

食品安全規格 FSSC22000 Ver.6 へバージョンアップ！ ～SDGsの達成、品質側面へも領域を拡大～

旭松食品株式会社（本社:大阪市、本店:長野県飯田市、社長:木下博隆）は、FSSC22000をVer.6へ移行しました。

食品安全への取組

2015年5月に、国際的な食品安全マネジメントシステムFSSC22000の認証を高野豆腐業界で初めて取得し、以降は同規格の認証を継続しております。

これは原材料から物流まで、製品がお客様のお手元に届くまでの全プロセスに厳格な食品安全を要求するもので、天竜工場、高森工場、飯田工場、伊那工場の全工場で取得しています。

FSSC22000 Ver.6とは

FSSC22000は、国際食品安全イニシアチブ（GFSI : Global Food Safety Initiative）が承認した食品安全の認証規格です。

具体的には食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000をベースに、衛生管理の仕様書であるISO/TS22002-1、および独自の追加要求事項を加えた規格であり、ISO22000に比べて非常に厳しい要求事項となっています。さらに、世の中の動向・課題に合わせて新たな要求事項が追加され、バージョンアップしていきます。

この度、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に貢献する組織を支援するための要求事項を強化し、食品ロス、食品廃棄が追加要求事項に設定されるとともに、品質側面への領域を拡大したFSSC22000 Ver.6への移行審査を受け認証されました。

当社では今後もFSSC22000 Ver.6をベースとして、安全な食品製造に努めてまいります。



FSSC22000認証範囲
天竜工場・高森工場
飯田工場・伊那工場



本件に関するお問い合わせ先

- 報道関係者様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 担当：品質保証部 黒川 TEL：0265-26-9031
 - お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020
- 受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）