

報道関係者各位

食品安全マネジメントシステムの国際規格 「FSSC22000」認証取得

タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)は、2018年3月8日にタマノイ酢株式会社本社工場にて、国際的な食品安全マネジメント規格である「FSSC22000」※の認証を取得いたしました。

当社本社工場では、2004年よりHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)を導入し、それに基づく手法で衛生管理を行い安心安全な製品の提供に努めてまいりましたが、この度更なる向上を目指して本規格の認証を取得致しました。

本工場では、家庭用・業務用向けの調味料をはじめ、「すしのこ」といった代表的な粉末酢製品を生産しております。当社ではこれからもお客様に安心して食べていただける製品をお届けするために、一層衛生管理の向上に努めてまいります。

※FSSC22000とは

食品安全マネジメントシステムの1つです。オランダのFFSC(The Foundation for Food Safety Certification:食品安全認証団体)が、ISO 22000とISO/TS 22002シリーズ(旧:PAS 220)を組み合わせで開発した規格です。



【取得概要】

- ・登録組織:タマノイ酢株式会社 本社工場
所在地 奈良県大和郡山市西町100番地
- ・登録日:2018年3月8日
- ・登録範囲:食酢及び調味料(液体又は粉末)の製造
- ・認証機関:日本検査キューエイ株式会社



▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社

【大阪】社長室 広報担当 森 昭太(もり しょうた)

〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西 1-1-32

TEL:072-238-1022 FAX:072-224-1020 e-mail: kouhou@tamanoi.co.jp

【東京】社長室 ドリームクエスト 広報担当 高嶋 智子(たかしま ともこ)

〒163-0644 東京都新宿区西新宿 1-25-1 新宿センタービル 44 階

TEL:03-5321-6588 FAX:03-5321-6587 e-mail: tkouhou@tamanoi.co.jp

HP: <http://www.tamanoi.co.jp> お客様用フリーダイヤル TEL:0120-33-4104

