

HACCP に関する経営者のコミットメント（誓約）

農場HACCP導入の衛生管理方針と目標

衛生管理方針

1. 私たちは、お客様に安全な豚肉を提供し、安心して食していただくことで社会に貢献いたします。
2. 私たちは、農場HACCP認証基準に基づいた衛生管理システムを構築し、維持し、継続的改善を行い、必要に応じて更新することで生産物の生産性の向上に努めます。
3. 私たちは生産する豚肉の安全性を確保するため、法令・条例・規制の遵守及び各種の研修会への参加や外部・内部コミュニケーション活動を行い、知識の向上に努めます。

衛生管理目標

1. 生産物の生産性の向上の為、離乳子豚から肥育出荷までの平均事故率を4.5%以下に低減させる。
2. 生産物の生産性を向上させる為、平均離乳頭数 8.5頭 /月を目指す。
3. 生産物の生産性を向上させる為、分娩率 92%以上、月平均 34腹を目指す。
4. 安全な豚肉を提供する為、豚舎の環境整備を行う。
5. 生産する豚肉の安全性を確保する為、衛生管理規範の遵守を徹底する。
6. 生産物の生産性を向上させる為、豚肉の平均ADG 624gを目指す。