

(株)ビージョイ ブロイラー処理施設にて「愛媛県HACCP」認証取得

株式会社ビージョイ（本社：愛媛県松山市枝松5丁目8番12号、代表取締役：宮内圭三）は、平成28年4月18日にブロイラー処理施設（食肉処理業）において、愛媛県食品自主衛生管理認定制度（愛媛県HACCP制度）の認証を取得しました。これは徹底した品質管理・衛生管理への手法が評価されたもので、ビージョイグループの施設としては、昨年2月に認証取得したベストフーズ工場（ハム・ウインナー製造 食肉製品製造業）と、同じく昨年9月に認証取得した愛媛飼料産業(株)鶏卵GPセンターに次ぐ3件目の認証取得となっています。当施設から出荷する「松山どり」などの商品において、順次、愛媛県HACCP認証マークを表示する予定です。

高まる「食の安全」へのニーズにお応えするため、品質管理・衛生管理を経営の重要課題と位置付けており、ビージョイグループ全社を挙げて、今後も品質管理体制の強化に取り組みます。

【愛媛県HACCP制度】

食品による危害の未然防止、並びに食の安全安心の確保に寄与することを目的として、愛媛県が食品関係営業者の自主的な衛生管理手法について、一定の水準にあると認められる施設を認証する制度。



【施設概要】

株式会社ビージョイ ブロイラー事業部（所在地：愛媛県松山市南吉田町2301-1）

工場面積：1,500 m²

処理羽数（月産）：約45万羽

評価された衛生管理手法は以下の通りです。

1. 品質管理・温度管理の記録とチェックの徹底。
2. 農場別、製品別のロット・トレース管理。



愛媛県HACCP認証取得



整形ライン



計量・包装ライン



施設外観