

包装室



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



- ・テーブル 2台
- ・冷蔵庫付きテーブル 1台
- ・真空パック機 1台
- ・コンテナ式冷凍庫 1台

安全への取り組み

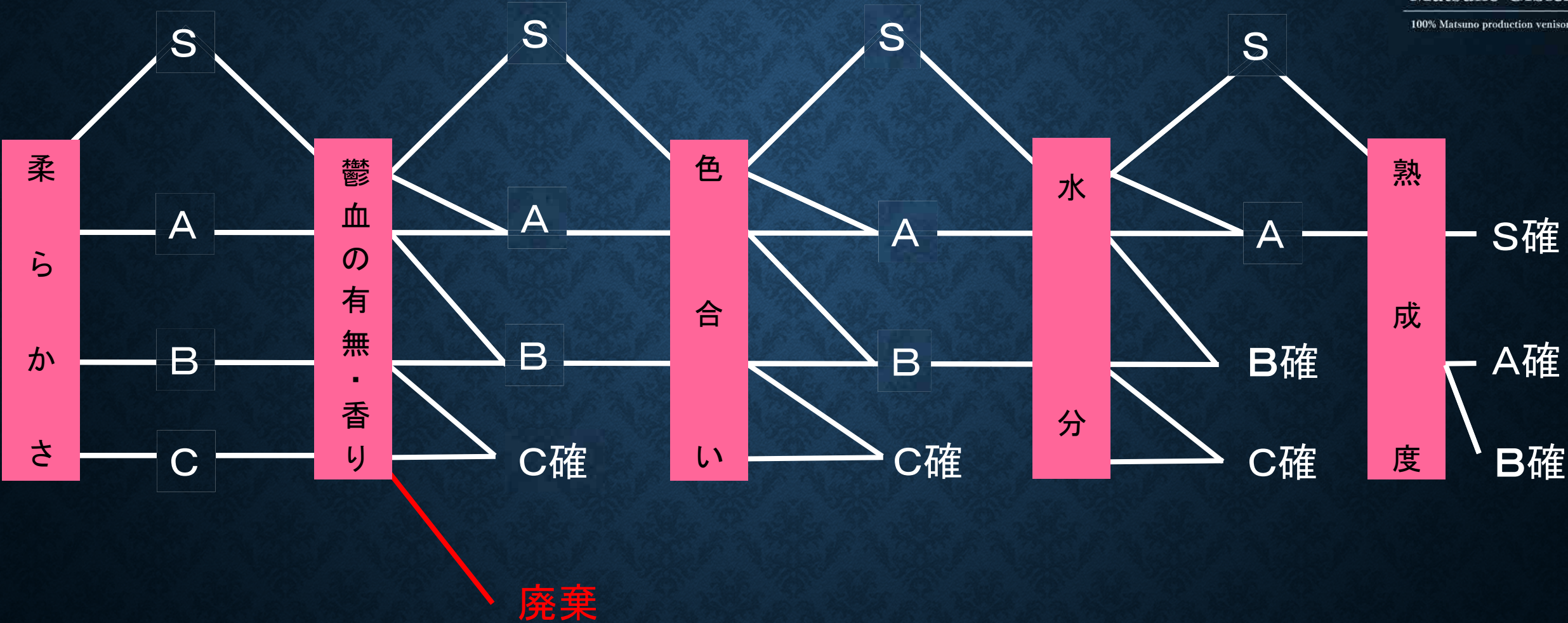


Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

- ・作業自主点検記録表(器具や施設環境について)28項目
- ・捕獲・受入個体記録表(捕獲時の状態、外見)22項目
- ・内臓チェックシート(肺・心臓・肝臓・すい臓・その他の臓器)35項目
- ・検体(豚丹毒・O-157・サルモネラ菌・E型肝炎・SFTS)
- ・従業員の大腸菌検査(毎月)
- ・従業員衛生管理点検表(毎日)11項目
- ・施設清掃2時間(毎日)
- ・来年完全QRコード化を予定している
(顧客が個体情報を簡単に閲覧出来るように)

品質に対しての取り組み

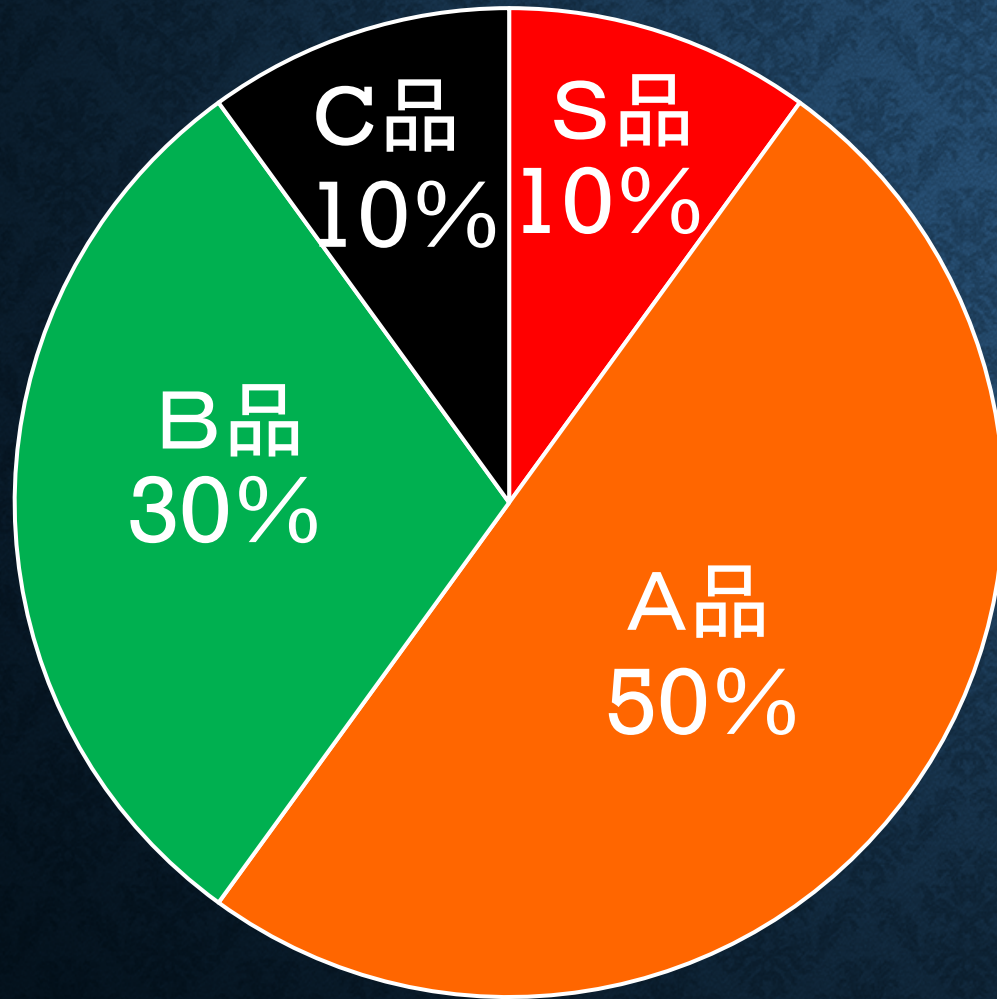


製品ランク別分布



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



■ S品

■ A品

飲食店へ

■ B品

加工品へ

■ C品

ペット用へ