

■会社概要

社名 アトム株式会社
住所 福岡県福岡市東区松島 5-18-6
TEL 092-622-9144
FAX 092-622-9145
HP <http://www.e-atm.co.jp/>

■事業内容

加熱食肉製品の製造販売

◆◆◆経営理念◆◆◆

食を通じてお客様に本物の感動を

- 一、人間的に「志」ある企業
- 一、社会的信頼に発展する企業
- 一、お客様コミュニケーション企業

◆◆◆アトムのこだわり◆◆◆



信頼に対するこだわり
迅速さ・安全性そして
正確性を追求する管理体制

品質生産に対するこだわり
良質な食材の選定と
良質な商品の生産と提供

おいしさに対するこだわり
「本物」にこだわり
「本物」のおいしさを
追求する姿勢

良質な食材を新鮮にお届けするアトムは食文化を「とことん」追求します。

■よそにない自社の特徴は？

自社農園の『とことんファーム』での生産、直営レストランや直売所での販売など、生産から販売までお客様のニーズに
応えて、安心安全なより良い製品をお届けすることが出来る
のが弊社の特徴です。



代表取締役 花田 利喜

■HACCPを取り組んでからの皆さんの変化など

衛生的で働きやすい職場環境づくりに対して、全員が自主的に
取り組むようになり、様々な意見もできるようになりました。

■どんなことに一番気を付けていますか

従業員一人一人が仕事や衛生面に対する責任を理解・意識
するように気を付けています。

■お客(利用者)様からの喜びの声が有りましたら紹介して下さい。

異物混入等の危害が減り、お互い気持ちいい取引ができるのでは
ないかとお声を頂いております。



■今、新しく取り組んでいる事や将来の展望。

現在は、食肉製品での認証のみですが、今後は惣菜製品での認証
に加え、他工場での認証取得も目指していきたいです。



■HACCPを取り組んで一番良かった事はなんですか？

衛生に対する意識が向上したことにより工場内が清潔になり、
従業員一同、生き生きと仕事に取り組むことが出来るよう
になったことです。



総合衛生管理 トータル・ハイジーン・ハザップ



HACCP 認証協会

CODEX・GUIDELINE・AUDIT

〒833-0031

福岡県筑後市山ノ井235

TEL/FAX 0942-27-8237

Mail: info@th-haccp.com