

～製造環境の改善によるHACCP認証～ 株式会社山神（青森県青森市）

背景・課題

青森県陸奥湾産のホタテガイは、輸出する際に認証を必要とする、EUに向けて輸出されている。また、認証されているのは“卵付き貝柱”と“冷凍貝柱”のみであるうえ、水揚げされた漁港等も区別する必要がある。このような輸出までのプロセスの細かさが課題である。また、加工の主力であるホタテの半生貝の認証取得を目指しているものの、現状認証される見込みがない。

取組のポイント

- EUやアメリカやアジアに向けて輸出する際、原材料やラベル表示規則が異なるため製造・保管・管理・出荷等の作業が煩雑でミスが増えることを防ぐため、新しい在庫管理・パレット追跡手法のシステムを構築することで、各輸出国先のニーズや審査基準に対応した商品の輸出拡大に取り組む。
- 海外の量販店や外食産業、企業の社員食堂への展開を視野に、新たな加工品の開発と販売に取り組む。

取組の成果

新型コロナウイルスの感染拡大の影響から、商品が販売することができず、商品製造および販路拡大には至らないものの、機器の導入によりHACCP準拠の製造環境を整備することができた。2021年度には、HACCP認証取得が予定されており、認証を足掛かりにオンラインを中心とした海外商談会への営業活動や新商品開発等を行うための目途を立てることができた。

プロジェクトフロー

株式会社山神

輸出する際のプロセスが細かく、苦心している。
EUに対する輸出可能品目が2つのみ

- 新たな商品開発
- 各輸出国先の審査基準に対応可能なシステムの構築

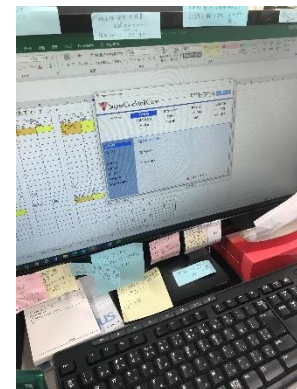
HACCP準拠の製造環境を整備し、2021年度にはHACCP認証。

輸出国

輸入する際に、国により原材料やラベル表示規則が異なる。
EUでは欧州委員会が作成する輸入証人リストに記載されている品目のみ輸入。

作業効率化により輸出体制の整備が実現
飲食r店のみならず宅配需要等へも対応し販路拡大

在庫管理システム



電気フォークリフト

