

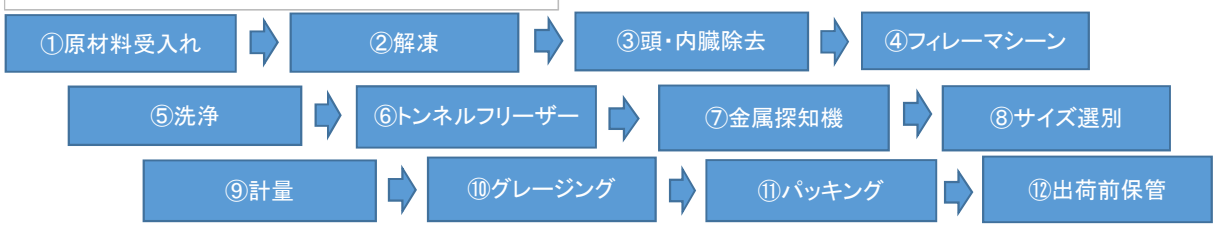
■ 出展企業紹介

出展企業名	大興水産株式会社		
年間売上高	26億円	従業員数	39名
代表者氏名	代表取締役 大塚 敏夫		
メッセージ	『食生活に大切なタンパク源の供給』という使命感に燃え、地域並びに業界発展のため、社員一丸となり努力・研鑽し、より多くの皆さまから信頼され、愛される企業を目指してまいります。		
ホームページ	http://www.taiko-suisan.co.jp		
会社所在地	〒 986-8540	宮城県石巻市魚町2-6-8	
工場所在地	〒 986-0022	宮城県石巻市魚町2-7-5	
担当者	中川 旬	E-mail	iun.n@taiko-suisan.co.jp
TEL	0225-22-2136	FAX	0225-96-6574

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

処理能力約200t/日の自動鮮魚処理システムラインを使用し、徹底した品質管理のもとで製品化しています。


鮮度を長期において持続させるため、魚槽には無菌冷海水(3°C)、無菌冷海水シャベット氷(-5°C)、無菌フレーク氷を使用




縦並べ機で自動計量した製品を、自動積み機で即座に凍結庫(-40°C)へ入庫

入庫された製品は、すべてバーコードで管理


写真



工場外観



魚の鮮度を保つ「膜ろ過無菌冷海水機」



無菌海水シャベット製造「製氷室」

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	残存細菌検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	生物的、化学的、物理的に危害要因を分析し、製造工程で細菌の発生や異物混入を防ぐ。			
	従業員の管理	衛生管理等の講習会に参加し、食品安全に関する知識を身に付ける。講習内容を研修報告書にまとめてもらい、従業員のスキル管理を行っている。			
	施設設備と管理	インフラ関係は外注先に委託し、作業報告書で管理している。機械等は清掃したことを記録表にまとめたのち、週に1回の清掃チェックを実施している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	中川 旬	連絡先	0225-93-6137
	記録	PL保険加入済み。産地証明や水揚証明の保有、残存細菌の定期検査など			