

衛生管理方針

- ☆ 私たちは、安全・安心な米沢牛の生産を行います。
- ☆ 私たちは、生産する牛肉の安全性を確保するために、農場HACCP認証基準に基づいた衛生管理システム及び防疫体制を構築し、維持し、改善し、必要に応じて更新します。
- ☆ 私たちは、衛生管理方針、家畜衛生及び食品衛生に関する法令・条例・規則を遵守し、消費者のニーズに応えるために努力します。また家畜伝染病の発生予防、まん延防止に努めます。
- ☆ 私たちは、牛肉の安全性を確保するために従事者全員が衛生管理方針を理解し、衛生管理の重要性を認識させ、食品安全に関する知識の向上に努めます。
- ☆ 私たちは、健康な牛を飼育するために、飼養衛生管理向上の目標定め、衛生管理システムを運用、実績を検証、システムの改善、必要な知識・技術の習得に努めます。
- ☆ 私たちは、持続可能な社会を創ることに貢献するため、資源の有効活用にも努めます。
- ☆ 私たちは、関連するフードチェーンのほか、お客様にもご理解いただけるように、開設しているホームページを通じて「衛生管理方針」やそのほかの情報を公開します。

令和4年2月12日
株式会社米澤佐藤畜産
代表取締役社長 佐藤 秀彌

