

平成18年6月5日

濱田酒造株式会社

納入原料の改正食品衛生法(ポジティブリスト制度)についての対応

1、**「ポジティブリスト制度」導入に対する弊社の考え方**

改正食品衛生法の第11条各項を満たすように、制度の主旨を踏まえた食品安全活動を実施いたします。尚、蒸留酒は蒸留という精製工程を含むため、高度加工品として農薬等が分離されることが、一般に認められており、安全性が確保されているとものと判断しています。

2、**「原材料」のトレーサビリティ把握と管理体制**

「さつまいも」については取引農家に栽培管理証明書により、使用農薬の管理を依頼しています。「米」「麦」「蕎麦」等の原料については納入業者よりポジティブリストに適合した原料を当社に納入している事を証明できる書類の提出を要求しております。上記を確認する事によりトレーサビリティの把握ができると考えます。さらに、管理体制についてはISOのシステムの下で、一層充実した管理をしていきます。
(ISO9001,14001を今年度、取得予定)

3、**「原材料」と「製品」の残留農薬の分析について**

品質管理、保障部門を中心として、原材料に関しては納入業者等に分析証明書の提出を依頼し製品については外部分析機関等で分析を実施します。

以 上