

## 水産食品加工施設HACCP認定証明書

証明書番号：オカムラ食品工業-4追加  
証明書発行年月日：平成28年11月15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、一般社団法人大日本水産会が制定している「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 オカムラ食品工業  
工場名及び所在地： 株式会社 オカムラ食品工業  
青森県青森市八重田1丁目6番11号  
品目名： ますこいくら醤油漬、さけこいくら醤油漬  
ますこ塩いくら、さけこ塩いくら、トラウト塩いくら  
すじこ醤油漬(ますこ醤油漬、紅鮭子醤油漬)  
審査員： 山口 隆宏 (所属:(一社) 大日本水産会)  
審査オブザーバー： 川口 英雄  
(所属:(一社) 青森県薬剤師会 衛生検査センター)  
有効期限： 平成30年3月9日  
備考： 品目追加認定 (すじこ醤油漬)

一般社団法人 大日本水産会

