

## ■会社概要

社名 湘南食品株式会社  
 住所 福岡市東区松島4-9-39  
 TEL (092)401-1388  
 FAX (092)611-7525

## ■事業内容

惣菜製造業

## 【品質方針】

「全ては品質のために」、「品質はお客様のために」が私たちの行動規範です。「品質は無限に向上する」信念のもと、製品の継続的な改善と新しい技術を効果的に導入することにより、市場ニーズをリードする食文化の創造に取り組むことに努めます。そのために、私達はHACCPプランの実践に基づいた品質マネジメントシステムを構築・維持し、「安心」「安全」かつ高品質な商品を安定的に提供することを使命と捉えます。私たちは、この使命を果たすため、明確な品質方針・目標のもとに、法令・品質マニュアルを理解しこれを遵守します。

## ■よそにない自社の特徴は？

調味タレ・ソースに関しては全て自社レシピで製造しており、お客様のニーズに合わせての少量PB品の調味レシピ開発から商品製造まで対応が可能なこと。40数年に亘る、関連会社での惣菜コンサルティング業務で培った情報の蓄積から、顧客である各スーパーマーケット等に関して、あるべき売場造りの提案、それに沿った惣菜キット商品の開発から納品、調理指導まで関与可能であること。

四川風味麻婆豆腐のたれ



## ■HACCPを取り組んでからの皆さんの変化など

上位職務者のAccountabilityの意識が強化されてきたことに伴い、「教育力」が向上してきてHACCPマニュアルによる従業員教育の際も、単なる指導解説的な教育ではなく、「なぜ、そうしなければならないか。」から教育された従業員は、知識だけでなくモラルの向上が窺えること。

## ■どんなことに一番気を付けていますか？

安全で高品質かつオリジナリティのある商品を、HACCPシステムをベースとした適切な環境下で、規格に適合した商品製造・出荷を継続すること。HACCPシステムの順守不徹底による不良商品等を発生させないこと。

柔らか煮込みハンバーグ



## ■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。

他メーカー品よりもタレ・ソース類の味が美味しく、惣菜用タレとしての機能性(照りなどの形而変化に強いこと)に優れていること。惣菜キットとしての現場作業性が高く、時短につながる。この2点に関して、特に褒め頂く機会が多いです。

## ■今、新しく取り組んでいる事や将来の展望

カット野菜工場と組んで、日配のチルド惣菜キットを大量生産と出荷の仕組みを構築すること。化学調味料等不使用の煮物、ローストビーフ、おはぎ、チキンカツ等の定番商品の製造出荷を、半年以内に開始すること。

豚タントロ塩ダレ炒めキット



## ■HACCPを取り組んで一番良かった事はなんですか？

この一年間は、過去数年間では最も従業員の入替率が高かった(パート従業員の約4割が新人さん)にも関わらず、HACCP認証工場としての運営レベルが低下することなく維持されていること。

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