

## (有)ATSUTA

# 衛生管理方針

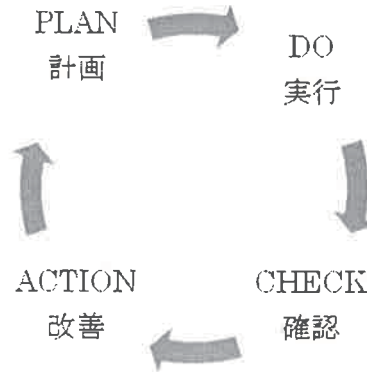
- ①私たちは、消費者に、健康で安全な豚肉をお届けし、安心して食べて頂くことで社会に貢献します。
- ②私たちは、生産する豚肉の安全性を確保することに努めます。そのため HACCP 手法に基づいた衛生管理システムを構築し、維持し、改善し、必要に応じて更新します。
- ③私たちは、衛生管理方針及び食品に関する法令、条令、規制を遵守し、顧客のニーズに応えるための努力を致します
- ④私たちは、従業員全員が、豚肉の安全性を確保するため、食品安全に関する知識の向上に努めます。そのため、食品安全のための研修会や外部・内部コミュニケーション活動を行います。
- ⑤私たちは、従業員全員が衛生管理方針を理解し、毎年度目標を設定し、施し、見直し、改善を行います。

平成 26 年 7 月 4 日

代表取締役 熱 田 力



## 平成28年度 衛生管理目標



### 農場 HACCP の構築し P D C A サイクルを回す

原理原則に基づいた飼養衛生管理

経費の節約と生産性の向上

上物率	50%以上
肥育豚事故率	5%以内
年間出荷頭数	2,800頭以上
導入から出荷までの日数（平均）	90日以内
飼料要求率	2.8%以内

整理整頓の実行

平成27年 12月 1日

代表取締役 熱田力

