

トモエの味噌工場が 国際規格「FSSC22000」取得

トモエブランドで知られる福山醸造株式会社は、2024年4月16日、さらなる品質向上と食品安全の強化を図るため、味噌・こうじ関連商品の製造工場である北海道味噌株式会社において、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「FSSC22000」を取得いたしました。当社では、醤油・その他調味料等の製造工場である北海道醤油株式会社においても「FSSC22000」を既に取得しており、全2工場が本認証を保有していることとなります。



これまでも品質マネジメントシステムの国際規格「ISO9001」をベースに、HACCPで求められる管理手法を取り入れ、食品の安全と品質管理に取り組んでまいりました。

今回の「FSSC22000」取得を機に、今後もより一層、お客様のニーズに沿った商品開発と、安心安全な商品を永続的に提供できる仕組みを実現してまいります。

- 認証組織識別コード(COID) : JPN-1-9228-522362
- 登録事業所 : 北海道味噌株式会社
(〒078-8233 北海道旭川市豊岡3条9-2-15)
- 登録日 : 2024年4月16日
- 登録範囲 : みそと米こうじの製造
- 認証機関 : LRQAリミテッド



◆FSSC22000(Food Safety System Certification 22000)とは

GFSI(Global Food Safety Initiative)によって承認された国際的な食品安全のためのシステム規格。ISO22000をもとに、より包括的に商品の安全管理を求める内容となっており、安全な食品を提供するための具体的な衛生管理手法が追加されています。

【福山醸造株式会社 会社概要】

明治24年(1891年)創業。令和3年(2021年)に創業130周年を迎えた北海道の老舗メーカー。「北海道の食卓を、もっと豊かに」をキーワードに、北海道内をはじめ全国へ醤油・味噌を主とした調味料を発信しています。

<https://www.tomoechan.jp>

【本件に関するお問い合わせ】

福山醸造株式会社 広報担当 猪股美晴
 TEL. 011-711-8181(受付時間:平日8:30~17:00)
 メールアドレス: inomata@tomoechan.co.jp