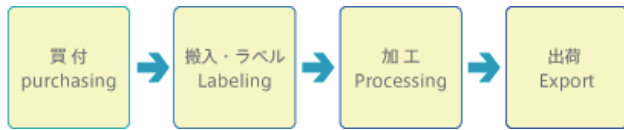


当社は、食への安全性を追求し徹底した衛生管理のもと「安心・安全・より良い商品」をお客様にお届け致したく日々努力しております。

トレスアビリティー ～ 切り身一つからでも調査可能

安心し信頼できる自社独自のトレスアビリティーシステムによる管理体制。
買付けにおいて、選定された船主よりかじきを買付け。



買付 Processing

原料を船主から直接買付けることで、しっかりとした原料情報（船主・船名）を明確にでき、トレスアビリティーのシステムをつくる事が出来ます。

搬入・ラベル Receiving・Labling

原料買付け後、保管する際にカジキ 1 本 1 本にラベル・ID【買付日・魚種・Fish No.・船主 / 船名・重量】のデータを付けます。

加工 Processing

工場加工する際に、このIDが各作業工程へと送られ最終製品となり、『トレス』することが可能になっております。

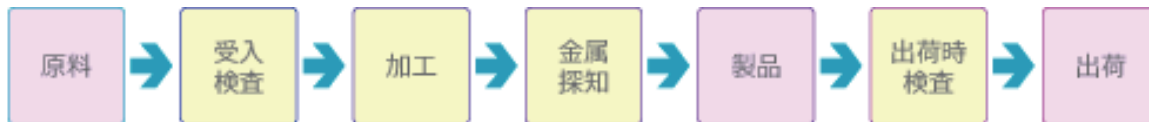
出荷 Export

最終の箱詰めの際に、自社独自の4桁の加工日コードとBox No.・Lot No.が箱に付与されるので、これらの情報により「原料買付日・船主 / 船名・加工日」を追跡することが可能になりました。

徹底された安全管理、ヒスタミン・微生物検査体制システム

お客様へ安心して召し上がっていただける商品造りに便なる努力をしております。
弊社はヒスタミン・微生物検査体制の強化を徹底して進めており、品質レベルの向上に取り組んでおります。

インドネシア Indonesia



受入検査 Raw material Receiving Test

原料買付け後、【全魚種・全魚体】の自主ヒスタミン検査を行います。
基準値：50 p p m *50ppm以上の数値を検出した場合は廃棄処分とする。ヒスタミン検査完了後、加工スタート。

加工 Processing

自主微生物検査：一般生菌・E.coli 検査頻度：各作業工程（裁割・切身・包装） / 1 検体 / 製造ロット毎
温度管理：各作業工程 / 1 時間毎

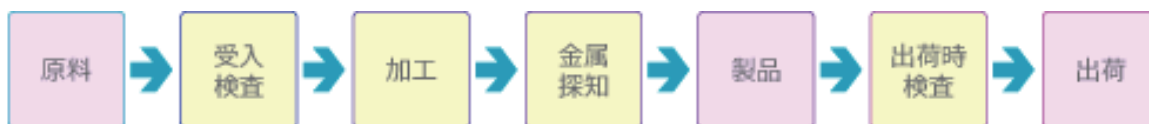
金属探知 Metal Detect

設定値：Fe（鉄）2.0 - Sus（ステンレス）2.8
切身一枚づつ金属探知器に流して検査します。

出荷時検査 Mycrobiology & Histamine Test for Export

出荷時にはインドネシア政府によるヒスタミン・微生物・官能検査、全9項目を検査します。
政府認定：一般生菌、大腸菌、サルモネラ、コレラ菌、温度、官能検査
一般生菌 オプション：腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、ヒスタミン

日本 - 城ヶ島水産 JOGASHIMA in JAPAN



受入検査 Raw material Receiving Test

搬入時目視検品
・一般生菌・E.coli・黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ・ヒスタミン

加工 Processing

温度管理：作業始業時 - 作業中 - 終了時

金属探知 Metal Detect

設定値：Fe（鉄）2.0 - Sus（ステンレス）2.8

出荷時検査 Export Lab Test

自主微生物・ヒスタミン検査
検査頻度：製品製造ロット毎 / 1 検体
検査項目：一般生菌大腸菌、大腸菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、ヒスタミン、官能検査