

ベレテ社の食品の品質と安全性の管理システムについて

ベレテ社は、天然および養殖の魚貝類を、冷凍の商品にする専門会社で、弊社は、ほとんどの魚貝類を船上で急速冷凍しており、非常に高品質の商品を販売している。

ベレテ社は、執行部の意向により、2018年に品質管理部を設けることにより、購買、販売、配送、ストックの管理など全ての部門において、品質管理が一環して行われるようになった。これは、食品の品質と安全性の管理システムと呼ばれるもので、このシステムの導入により、その後、IFSブローカー認証および、国際標準化機構(ISO)の定める9001 V2015を取得した。

ベレテ社の食品の品質と安全性の管理システムは、以下の項目から構成されている。

品質管理のマニュアル： いくつかの書類により構成されており、それらには、弊社の品質に関する方針の他、組織図、部署などの説明、その年の目標などが記載されている。さらに、食品の品質と安全性の管理システムの説明、プロセスなど。

管理システム： お客様に焦点を当てた管理システム実行の手順、経営側により年一回のシステムの点検、管理に必要な文書の点検更新。

危害要因分析に基づく必須管理点： 全体的な危害管理および法律面の諸手続き、衛生面の危害管理。

人材の管理および教育プランの設定。

サービスに関する方針： 購買、業者管理、トラサビリティ、販売、お客様の要望の達成度、クレーム処理、危機管理および不良商品の早期除去などについて、それぞれのマニュアルに従う。

計量と分析および改善に関する方法： 監視および分析計画と改善計画のマニュアルに従う。

「フード・ディフェンス」の方法

さらに、ベレテ社の品質管理部門は、食品の品質および安全性について、それらに関わる全ての施設に対して、必要なアドバイスを行っている。

弊社の目標は、全ての業者から100%の品質の商品やサービスを得ることであり、そのためには、少なくとも、食品の品質および安全性に関するIFSなどの国際基準を満たしていることが必須である。

弊社の短期中期的な目標は、弊社独自の食品の品質および安全性の管理システムを使用していくことによって、企業の社会責任についての国際基準、そして、持続可能な漁業の認証(Marine Stewardship Councilなどの国際認可)を得ることである。

Vigo 08/11/2019

アルトゥーロ・ラド・クルティ
品質管理責任者