

水産食品加工施設HACCP認定証明書

証明書番号:長崎ファームー1

証明書発行年月日:平成28年11月28日

本証明書は、下記工場が、自主管理として、適正な一般的衛生管理を行うとともに、国際規格であるコーデックス7原則12手順に基づくHACCP方式管理により、下記品目を製造していることを、一般社団法人大日本水産会が制定している「水産食品加工施設HACCP認定制度」に基づき、認定するものである。本証明書は下記の期限まで有効であり、引き続き審査の上、更新することが出来る。

申請者: 株式会社 長崎ファーム

工場名及び所在地: 株式会社 長崎ファーム
東京都江東区塩浜2-2-13

品目名: 国産天然フグ(トラフグ、マフグ、シマフグ、
ショウサイフグ、ゴマフグ)及び国産養殖トラフグ
の加工品(みがき、てっさ、あら身、皮刺し、ひれ)

審査員: 手塚 義博 (所属:(一社)大日本水産会)

審査オブザーバー: 阿部 範雄 (所属:アベテクノサポート)

有効期限: 平成30年11月27日

備考: 新規認定

一般社団法人 大日本水産会

