

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2007年1月号
[伍魚福ミュージアム]

安心と安全をお届けする特集号

「安心・安全」特集

今年の伍魚福は安心・安全にこだわります

検査証

原材料
添加物

アレルギー
チェック

神戸 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2007 / 1月号
〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14 / TEL:078-731-5735

FAX:078-734-0772 / お問い合わせ:お客様繁盛係(担当:藤原)

TEAM GOGYOFUKU

伍魚福Spiritを再認識し、経営品質の向上と理念実現に全力で取り組みます。

品質保証部・商品部



品質保証部
部長
片岡 一治



品質保証部
部長
一幡 末嗣



商品部
係長
大橋 弘樹



商品部
村田 晴美



商品部
石田 亘



商品部
児島 豊



商品部
林 加奈子



商品部
上原 京子

展示会 出展

2007 スーパーマーケット・トレードショー

期間 2007年2月28日(水)～3月2日(金)

会場 東京ビッグサイト(東京国際展示場)

東ホール(東2ホール 1-312)

東京都江東区有明3-21-1

ホームページ <http://www.smts.jp/>

国際食品・飲料展

FOODEX JAPAN 2007

期間 2007年3月13日(火)～16日(金)

会場 幕張メッセ(8ホール Z-245)

千葉市美浜区中瀬 2-1

ホームページ <http://www.jma.or.jp/foodex/>

招待状は貴社担当の繁盛係へお問い合わせください。

※FOODEX JAPANの招待状は数に限りがありますので、お早めにお問い合わせください。※展示会について詳しくは各ホームページをご覧ください。

編集後記

「GOGYOFUKU MUSEUM」という誌名は当社が設立を目指す珍味博物館の名称です。

おかげさまで新年特別号を出させていただき運びとなりました。新社長就任を期に創刊した本誌「伍魚福ミュージアム」は、この一年を、新しく生まれ変わった伍魚福と共に歩んできた気がします。伍魚福では営業の担当者を繁盛係と呼びます。今までの内容は少しでもみなさまの繁盛・繁栄のお役に立ったでしょうか? これからも鮮度の良い情報をご提供し続けますのでご期待ください。

伍魚福ミュージアム 編集長 藤原英樹・副編集長 山下宏光・編集員 村田晴美



神戸 伍魚福

〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14

<http://www.gogyofuku.co.jp/>

'06年7月にリニューアル!
社長ブログもスタートしました。
ぜひご覧ください。



消費者の満足を得るために

今年の伍魚福は安全・安心にこだわります

あけましておめでとうございます。

伍魚福は今年も「TEAM GOGYOFUKU」をスローガンに、経営品質の向上と理念実現を全力で進めてまいります。その一環として今年には特に「品質管理」を最重点課題として、改善・向上に社員総ぐるみで取り組んでいく所存です。そこで今年はお客様により「安全で安心いただける商品」を追求し、顧客満足度を向上するよう、社内目標「3つの宣言」を掲げました。この実現に向け伍魚福社員はもちろん、お客様とも良きチームワークを組みながら、誠実に改善・対応していきたいと考えておりますので、お気づきの点があればご教示いただけますよう、ぜひよろしくお願いいたします。



株式会社 伍魚福
代表取締役社長 山中 勸

経営品質向上委員会を
社内につくり取り組んでいます

経営品質プログラムの基本理念

- 1 顧客本位
- 2 社員重視
- 3 独自能力
- 4 社会との調和

その最終消費者本位の一環として
今年の伍魚福は商品の
「安全・安心品質」
にこだわります。

今年、伍魚福が商品の品質で取り組ませていただくこと

宣言3

社内外の
管理レベルを強化し、
表示ミスをなくします。
また、法律に適合する
表示はもちろん
原産国表示や強調表示
などの適正化に努めます。



表示クレームゼロ

を目指します。

私たちが目指す「安全・安心」とは

たとえば…

消費者が商品の日付やラベルを
チェックしなくても

変な添加物を
使っている
はずがない

あのお店の
商品なら新鮮に
決まっている

とっていただける信頼感を得ること。それが最終消費者本位を実践し、小売業の方々のお役に立てることだと考えています。

宣言2

工場における
不適合品の再発防止
対策を追跡し、未然に
防止できる段階にまで
品質を向上いたします。



使用基準のある物質（ソルビン酸、タール色素など）の分析、微生物検査を強化し、品質管理レベルを向上いたします。

生産を委託して
いる協力工場の

品質管理レベルの向上

を目指します。

伍魚福は全国200の協力工場
がありますが、工場の立ち入り検査
は当社の品質保証部だけでなく、

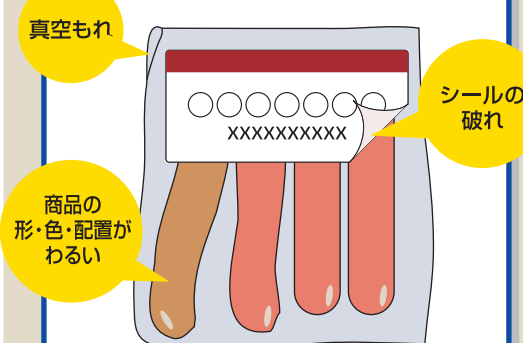
繁盛係も工場で
立ち入り検査が
できる体制

を整え、社員全員「チーム伍魚福」
の精神で取り組みます。

宣言1

重大な顧客クレームを
ゼロにするためには、
その前段階の
ヒヤリハット苦情を
減らす必要があります。

ヒヤリハット苦情とは



など…

伍魚福ではこのような商品に関するクレームを
ヒヤリハット苦情ととらえ、物流センターで社内
基準表に基づいて入荷時期の抜き取り検査、及
び出荷時の目視チェックを実施。さらに、協力工
場とも力を合わせ、改善に努めています。

伍魚福は
不安をゼロに
近づける努力を
怠りません。

重大な

顧客クレームゼロ

を目指します。

お約束

「不安のないお店」づくりのために、
皆さまとともに**安全・安心**を追求して

今年の伍魚福はどこまでも
まいります。



お客様の笑顔に支えられて

今年もより安全・安心な食をお届けしてまいります。

伍魚福のお得意先の皆さまにご協力いただき、繁盛係が撮影させていただいた写真です。ご協力ありがとうございました。

伍魚福では全商品について定期的に独自検査を実施しています

伍魚福の独自検査

商品の重要度に応じて自主検査を年間1～4回実施。また必要に応じて実施。

微生物検査

食品添加物検査

水分活性値検査

協力工場での検査

生産ごとに検査

●水分活性値検査



生ハムなどの非加熱食肉製品についての「品質」の検査

賞味期間の安全・安心をチェック!

微生物検査



ラベルに表示する予定の賞味期間より長いあいだ試作品を保管したあと、主に微生物検査を行い安全性を確認。

「賞味期間」経過後、安全期間において保存性検査をしています!

例) 賞味期間40日の商品の場合、できてから

57日後に保存検査を実施

伍魚福では法律の規定よりも厳しい独自基準を設けています!

例) ソルビン酸の含有量

<法律の規定> <伍魚福基準>

2.0 → 1.4 g/kg以下

できたて時(初発)の安全・安心をチェック!

食品添加物検査



保存料(ソルビン酸等)・合成着色料(タール色素等)・亜硝酸根などの添加物を検査。

微生物検査



食中毒の原因となるサルモネラ菌・大腸菌・黄色ブドウ球菌などを検査。

定期検査

出荷

保管場所での管理

製造工場での検査

生産

商品カルテ作成

合格

保存性検査

保管

予備検査

試作品

商品企画

官能検査
味・色・においのチェック

保管・出荷時にも厳しい検査・管理を実施

温度管理



1日4回温度をチェック!

8時・12時・15時・終了時に管理者がチェック

賞味期限の表示は3段階チェック



ラベルの内容が正しいかチェック

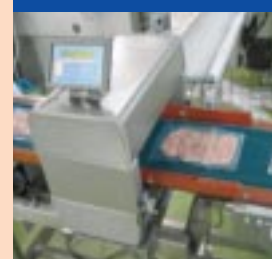
裏ラベルのチェック



商品のチェック



金属探知器



協力工場での検査としては微生物検査の他に商品の保存性検査、官能検査や機械器具の拭き取り検査などがあげられます。

商品ラベルに表示する情報をチェック!



●配合比のチェック

食材・添加物が正しく配合比の多い順に表示されているか

●アレルギー品目のチェック

アレルギー関連の25品目が正しく表示されているか

●原材料のトレーサビリティのチェック

●アレルギー25品目

卵	あわび	かに	さば	もも
乳	いか	キウイ	大豆	やまいも
小麦	いくら	牛肉	鶏肉	りんご
そば	えび	くるみ	豚肉	ゼラチン
落花生	オレンジ	さけ	まつたけ	バナナ

伍魚福では自主検査として「検査専門機関」と取り組み、微生物検査、理化学検査等を実施しており、物流センターでは出荷の際、「消費者様の眼をもって検品」を実施しております。今後も、安全・安心を追求してまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

品質保証部長
片岡 一治

