

2009. 5. 20

静岡新聞 (朝刊)

食品安全のISO22000取得

焼津、福一漁業

漁業・水産加工品製造

ISO22000の認証を取得した
福一漁業大井川コールドストレージ

焼津市藤守



さらにねぎトロ、まぐろハンバーグなどのチルド製品を製造する。一日あたり十五〜二十トンのマグロを扱う。

十五年ごろからHACCPに準じた衛生管理で工場を運用してきた。ISO22000の認定が昨年始まったのに伴い、双方の認証取得に踏み切った。ISO取得にあたり加工場の温度管理、異物混入防止や衛生管理のための施設の区割り見直しなどを行い、紫外線滅菌装置も導入した。新たに食品安全方針を定め、従業員教育も強化している。

販売の福一漁業(焼津市、近藤一成社長)はこのほど、食品安全マネジメントシステムの国際規格ISO22000の認証を取得した。認証範囲は、大井川コールドストレージ(同市藤守)におけるマグロの保管・製品加工。食品衛生規格のHACCPも同時に取得した。

大井川コールドストレージは平成五年から稼働する同社のマグロ冷蔵、製品加工拠点。マグロのブロック、サク、切り身、