

日本ハム惣菜株式会社 北海道工場

何よりも品質・安全を重視

日本ハム惣菜北海道工場は事業拡大に伴い、一九八九年に江別に新設された。

会社のマネジメント方針は、「食の品質・安全、労働安全衛生、環境の向上を前提とし、企業価値を高め、永続的成長を実現」することである。江別工場でも、原材料は全て国産にしており、お客様へ安く、そして何よりも安全にお届けしてはる。



また、社内での安全環境対策は徹底している。四回にわたり品質・環境・労働安全衛生に関する外部の認証検査を受け、認定されている。

《日本ハム惣菜が取得した外部認証》

- ①2002年、品質マネジメントの認証(ISO9001)を取得。この認証の継続運用のため、審査機関による監査を定期的に受け品質向上に取り組んでいる。
- ②2006年、環境マネジメントシステムの認証(ISO14001)を取得。
- ③2009年、社内で労働災害防止、従業員の健康増進、快適な職場環境の促進労働安全衛生の向上を目的として改善活動に取り組んだ。それを基礎にして、2010年には認証(OHSAS18001)を取得した。
- ④2015年、新たに認証(FSSC22000)を取得し、原材料から製品出荷までの食品安全ハザードの混入を除去したフード全体での適切な管理を行い、食の安全確保するように努めている。



2015年にはFSSC22000を取得し、より一層の食の安全確保に努めている



■企業データ■

〒067-0051
北海道江別市工栄町
11番地5
011-382-1129



主力商品の四川焼売「国産豚肉と玉ねぎを使用し、肉の旨みと玉ねぎの甘みを活かしたボリューム感のあるジューシーな焼売」

北海道工場の主力商品は『陳健一四川焼売』『さきみチーズカツ』『黒豚ひとくちかつ』などである。

安全でおいしいものを提供するだけでなく、生活における「便利さ」のニーズにもこたえている。パッケージには、「自然解凍でも簡単に」という表示があり、毎日朝早く弁当を作る主婦たちを少しでも楽にしたという思いからできたものである。

若者へ一言



「地元北海道がもっと元気になるように、一生懸命考えて精進してください！」とメッセージをいただきました。

コラム く取材を終えて



日本ハム惣菜さんは安全と美味しさだけでなく、便利さも追求されていた。また従業員の安全や

衛生に徹底的に気を配っておられ、働く環境としても魅力的な企業だと感じた。