

高鮮度水産加工場のご提案

有限会社 西日本冷熱工業

はじめに

企業指導型の大量生産スタイルはもはや20世紀の遺物となりつつあり消費者は多彩な商品を個々で企業に要求し始めております。それは、少子高齢化やライフスタイルの変化などの社会的変化に伴い、消費者自身が食へのこだわり、質の追求、生活感にあった商品を欲するようになり、自分にあったおいしいものを安心して楽しみたいというニーズが大きくなった結果だと解釈できます。しかしながら一方では低価格というニーズも現前としてありこれら双方は完全に二極化しています。

このような社会環境の中、消費ニーズをいかに把握し、実行できるかがいわゆる勝ち組・負け組の最大の分岐点と思われます。消費者の求める安全（衛生的）、味、価格形態を確立した商品作りが売れる商品作りであり、ブランドの確立に繋がるものと確信いたします。

消費ニーズに合わせた商品の提供

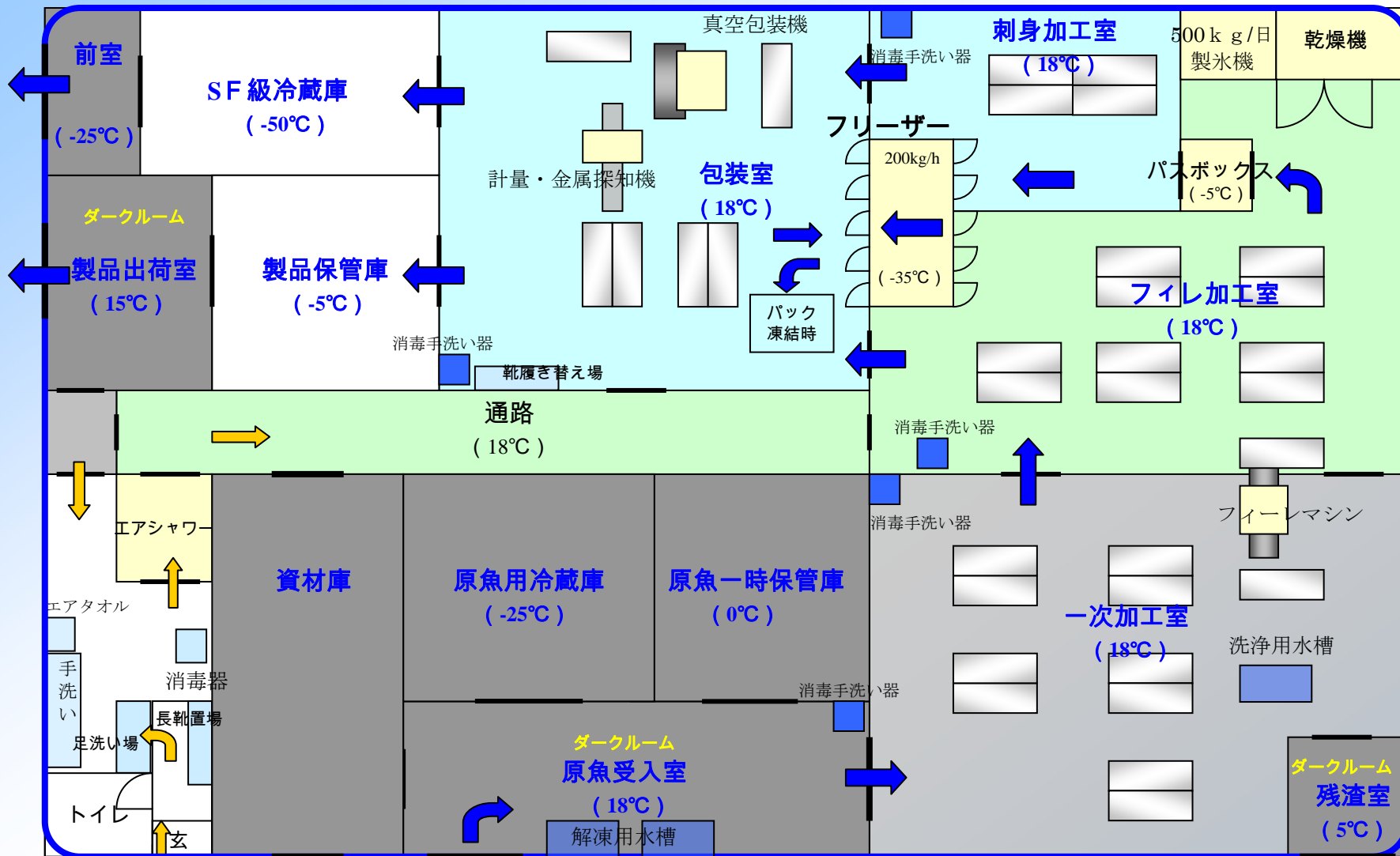
1. 消費ニーズ (ラウンド、フィーレ、刺身) の加工に対応でき且つ少量多品種対応型工場
2. チルド(生)出荷、凍結出荷の双方に対応した生産工程
3. 地産・地消の実践
4. 団体食(学校給食、老人ホーム)及び嚙下食への対応

衛生及び品質管理

1. ワンウェイ方式の導入により原魚受入から製品出荷まで当日作業が可能な工場レイアウト
2. 清浄水、清浄冷水、清浄海水、清浄冷海水と使用水を完全に区分する事による鮮度保持及び衛生対策の強化
3. 換気空調の導入 (陽圧及び18℃空調)
4. HACCP 対応型加工場 (飛散防止型蛍光灯、R巾木等の導入、手指洗浄・消毒器の各室導入)
5. 交差汚染が発生しない製品・作業員の動線及びレイアウト
6. 昆虫等を侵入させない構造及び措置 (嫌虫蛍光灯使用ダークルーム及び補虫器)

高鮮度水産加工場レイアウト

(有)西日本冷熱工業



事務所、更衣室兼休憩室は2階に設置

