

【FSSC22000 認証取得に関するお知らせ】

当社の常磐工場における食品添加物グリシン及び食品素材ベータアラニンの製造につきまして、食品安全マネジメントシステムの国際的な規格である「FSSC22000」の認証を取得しましたので、お知らせいたします。

当社は2020年度より開始した中期経営計画の中で「クオリティーカルチャーの向上」を経営の主たる目標の一つとして掲げております。これまでISO9001やGMP（Good Manufacturing Practice）を基盤とした安全管理及び品質管理システムに基づき、安全でより良い品質の食品関連製品・医薬品原料を生産し、これら製品の安定供給に努めてまいりましたが、世界的に食品の安全性が強化される現状を踏まえ、さらなるレベルアップを図るため、この度、食品安全の国際的な認証取得に至りました。

当社のクオリティーカルチャー戦略では、『お客様にご満足いただける製品やサービスとは、製品品質だけではなく組織と個人の信念・行動である』というスローガンを掲げております。今後も、安心・安全な製品をお客様に安定供給するべく、従業員一人ひとりのレベル向上に努めてまいります。

※認証の適用範囲：食品添加物グリシン及びフードグレード ベータアラニンの製造

※FSSC22000とは、GFSI（Global Food Safety Initiative（世界食品安全イニシアチブ）：グローバルに展開する大手小売業者等が集まり、フードチェーン全体の食品安全を促進するために設立した非営利団体）が承認する規格の一つであり、食品安全の国際規格であるISO22000を基本として、具体的な衛生管理や食品安全管理に関する要求が追加された規格です。



以上