



各 位

多摩セントラルキッチン FSSC22000 認証取得のお知らせ

グラン・グルメ株式会社

当社は、令和3年7月 21 日、多摩セントラルキッチンにおきまして、FSSC22000 認証を取得いたしました。

FSSC22000 とは、HACCP システムの運用を軸として ISO22000 (食品安全マネジメント規格) に、ISO/TS22002-1 (食品製造における前提条件プログラム規格) 及び FSSC22000 の追加要求事項を加えた、食の安全に関する国際的なマネジメント規格です。

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)とは、1960 年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法です。日本では「危害分析重要管理点」と訳されており、ここでの危害とは、食品を口にした時に起こる健康被害のことです。

HACCP 自体はあくまでも認証ではなく手法であり、それを取りまとめ具体的な衛生管理を行う必要があり、その管理を外部の目線を取り込みながらマネジメントする規格が FSSC22000 ならびに ISO22000 となります。

ISO22000 とは、「食品安全マネジメントシステム」のことで、「食品の安全」について、「なぜ、安全なのか」を各工程で具体的かつ科学的に明確にする活動をしている組織であることを定めた規格です。

食品製造における全ての工程を HACCP システムの手法により管理することで、消費者が食品由来によるハザード(健康被害など)の発生を管理・防止することを目的としています。

ISO/TS22002-1 とは、HACCP システムを確実に実行するための前提条件であり、汚染の防止・清掃・洗浄・有害生物の防除・製品のリコール手順・バイオテロリズム対策などを定めた食品製造に適用される管理プログラムです。

FSSC22000 認証取得によって国際的基準に沿った食品安全マネジメントシステムを運用し、お客様により安心・安全・快適な商品を提供できるよう努めてまいります。

今後とも、グラン・グルメのお弁当・ケータリングをご愛顧いただきますよう、よろしく願いいたします。

以 上



※当社多摩セントラルキッチンでは、
前提条件プログラム:ISO/TS22002-1 食品製造業
FSSC2200 追加要求事項:フードチェーンカテゴリ C への要求事項
に該当いたします。

出典:一般社団法人日本能率協会審査登録センターより

<https://jmaqa.jma.or.jp/fssc22000/point.html>

【本件に関するお問い合わせ】

グラン・グルメ株式会社

品質保証課

電話:042-389-7101

メール:info@grand-gourmet.co.jp