



プレスリリース

2015 年 1 月 20 日

各 位

東京都荒川区東尾久七丁目 2 番 35 号

株式会社 **ADEKA**
法務・広報部 総務・広報 G
お問い合わせ先 03-4455-2803
[http : //www.adeka.co.jp](http://www.adeka.co.jp)

FSSC 22000 の認証取得（鹿島工場） －国際標準の食品安全システムの構築について－

株式会社 ADEKA（代表取締役社長 郡昭夫）は、食品の安心・安全の管理体制の更なる向上を目的に、鹿島工場で「FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)」を、2014 年 12 月に認証取得しました。同時に、鹿島工場西製造所では、2011 年 12 月に取得した認証を更新しました（審査機関：一般財団法人日本品質保証機構〈JQA〉）。

「FSSC 22000」は、従来の食品安全マネジメント規格である「ISO 22000」に、厳密な衛生管理基準やフードディフェンス等についての要求事項「ISO/TS 22002-1」を加え、国際食品安全イニシアティブ(GFSI)が制定した国際標準の食品安全マネジメント規格です。

「FSSC 22000」の特徴は、従来の規格と比較して、製造エリアはもとより、従業員が使用する食堂やトイレ、ロッカーを含めた衛生環境基準や、フードテロリズムによる工場・生産設備での人の出入りチェックなどの安全管理基準を厳しく定めている点にあります。食品の安全性に対する関心が高まる中、国際的に通用する食品安全マネジメント規格として、国内外で認証を取得するケースが増加しております。

鹿島工場では、ショートニング、マーガリン等の加工油脂を製造しており、既に ISO 9001、ISO 14001 及び OHSAS 18001 の認証登録、加工油脂 HACCP の承認、AIB (American Institute of Baking) フードセーフティ監査・指導システム等の取組みなど品質管理体制の強化を推進してきましたが、よりお客様に安心・安全な製品をご提供できるように「FSSC 22000」の認証を取得しました。

今後もお客様の食の安心・安全のご要望にお応えできるよう、一層の管理向上に努めるとともに、当社グループ全体で食品安全マネジメントを推進し、食品事業の強化を図ってまいります。

以上