

認証先企業のご紹介

中間審査
審査日：2015年8月26日

■会社概要

社名 株式会社オーシャンシステム
百米千葉工場

創業 昭和38年6月

住所 千葉県千葉市稲毛区六方町112-1

TEL 043-380-1166

FAX 043-304-8031

HP <http://www.100mai.jp/>



健美膳
お弁当



魚沼産100%
コシヒカリ弁当

百米 デリカフーズ事業部
HYAKUMAI

■事業内容

①デリカ部門 ②弁当部門 ③おせち製造

商品管理温度は10℃設定とし、冷蔵物流により工場から店舗まで一定温度帯を維持します。



■安心・安全の取組み

みなさまへより安全に製品をお届けするために、当工場は自主衛生管理システム「HACCP」を導入しています

■HACCP認証を取得してよかったこと

- ・全社的にクレームが減少した
- ・工場従業員だけでなく、事務員や配送員の食に対する安全意識と衛生管理レベルの向上
- ・年々工場内が綺麗に整理整頓され明るくなった
- ・5Sの徹底により、仕事の効率がアップした

■今後の目標

工場内の衛生的環境の確保と製品の生産性を向上することに総力を挙げて取り組むことにより、安心・安全な美味しいお弁当、お惣菜を販売する

品質管理の一日 <安心・安全の取組みサイクル>

入室チェック管理

工場入室前、検温などの衛生確認

食材管理

・納品時において食材の品質確認

作業中の工程管理

- ・定期的に安全衛生の巡回
- ・工場内温度管理
- ・商品の中心温度管理
- ・盛り付け、ラベル表示徹底チェック
- ・金属探知機による金属検知

物流管理

- ・配送車内温度管理
- ・配送者の衛生指導

清掃管理

- ・作業終了後、残渣等細部までの清掃指導
- ・工場内除湿機により水分除去の徹底

食品の「おいしさ」に加え、安心で安全な食品をお客様に提供したいという考えのもと、長年培ってきた経験や技術と、高度な生産設備・衛生管理が徹底された工場にて製造しております。

■高度な生産設備

●お米洗浄気泡発生器
洗浄時の欠けや傷を防止



●自動フライヤー
遠赤外線短時間で調理



●真空冷却機
短時間で衛生的に冷却



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