



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

「東洋水産の安心安全の取り組み」

2014年8月28日

東京冷蔵部



冷蔵庫の仕事

その中に冷蔵庫の仕事があります。皆さんの大好きなアイスクリームや肉、魚、野菜などの様々な冷凍食品が保管されています。

マルちゃんの東洋水産は、食品会社の運営している冷蔵庫として、皆さんに安全
ため きび しょうひんかんり おんどかんり けんさいおう
安心をお届けする為に厳しい商品管理・温度管理・検査対応をおこなっています。

これからご説明するのは、冷凍食品の中でも、外国から輸入される冷凍食品についてお話しします。

のうさくもつ 農作物



ちくにく 畜肉



ぎょかいりい 魚介類



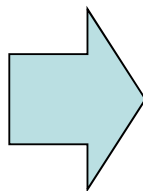
れいとうしょくひんこうじょう 冷凍食品工場





かいじょうゆうそう
海上輸送

せいぞう
外国で製造された冷凍食品は、 -18°C 以下
でコンテナに保管され、コンテナ船で日本の
港まで運ばれます。





倉入れ・保管^{ほかん}

港に到着した冷凍食品は、コンテナのまま倉庫へ運ばれ荷卸しが行われた後、^{ほかん} -23°C に管理された冷凍倉庫に保管されます。





けんえき ぜいかんしんこく 検疫手続き、税関申告

保管された冷凍食品は、役所の厳正な審査（書類に不備が無いか、国内に流通させて安全か）をクリアした後、納税等の手続きをへて、国内流通が可能となります。





配送

出荷される商品は、保管倉庫より配送センター、
小売店等へと流通していき、原料（肉、野菜、魚）
は工場に出荷され製品に加工されます。

