

3S-HACCP 認証活動：大喜製菓 株式会社

当協会では、去る 2006 年 7 月 27 日に、大喜製菓株式会社・菓子工場の「3S-HACCP」認証活動を行ないました。大喜製菓株式会社は、石川県加賀市において多くの銘菓を作っておられ、今回はその中でも「豆絞り、小倉蒸し金つば、加賀福」について認証を行なわせて頂きました。全従業員の方が高い意識を持って、衛生管理を実践しておられます。では、活動の一部を画像でご覧下さい。

今回の審査で対象となった商品

写真左：豆絞り

写真中：小倉蒸し金つば

写真右：加賀福



コメント

- ① 大喜製菓 株式会社の本社外観。「御菓子城加賀藩」として知られています。
- ② 包装作業を行っているところです。
- ③ 審査対象のラインで、焼成工程がどのように管理されているか審査中の光景。
- ④ 加賀福ラインでは、X 線異物検出装置により異物が無いかを確認しています。
- ⑤ 審査対象となった、加賀福の作業ライン。見せる工場を実践しています。
- ⑥ 加賀福を箱詰めしている様子。