



令和 6(2024)年 4 月 8 日
スジャータめいらくグループ

**食品安全を守るフードディフェンスの取り組みを強化
基幹工場 2ヶ所で食品安全マネジメントの国際認証規格『FSSC22000』を同時取得**

スジャータめいらくグループ（本社：愛知県名古屋市 代表 日比治雄）は、食品安全マネジメントシステムの国際認証規格『FSSC22000』の認証を、国内 2ヶ所の基幹工場です同時取得しました。

スジャータめいらくグループでは、1975 年からロングライフ設備を導入、無菌・LL 技術で製品の安全性に取り組んで参りました。昨今、食品安全に対する関心、食品の安全を守るフードディフェンスの必要性がますます高まっている中で、グループ工場の食品安全管理体制を証明するため、『ISO22000』よりも高い水準が求められるマネジメントシステム『FSSC22000』認証を取得致しました。これを機に更に安全・安心な製品の製造・販売に取り組んで参ります。

・スジャータめいらくグループ『FSSC22000』取得工場

名古屋製酪株式会社 大府工場 愛知県大府市横根町坊主山 1-118
株式会社 東京めいらく 千葉工場 千葉県佐倉市大作 1-5-1

2014 年 2 月 千葉工場 ISO22000 取得

2017 年 2 月 大府工場 ISO22000 取得

2024 年 3 月 千葉工場・大府工場 FSSC22000 取得

・『FSSC22000』について

FSSC22000（Food Safety System Certification）とは、世界的に展開する食品製造および小売業が参加する民間組織 GFSI（Global Food Safety Initiative）が承認する食品安全マネジメントの国際的なシステム規格。食品安全マネジメントシステムの国際規格『ISO22000』および食品安全のための前提条件プログラム『ISO/TS22002-1』を統合し、衛生管理の手法を具体化して、より高いレベルの食品安全を規定しています。

以上