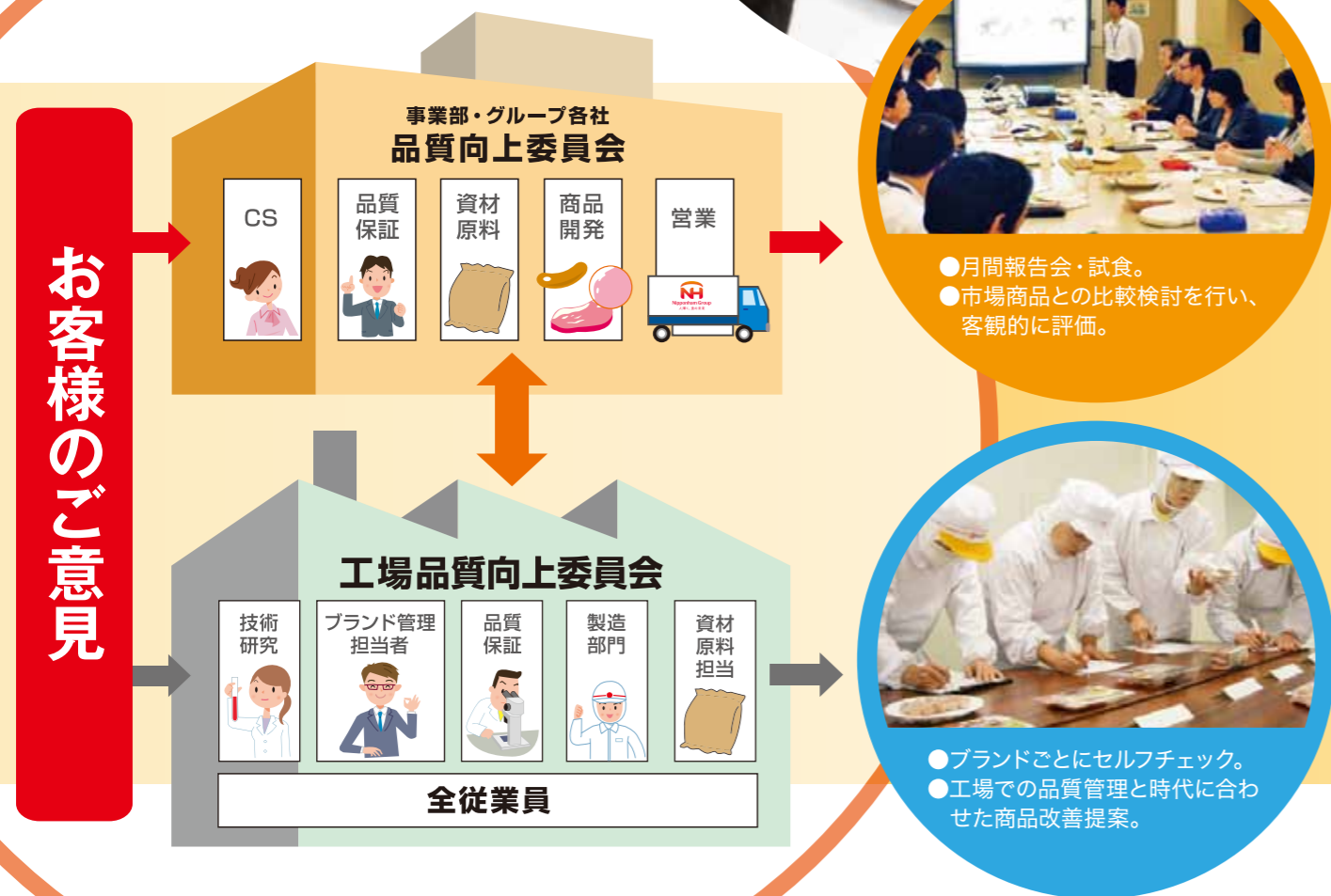


品質向上活動

もっと美味しい商品をお届けするために、自主的な品質向上やお客様の声を参考に、全員参加で品質向上活動に取り組んでいます。

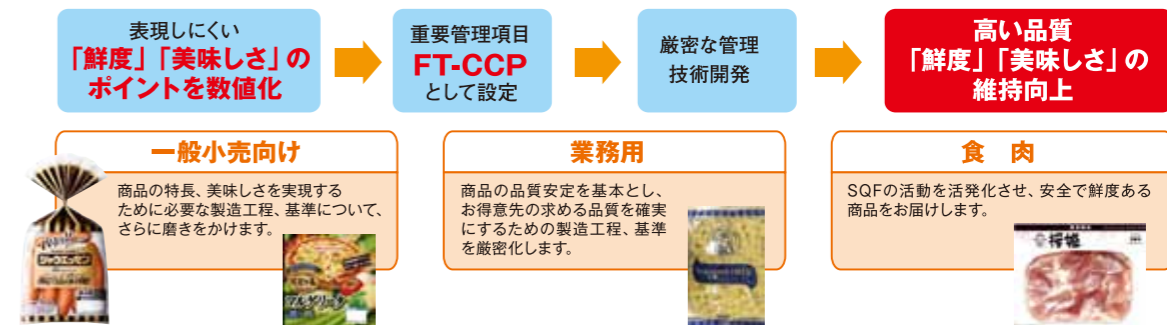


品質向上委員会の役割と構成



FT-CCP (Fresh&Tasty Critical Control Point)

品質向上活動から生まれたFT-CCPとは、〈鮮度と美味しさ〉の重要管理項目という意味のニッポン火腿グループ独自の取り組み。美味しさを実現するためのノウハウです。



技術向上のために

各事業部、各社では独自の専門的な技術者の養成を行い、さらに高品質を目指しています。ここでは一例をご紹介します。

◆食肉マイスター育成研修



優れた技術と知識（筆記試験、実技試験、原価試算など）を持った人が、マイスターとして登録され、さらに、卓越した指導力と人望のある人は、上級マイスターとして技術伝承の業務についています。



鮮度と美味しさのためには、スピードと正確さが必要



多くの視点で厳しく審査

◆ハム・ソーセージ マスター制度



ハム・ソーセージの製造工程別に独自の技能検定を行い、優れた技術者の育成を行っています。独自の学科検定と実技検定を実施し、技術の判定を行なっています。基本的な製造技術をベースとし、応用・発展させることによりお客様満足度の高い品質の維持・向上を行っています。



最高の商品を作るために厳しいチェック



基礎知識を問う学科試験