



2018年10月31日

株式会社新進利根川工場 FSSC22000 を取得

2012年、総社工場マイクロペースト部門に続く認証取得

株式会社新進は、漬物・惣菜製造の主力工場である利根川工場におきまして、食品安全の国際規格「FSSC22000」を2018年10月26日に認証取得いたしました。利根川工場は、漬物製造の拠点として、また近年では惣菜や調味料の製造など、幅広いカテゴリーの食品を生産しており、弊社では食品の安全管理体制を推進するにあたり、今回の認証取得を大いに意義のある事と捉えております。新進 利根川工場における「FSSC22000」登録の範囲は、農産物漬物、そうざい、野菜加工品、調味料の製造となっております。

●背景・経緯

弊社では、2000年代初頭から食品業界をはじめ、社会全体から品質や環境配慮への要求が高まる中で、国際規格であるISO9001(2000年)、ISO14001(2002年)の認証を取得し、社会と共存できる開発や製造のシステムづくりに邁進してきました。

しかしその後、食品業界での度重なる事故や不祥事の発生等もあり、社会の食品安全への要求は一段と厳しさを増す中、HACCP(危害分析重要管理点方式)を工程管理の基本にしていた弊社におきましても、更なる安全強化と、お客様からの安心・信頼の醸成のため、このたびの国際規格「FSSC22000」取得への取り組みを開始いたしました。

取得の経緯として、まずは弊社総社工場において2012年に野菜ペースト製造関連業務がFSSC22000の認証登録となり、その後、より製品群数の多い利根川工場での登録を目指しました。

弊社利根川工場は、いままで培ってきたISO9001の仕組みや、HACCPの手法の延長線上で認証を目指し、このたびの認証登録となりました。

弊社では今後、さらに弊社芳賀工場や、関係子会社等へのシステム展開も見据えて食品安全活動を推進して行く方針です。



認証授与式にて：認証審査にあたった株式会社日本環境機構社長 立上和男氏(左)より登録証を受け取る弊社社長 籠島正雄(右)

