場を視察した
バイヤーさんにも
好評です
工場自体が
優秀な営業マン
なんです
なるほど
商品に対する
信頼性の証ですね



私たちは
食品衛生法が定める
基準を最低ラインとして
考えています

例えば生食製品の
菌の残留量は
食品衛生法の
20〜100分の1が
目標値です

うはーっ
100分の1
ですかっ



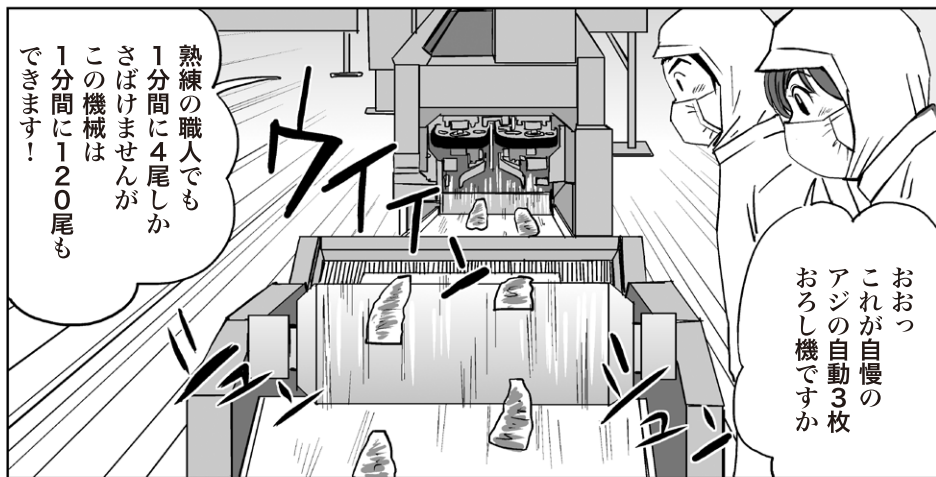
1度でも
事故があると
信頼がゼロになって
しまうわけですから

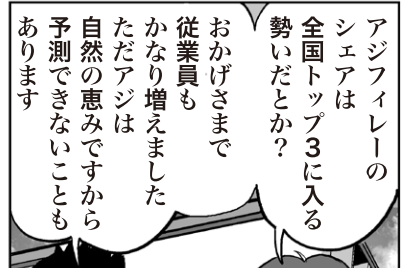
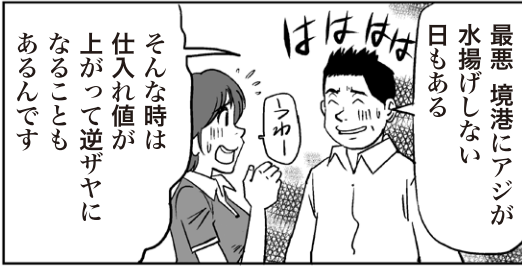
HACCPに
対応するの
大変だったんじゃ
ないですか？

新工場操業当初は
設備に慣れなくて
以前なら
8時間に対応できた
工程が12時間
かかったり！

すいません
今日も
残業







株式会社オーク

◆安心・安全のブランドづくり

法基準以上の自社基準を持ち、大切な家族に食べてもらう気持ちで安全性を徹底的に追求し、安心・安全ブランドを作り上げた。

◆将来を見据えた設備投資

将来的な需要と水産資源の状況を冷静かつ的確に判断しHACCP対応工場新設への投資をした。