



沼津米穀卸株式会社

プレスリリース

2013年10月14日

～更なるフードセーフティ（食品安全）の追求を～
食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」を取得

沼津米穀卸株式会社（所在地：静岡県沼津市添地町19番地 / 代表取締役：矢田利雄）は静岡県駿東郡長泉町の富士長泉ライスセンターが、このたび国際的な食品安全マネジメントシステムの規格「FSSC22000」（Food Safety System Certification 22000）の認証を取得しました。（認証登録日：2013年9月2日）

沼津米穀は、消費者の視点に立った安全・安心の確保を基本に2010年よりAIBフードセーフティ（GMP）システムを導入して徹底した食品安全管理、品質管理の体制を構築して参りました。

その体制を更に有効的に活用するべく、食品安全マネジメントシステムであるFSSC22000の認証を取得して自社の食品安全システムの再構築を実施しました。食品安全活動の基礎となる前提条件プログラムはAIBフードセーフティシステムとISO/TS22002-1(PAS220)で厳格に管理し、FSSC22000のマネジメントシステムによってその活動全体を管理するという独自の手法をツールとして、更なる食品安全の追求を目指します。

また、認証取得がゴールではなく、今後は「Farm to Table：農場から食卓まで」一貫した安全管理体制に更なる磨きをかけ、お客様のご期待にお応えできる高品質で安全・安心な商品の提供に努めてまいります。

※FSSC22000とは

「FSSC (Food Safety System Certification) 22000」は、食品安全マネジメントシステム規格であるISO22000:2005とISO/TS22002-1(PASS220)を統合した食品関連製造業者のための国際的認証規格です。

食品流通業や食品製造業の世界大手企業が中心となって2000年に設立された非営利組織である「GFSI(Global Food Safety Initiative):国際食品安全イニシアチブ」が承認したスキームの一つであり、世界中で大きな注目を集めています。

※ISO22000とは

フードチェーンにおける食品の安全を対象にしたマネジメントシステムの国際規格で、安全な食品を生産・流通・販売するためにHACCPシステムの手法をマネジメントシステムとして運用するために必要な要求事項を規定しています。

※ISO/TS22002-1とは

食品製造業向けに制定された前提条件プログラムの国際規格であり、ISO22000 では曖昧だった PRP（前提条件プログラム）の具体的内容が示されている技術仕様書。

※AIB フードセーフティ（GMP）システムとは

安全な食品を製造するためにとらなければならない行為のガイドラインである GMP（適正製造規範）を重視した、極めて現実的で食品工場の食品安全衛生管理に極めて有効的な食品安全プログラムであります。食品安全システムの最も重要な基礎となる前提条件プログラムを精査するシステムです。