

2017年11月30日

株式会社 A D E K A

## ADEKA FOODS (ASIA) が FSSC 22000 の認証取得

株式会社 A D E K A（代表取締役社長：郡 昭夫）のマレーシア現地法人 ADEKA FOODS (ASIA)（以下、「AFA」）は、国際的な食品安全マネジメントシステムの規格である「FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)」を、2017年10月23日に認証取得しました。

AFA は、これまでもハラル、コーシャの認証取得や国際的な食品の衛生管理手法である HACCP の運用を通じて、食品の品質管理向上に向けた取り組みを推進してまいりましたが、このたびの FSSC 22000 の導入により、さらに高いレベルでの食品安全管理体制を構築することが可能となりました。

ADEKA グループは、世界のお客様にこれまで以上に安心・安全で、美味しさを訴求した製品を提供していくことで販売を拡大してまいります。

### 【認証概要】

認証発行機関 : Lloyd's Register Quality Assurance Ltd.  
認証取得日 : 2017年10月23日  
対象製品 : マーガリン、ショートニング、ファットスプレッド、クッキングオイル等

### 【ADEKA FOODS (ASIA) SDN. BHD.の会社概要】

所在地 : PLO 167, Jalan Nibong 3, Tanjung Langsat Industrial Complex, 81700 Pasir Gudang, Johor, Malaysia  
設立年月日 : 2012年12月6日  
社長 : 落合 義尚  
資本金 : RM45百万 (約12億円)  
生産品目 : マーガリン、ショートニング等の加工油脂製品

### ※ FSSC 22000 について

「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。

食品の安全性に対する関心が世界的に高まるなか、認証取得するケースが増加しており、当社グループは、国内外の全ての食品生産拠点で認証取得を目指しています。

以上

### ■ 本リリースについてのお問い合わせ先

株式会社 A D E K A 法務・広報部 総務・広報グループ Tel:03-4455-2803