



『小麦育ち 味わいもち豚』 優れたフレッシュチルドポーク

～自信と信念をもってお褒めしたい理由～



絶好の養豚エリア

メキシコ・ソノラ州とは?

自然環境

乾燥地帯で病原菌の発生が起りにくい

地形

四方を海と山に囲まれ外部からの病原菌侵入を防止

水資源

山脈の雪解け水による地下水脈で養豚にかかせない水が豊富

小麦

メキシコの小麦生産量の約40%を生産

養豚地域

都市部から隔離された郊外にあり防疫体制が徹底されている

『小麦育ち 味わいもち豚』 優れたフレッシュチルドポーク

～自信と信念をもってお褒めしたい理由～



安心・安全の一貫供給体制

総合食品エスイーによる指導・供給体制



日本

ソレス社グループによる一貫生産体制



メキシコ

エスイー社が養豚から一貫指導



総合食品 エスイー

お得意先様

ソレス社養豚農場

ソレス社屠畜・カット
(TIF/HACCP, USDA認許)

ソレス社豚肉製品
(メキシコ最高品質認定)

陸送・海上輸送

メキシコ産SPF

SPFとは、特定(Specific)の病原菌(Pathogen)が存在しない(Free)ことを意味する用語です。SOLES社では、厳しい衛生管理を徹底し、最新の施設を導入することにより、5つの特定病原菌の発生を防止しております。①トキソプラズマ、②豚赤痢、③マイコプラズマ肺炎、④萎縮性鼻炎、⑤オーエスキー病。

TIF (メキシコ連邦政府農畜水産農村開発食料省の管理基準)

施設・設備は衛生管理や検査などの基準に適合した工場のみがメキシコ連邦政府からTIF工場と認定される。その基準は米国・カナダと遜色ないさびしいものです。TIF認定工場には、連邦政府の検査官(獣医)が常駐し、安全・衛生面を厳しく監視しています。施設・設備や管理面においても国際的な基準をクリアした管理体制を整備しています。

HACCP

食肉の安全・衛生および品質管理のためのプログラム。入荷から加工、保管、出荷までの各工程に微生物の増殖や危害防止のためのチェックポイントを設定し、記録・保管により、改善を繰り返すことでリスクを減らしていくシステムです。

MEXICO CALIDAD SUPREMA (メキシコ最高品質認定)

農畜水産農村開発食料省と経済省および国立貿易銀行による連邦政府機関が輸出品の生産過程から、製品の安全性と品質の全般にわたって条件を満たしていることを保証。豚肉に関する認証条件は、生産農場、生体豚の輸送、屠畜・解体施設(枝肉から部分肉カット、付加価値・特殊カット)、包装・梱包、製品の保管に至るまでの厳しい管理体制の条件を満たし、さらに政府公認の独立機関による認証のための検査に合格しなければなりません。



総合食品 エスイー 株式会社