

**ひかり味噌 食品安全マネジメントシステムの国際規格
FSSC22000 認証を取得**

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博、以下 当社)は、2020年12月21日、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000を取得しました。

■当社の安心安全への取り組み

当社は、原料の受入れから味噌の製造および包装、さらに即席みそ汁をはじめとする加工食品の製造などのすべての工程において、品質保証体制の強化に取り組んでいます。また、当社の安心安全に対する姿勢をお客様にわかりやすくお伝えする手段として第三者認証を積極的に取得しています。

2021年6月からすべての食品事業者に対し義務化されるHACCP。当社は、これを1998年に導入したことに始まり、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格ISO22000の認証を2006年に取得、2013年に英国小売協会(British Retail Consortium)策定の食品安全規格であるBRC認証を取得しています。BRC認証においては、2013年以降毎年、認証機関より派遣される海外の監査員を受け入れ、認証を更新し続けてきましたが、新型コロナウイルスの影響で、スムーズに実施できないことを懸念し、このたび食品安全認証を継続するため、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格FSSC22000の認証を新たに取得しました。

認証取得においては、当社の食品安全チームを中心とした食品安全マネジメントシステムの運用など、これまでBRC認証で取り組んできた内容をベースとして、BRC認証とFSSC22000認証の要求事項の差異へ対応。システムの構築状況、運用状況の2段階審査を経て、短期間での認証取得を実現しました。

登録者名	ひかり味噌飯島グリーン工場株式会社
登録範囲	①味噌・調味みそ・即席みそ汁、塩麴・濃縮甘酒の製造 ②即席みそ汁のセットアップ カテゴリー：C サブカテゴリー：C11, C14 (ISO/TS22003:2013) ・本社が管理する以下の中央FSMSプロセスが含まれる。 ひかり味噌株式会社：受注・出荷、総務人事、商品開発、営業企画 ・以下のオフサイト活動が含まれる。 —

■FSSC22000とは

FSSC22000とは、“Food Safety System Certification 22000”の略で、ISO 22000(衛生面を含めた食品安全管理を実践するためのマネジメントシステム規格)の内容を包含し、さらにISO/TS 22002-1(前提条件プログラム)およびFSSC独自の追加要求事項が加わった、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。世界の消費財流通業界メーカーなどが組織する団体が、食品安全システムの継続的改善を目的に運営するGFSI(Global Food Safety Initiative)により、ベンチマーク規格の一つとして承認されています。GFSI承認認証規格は、食品安全に対する消費者の関心の高まりから、食品製造に関わる企業には必須の基準になりつつあります。