

2014 年 3 月 5 日

シマヤ全 4 工場が食品安全マネジメントシステム 「FSSC22000」の認証を取得しました

株式会社シマヤ（社長：原田道太、本社：山口県周南市）では、この度、全 4 工場で国際的な食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」の認証を取得しましたので、お知らせいたします。

当社では、これまで食品安全品質方針に沿って活動し、ISO9001（品質マネジメントシステム）や HACCP の認証取得を通して、品質保証体制を構築して参り、原料調達から商品開発、製造工程、検査、出荷に至るそれぞれの業務の品質保証体制の維持・改善を継続的に実施しております。

常に「お客様第一」の立場で活動し、お客様に安心して安全な美味しい製品をお届けするのが、「シマヤ品質」と名づけた当社の品質保証活動です。

当社では、この度の「FSSC22000」の認証取得を機に、より一層の製品の品質向上と食品安全の強化を図って参ります。

<認証取得概要>

- 事業社名 : 株式会社シマヤ
事業所名 : 第一工場 食品（味噌）の製造
: 第二工場 食品（風味調味料、粉末・顆粒調味料、昆布粉末）の製造
: 第三工場 食品（風味調味料、顆粒調味料、ギフト用セットアップ、即席吸い物）の製造
: 第四工場 めん類等用つゆ、液体調味料の製造
認証取得 : 2014 年 1 月 16 日
審査登録機関 : 一般社団法人日本能率協会 審査登録センター

<FSSC（Food Safety System Certification）22000 について>

世界的な食品メーカーと食品流通業が中心となって設立した GFSI（国際食品安全イニシアティブ）が承認した国際的な食品安全マネジメントの認証規格です。食品安全に関するマネジメントシステム規格である ISO22000 を基にして、安全な食品を提供するための様々な要求事項が盛り込まれた規格です。

以上

（本件についてのお問合せ先：総務部 柳 TEL：0834-32-7771、FAX：0834-21-2342）