

http://www.matohaya.jp

MFC だより

第3号 2010年9月6日



マトハヤ・フーズコンタクト株式会社

〒701-1351 岡山県岡山市北区門前 232-9

TEL : 086-287-8567 FAX : 086-201-0540

携帯 : 080-3051-1897

Mail:mfc@matohaya.jp 代表取締役: 的早 剛由

セミナーのお知らせです。食中毒予防方法（続編）は次回で

哲学者内村鑑三は語っています、「経済の背後に政治あり、政治の背後に社会あり、社会の背後に道徳あり」と、道徳心を失った政治家が経済の混乱を招きます、理屈は承知していても現実はずっと厳しい経営が続いています。この様な時、決まって増えるのが悪質クレマーです。対応を間違えると企業に大きな打撃を与えかねません。

この悪質クレマーへの対処方法を元暴力団対策の警察官を講師に迎えての無料セミナーが下記のとおり開催されます。ご興味のある方は案内をご確認いただければ幸いです。

記

1. 日時：平成22年9月30日（木）13：15～16：45
2. 会場：岡山コンベンションセンター（岡山市北区駅元町14-1）
3. テーマ：「企業に対するクレームの実際の処理」他
4. 講師：株式会社エンゴシステム 取締役 援川 聡氏 他
5. 主催：独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター（弊社社長の前職場です）
6. セミナー内容：弊社マトハヤ・フーズコンタクト（株）ホームページ（<http://www.matohaya.jp/>）にセミナー案内（参加申込み様式含む）をアップしています。

【お知らせ】

9月16日にコンベックスで開催されます「第6回しんきん合同ビジネス交流会」に株式会社パティラボ様のブースの一部をお借りして、加工食品の原料原産地情報（JAS法で義務表示以外の加工食品）を二次元バーコードを使い、消費者へ他社に先駆けてディスクロージャー（情報公開）するシステム「原産地くんプラス」を展示することとしています。ご興味のある方は是非ブースへお立ち寄り下さい。

記

日時：平成22年9月16日（木）10：00～16：00

会場：コンベックス岡山（岡山市北区大内田675）大・中・小展示場

弊社、マトハヤ・フーズコンタクト株式会社とは

農林水産消費安全技術センター（現農林水産消費安全技術センター）主任調査官として培った技術とノウハウ、豊富なネットワークを基に、食品製造に携わる企業の皆様が、安心安全な社会に貢献するためのサポートをさせていただきます。

安全・品質管理のシステム構築のための7つのお手伝いをさせていただきます！

1. 商品設計・開発手順確立のお手伝い
2. 商品仕様書作成のお手伝い
3. 製造委託先・原料納入先及び商品購入先企業様の点検のお手伝い
4. 従業員様の教育・訓練マニュアルの策定及びその実施のお手伝い
5. 適正（コンプライアンス）表示作成のお手伝い
6. 食品危機管理対応マニュアル作成のお手伝い
7. 食品安全管理システム
（食品衛生7S、HACCP手法、ISO22000）導入のお手伝い

加工食品原料

お知らせシステム



商品に使用した材料の原産地やカロリーなど様々な情報が携帯でチェック出来る！

多目的WEB-携帯
データベース



生活に密着したモバイルサービスを開発・提供致します！（PAT-i-Labo社と共同）

更に、詳しく知りたい方は弊社ホームページをご覧になるか、メール又はFAXでお問い合わせ下さい。

社長の的早でございます。「ついに動き出す米トレーサビリティ法」の第2段では「米トレーサビリティ法」の対象となる食品をお知らせしましたが、今回の第3段では、取引した食品の「取引等の記録」についてお知らせします。①まず基本的に、一般消費者への販売・提供の記録は不要です、これは米トレーサビリティ法が事業者間取引の際に求められるものであるからです。②取引の記録については、書面（帳簿等）又は電磁的記録のいずれかで作成することになっています。③記録は事業所、事業場又は店舗ごとに作成することになっています。④記録は商品の種類、取引期間その他の区分に応じて、解りやすく作成し、分類、整理（日別、取引先別等）しておくこと、となっています。つづきは、次回号でお知らせさせていただきます。