

食品の信頼性確保・向上等に関する行動規範

中央魚類株式会社

当社は、食品の安全・安心を確保し、衛生的かつ鮮度の高い食品を供給することを旨とし

1. 嘘をつかない。
2. ごまかさない。
3. 自分の責任から逃げない。
4. 正しい仕事を続ける。

以上の基本的な考え方を経営者はじめ全従業員で共有し、実行していくために下記の行動規範を策定した。

全役職員は、この行動規範を基に、点検・検証を行い、食品の信頼性確保・向上に努めなければならない。

記

I お客様基点の明確化

1. 基本方針

お客様を基点とし、お客様に対し、安全で信頼される食品を提供することを基本方針とする。

2. 取組事項

- (1) お客様を基点とした経営を行い、お客様に対して安全で信頼される食品を提供する。
- (2) 産地から食卓まで続くフードチェーン（食品の一連の流れ）の一翼を担っているという自覚を持って、役職員一丸となって行動する。
- (3) お客様に対して安全で信頼される食品を提供するため、水産物卸売業者として当社の取組や食品に関する情報をホームページ等を通じて提供する。

II コンプライアンス意識の確立

1. 基本方針

取り巻く社会環境の変化に適切に対応し、法令や条例、公正なルールや社会規範を遵守し、社会倫理に沿った企業活動を進めていく。

2. 取組事項

- (1) 水産物卸売業者として、社会的責任を果たしていくために、コンプライアンス（法令遵守及び社会倫理に適合した行動）に関する規程を整備する。
- (2) 全ての役職員がこのコンプライアンスに関する規程に従い行動できるように、コンプライアンスの周知徹底を図るとともに、組織体制を整備していく。
- (3) 「内部通報制度」を活用し、日常的に従業員が意見等を表明しやすい職場環境作りに努める。

III 衛生管理・品質管理の基本

1. 基本方針

卸売市場における食品の販売・供給は、人の生命と健康の維持に深く関わる業務であるという自覚をしっかりと持ち、安全で信頼される食品をお客様に提供するために、卸売場の適切な衛生管理・品質管理を基本とする。

2. 取組事項

- (1) 販売担当者は、販売の際にお客様の信頼と健康を第一に考え、表示原産地が正確に伝達されているか、また、原材料等の表示が正しく行われているかを確認し、産地との情報交換を確実にを行い相互の信頼関係を深め、お客様へ安全で信頼される食品を提供していく。
- (2) 販売責任者は、各卸売場の設備の適切な稼働や衛生管理等の状況確認のため、業務遂行の指針としている「品質管理マニュアル」に基づき確実に管理を実施する。また、販売担当者に対し周知徹底を図り、安全・安心な食品を提供していく。

IV 衛生管理・品質管理を適切に行うための体制整備

1. 基本方針

お客様に安全で信頼される食品を提供するために、卸売場の適切な衛生管理・品質管理を行う体制を整備し、それが形骸化しないよう改善を行っていく。

2. 取組事項

- (1) 「品質管理マニュアル」に基づき、品質管理責任者が中心となって卸売場の管理を行う。「安全・安心推進委員会」は、衛生管理・品質管理に関する研修等を実施する。
- (2) 「安全・安心推進委員会」は法令や社内基準が守られているか検証し、また、適切な衛生管理・品質管理を行う体制を整備し、必要に応じて改善を行うとともに、全役職員に周知徹底する。
- (3) 卸売場の衛生管理・品質管理を適切に行うために、外部より品質管理委員を委嘱して、週一回、早朝売場を巡回させる。

V 情報の収集・伝達・開示の取組

1. 基本方針

お客様の信頼を確保するため、常に誠実な双方向のコミュニケーションを行い、また、そのために必要な情報の収集・管理を行っていく。

2. 取組事項

- (1) 原産地表示等は関連法規や社会通念を遵守し、誤認や誤解の恐れがないように、出荷者に正確な情報の提供を求め、お客様に確実に伝える。
- (2) お客様から提供された情報は、プラス・マイナスの内容に関わらず、適時適切に「安全・安心推進委員会」に報告し、食品の事故の防止や適正な販売等の改善に役立てる。
- (3) 万一、事故が発生した場合には、全て、即時に「安全・安心推進委員会」に報告し、事実確認と原因究明、再発防止策及び拡大防止策を講じる等、「食品事故拡大防止対応マニュアル」にそって適切に対応する。