

**FSSC22000 の認証取得**  
～ 一層の食の安全を目指し ～

四国乳業株式会社（本社：東温市、代表取締役社長：三好 晶夫）では、本社工場と京都工場とが同時に、食品安全の最高レベルの国際規格である FSSC 2 2 0 0 0 の認証を取得しました。

四国乳業株式会社では、これまで顧客満足のマネジメントシステムである ISO9001 を取得するとともに、充填機の更新など、衛生向上に努めてきましたが、昨今の食の安全に対する消費者の意識の向上や市場背景を受け、食品安全に特化したマネジメントシステムの構築を図ることとし、昨年より、国際規格の FSSC22000 の取得に取組み、これまで審査を経て、10月21日に認証を取得いたしました。

当社では、「おいしさは 自然から」をキーワードに食品の開発、製造、販売を行ってきましたが、今回の取得を契機に、一層の食の安全を追求し、お客様に満足していただけるよう、安全、安心な商品の製造・販売を行ってまいります。

**【FSSC22000 とは】**

「Food Safety System Certification 22000」の頭文字の略で、「食品安全管理システム認証 22000」と訳されます。

オランダに拠点を置く、第三者機関である食品安全認証財団（Foundation for Food Safety Certification、通称：FFSC）が開発・運営する食品安全マネジメントシステムの一つで、ISO22000（食品安全マネジメントシステム）と ISO/TS22002-1（前提条件プログラム）、FSSC22000 追加要求事項を組み合わせて開発した規格です。

世界の著名な食品製造業、小売業等にサプライチェーンマネジメントの指針として採用されています。

**【FSSC22000 取得のメリットとは】**

- ハザード分析、CCP 管理（重要管理点管理）、トレーサビリティシステム構築等によるリスク管理レベルの向上、統一した管理基準の構築による不良品の削減、リコールのリスクの最小化を目指すことができます。
- HACCP原則に沿った活動が実施されている企業として位置づけされ、国内外の大手小売チェーン、大手食品製造等に対し、新規販売チャンネル開拓の機会が拡大します。
- 安全な食品を製造、供給できることを証明し、消費者や取引先等に対するブランド力、ブランドイメージが高まります。

**【問合せ先】**

愛媛県東温市南方 955-1

四国乳業株式会社 管理部総務課

TEL:089-966-1200 FAX:089-966-1240 担当:伊賀上、野間