



食品工場での、品質管理の取り組み

牛肉、豚肉の加工でおなじみの「シガフードプロダクツ」で行っている取り組みを紹介します。

品質管理委員会



課題を出し合い、改善につなげます。
作業員全員が衛生管理の意識を高められるよう取り組んでいます。

入室時衛生管理



粘着ローラーでホコリを取ります。作業中も1時間ごとに行います。



時間を計って、しっかり手洗い。ばい菌や汚れを工場に持ち込みません。

冷蔵庫温度



毎日3回確認、記録しています。

原料入荷時チェック



外観チェックや、品温測定をしています。

清掃・洗浄と、清掃後チェック



安定した品質ため重要なポイントです。きれいになっているか、毎日チェックしています



真空パックのお肉は、色が悪いんです。大丈夫でしょうか。



真空パックにすることにより、お届け日を含め5日間日持ちさせています。

開封しお肉が空気に触れることで、少しずつお肉本来の色に戻ります。