

水産食品加工施設HACCP認定証明書

証明書番号:エムアイフード-3

証明書発行年月日:2025年4月12日

本証明書は、下記工場が、自主管理として、適正な一般的衛生管理を行うとともに、国際規格であるコーデックス7原則12手順に基づくHACCP方式管理により、下記品目を製造していることを、一般社団法人日本食品認定機構が制定している「水産食品加工施設HACCP認定制度」に基づき、認定するものである。本証明書は下記の期限まで有効であり、引き続き審査の上、更新することが出来る。

申請者:	株式会社 エムアイフードスタイル
工場名及び所在地:	株式会社 エムアイフードスタイル 船橋加工センター 千葉県船橋市高瀬町20
品目名:	さわら西京漬、鮭切身、鮭粕漬、 切身・フィーレ(加熱用、生食用)、 小分けパック(加熱用、生食用)
審査員:	春田 正行
有効期限:	2027年4月11日
備考:	なし

一般社団法人 日本食品認定機構

