

純日本品質

東海漬物

平成 26 年 11 月 10 日

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

豊橋マザー工場が FSSC22000 認証取得

～国際基準の品質管理に取り組み～

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：大羽 恭史）では、この度、当社の白菜キムチの製造工場であります豊橋マザー工場において、2014 年 9 月 18 日付けで FSSC22000 の認証をはじめて取得いたしました。

2011 年に ISO による品質マネジメントシステムの中核を担う ISO9001 の認証を取得し、日々安心・安全な製商品をお客様に御提供してまいりました。

この度「FSSC22000」を認証取得することにより、より品質管理の強化を図り、国際的にも通用する更なるレベルアップに努め、安心・安全な製品を製造し、より一層お客様にご満足いただける商品の提供に努めてまいります。

記

【認証取得概要】

適用規格 : FSSC 22000
登録組織 : 東海漬物株式会社 豊橋マザー工場
所在地 : 愛知県豊橋市若松町字若松 945
登録範囲 : 豊橋マザー工場での国産白菜キムチの製造
フードチェーンカテゴリ : D (腐敗し易い植物性製品)
登録日 : 2014 年 9 月 18 日
認証機関 : 一般社団法人日本能率協会 審査登録センター
登録番号 : JMAQA-FC038

※FSSC22000 とは

FSSC 22000 は、食品安全マネジメントシステムの国際規格である ISO 22000 と、それを発展させた ISO/TS 22002-1（または ISO/TS 22002-4）を統合し、国際食品安全イニシアチブ（GFSI）が制定したベンチマーク承認規格です。

以上