



2021年7月2日（金）
ハナマルキ株式会社

ハナマルキ 大利根工場 食品安全のための認証規格「FSSC22000」を取得



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫、以下、当社）の大利根工場（群馬県邑楽郡大泉町吉田1216）は、食品安全システムに関する国際認証規格である「FSSC 22000」を2021年6月11日に取得しました。

この認証取得により、ハナマルキはこれまで以上に厳重な衛生管理の下、お客様により安全で高品質な商品を提供してまいります。

ハナマルキはこれまで、高品質かつ安心安全な商品の提供のために、工場における安全システム構築を最優先課題として取り組んでおり、これまで、2016年5月に伊那工場（長野県伊那市西箕輪2701）、2020年12月にタイ工場（Siam Hanamaruki Co., Ltd. タイ ヘマラート サラブリ工業団地内）が「FSSC 22000」を取得しています。

■ FSSC 22000 とは

FSSC 22000 は ISO22000 をベースに、より確実な食品安全管理を実施するためのマネジメントシステム規格であり、非営利団体の「国際食品安全イニシアチブ（GFSI）」によってベンチマーク規格の一つとして認証されています。この規格の中身は、食品安全マネジメントシステムの国際規格である ISO 22000 と、ISO 22000 の前提条件プログラムの部分を詳細化した規格 ISO/TS 22002-1（または ISO/TS 22002-4）および FSSC 独自の追加要求事項を包含しています。

■ 国際食品安全イニシアチブ（GFSI）とは

GFSI は、TCGF コンシューマー・グッズ・フォーラムが運営している非営利団体で、70 カ国以上の食品小売業界の国際的ネットワークでもあります。小売業者、サプライヤーなどが参加していて、その規模は、小売業全体の売り上げが 2 兆ドル以上、店舗数で約 60 万店、約 650 社あり、国際的な食品流通では非常に影響力のある枠組みとなっています。

■ FSSC22000 取得概要

登録事業所：ハナマルキ株式会社大利根工場、ハナマルキフーズ株式会社大泉作業所

認証登録日：2021 年 6 月 11 日

適用範囲：味噌、即席みそ汁、調味味噌、業務用加工食品（フェイアンティーン、クレープシート、卵シート、大豆蛋白シート）、塩こうじ、液体塩こうじの設計・開発、製造および即席みそ汁のカップへのセットアップ（但し、甘酒の設計・開発、製造は除外する）

■ ハナマルキ 大利根工場概要

所在地：群馬県邑楽郡大泉町吉田 1216

敷地面積：82198 m²

生産品目：みそ、即席みそ汁、塩こうじ、菓子原料