

各位

## 遠鉄ストア プロセスセンター 浜松市HACCP型衛生管理認証を複数の営業種類(※下記3参照)で取得

株式会社遠鉄ストア(本社:浜松市中区佐鳴台4丁目16-10、社長:宮田洋)では、当社プロセスセンターにおいて2020年1月に、浜松市HACCP型衛生管理認証を取得いたしました。  
詳細は下記の通りとなりますので、是非ご案内方お取り計らいの程、宜しくお願い申し上げます。

記

### 1. HACCPとは、

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です(厚労省HPより抜粋)。

### 2. 当社の取り組み

当社では2018年10月の稼働当初より認証に向けた準備を始め、衛生管理の仕組み構築、従業員の衛生意識向上に取り組んでまいりました。

今回、4つの営業種類で浜松市HACCP型衛生管理認証を取得したことで、当センターで製造・加工したものは、すべてHACCPの衛生管理基準をクリアした商品となります。

今後も衛生管理の維持向上に努め、お客様に安全・安心な食品の提供を続けてまいります。

### 3. 認証取得した営業種類

食肉処理業、魚介類販売業、そうざい製造業、  
飲食店営業(仕出し屋)

### 4. 遠鉄ストア プロセスセンター概要

住所	浜松市浜北区高蘭 1068-1
従業員数	187名
供給先	遠鉄ストア全32店舗

認証マーク



以上

\*\*\*\*\*

この件に関する問い合わせ先

株式会社遠鉄ストア 商品部プロセスセンター 吉田