

『精度に挑む』

この言葉を社是に掲げ、お客さまが使いやすい、信頼性ある、しっかりしたオープンを作り続けて参りました。そして、南蛮窯バケツ、レンガタイプ、南蛮窯「善」、バケツスルータイプ、カラーオープンなど、時代をリードするオープンを形にし、常にお客様の繁栄のお手伝いをさせていただきたく、努力をいたしております。九州本社から、また東京支社から、七洋製作所のスタッフが全国の製菓業を営まれる皆様のもとへおじゃまいたします。



代表取締役
内山 素行

何なりとお声かけください。



Sweets for wonderful Life
株式会社 七洋製作所

■会社概要

社名 株式会社 七洋製作所 様
住所 福岡県粕屋郡宇美町若草2-13-5
TEL (092)957-0325
FAX (092)957-0326
HP <http://www.shichiyō.jp/>

■事業内容

クッキー・シュー・パイ冷凍生地製造

■よそにない自社の特徴は？

『最高級発酵バター』を使用し、香りの良さからくる風味豊かなサクサク感のある焼き上がりが特徴です。また、『カット済み』、『焼くだけ』、『品揃え豊富』も特徴となっています。



■HACCPを取り組んでからの皆さんの変化など

食品を作る上で、HACCPを取り組む前まではスタッフそれぞれが食の安全性についての認識が甘いところがあり、工程ごとの細かい危険性を考えることがあまりできていませんでしたが、HACCPを取り組み始めて勉強会などの成果もありそれぞれの工程ごとの危険性やそれを防ぐためにしなければいけないことを知ることができました。



■どんなことに一番気を付けていますか？

CCPの工程において、必ず決められたことを守り、菌の繁殖を抑えたり、異物や金属などをその工程で流すことが絶対にないようにすることと、7Sをしっかりとおこなっていきながら工房内が清潔な状態に保てるようにしています。

冷凍生地のことなら私達におまかせください！



福岡本社
武田 博年

福岡本社
濱野 正彦

■HACCPを取り組んで一番良かった事はなんですか？

それぞれスタッフがHACCPを認証していることを意識することで、普段の清掃が優先的にしなければいけないところやCCPの工程において、なぜそこでそれを行わなければいけないかを認識することができたところです。



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