

安心と安全

「御社の商品は安全だから」

「おたくの商品は安心して食べられますね」

食品は、誰もが、自分の健康のため、料理した相手のための健康の事を考えて調理しているのです。

毎日食べる食品は、安全で無ければならないのです。

安全と言うのは、食品を食べたときに、体に危害を与える食品では無いと言うことです。

食中毒にならない、異物が入っていない、アレルギーが表示通りであると言ったあたり前の事が出来ている商品が安全な商品になります。

給食で食べたプリンでノロウイルス中毒になってしまったら、安全な食品とは言えないのです。

表示していないアレルギーが入って居れば安全では無いのです。

食品は毎日毎日食べるものです。一度安全で無い食品を製造しお客様に提供してしまうと、お客様は商品に対して安心感が無くなってしまいます。

たった一回の異物混入、食品事故で、何十年も培って来た信用がなくなってしまうのです。

食品は、安全でおいしく、健康になる機能が無ければなりません。毎日毎日同じ物を作り続け、たった一回の異物混入、食品事故で、お客様は会社に対しても安心な会社では無くなるのです。

食品を食べて食中毒になった方を治療する方は、6年間の勉強をして、国家試験に合格した方が行って居ます。

食品を製造する方も、最低限の衛生に関する知識を学んだ方が行って欲しい物です。

一度のミスも許されないのが食品製造の管理だと思っています。

安全な商品を毎日送り届ける、結果として会社、ブランドに対して安心感が生まれるのです。

工場の教育スケジュールは決まっていますか。

安心安全な食品は従業員教育が基本です。

[食品工場の危機管理の基本 危機管理センターについて の 目次に戻る](#)

こんな事が聞きたい方は [連絡先](#) から お願いします。

<http://ja8mrx.o.oo7.jp/koujyou1.htm>

