プレスリリース

２０１６年１０月１８日
尾西食品株式会社

食品安全マネジメントシステムの規格

ＦＳＳＣ２２０００を取得

尾西食品株式会社は、国際的な食品安全マネジメント規格であるFSSC 22000（Food Safety System Certification 22000）の認証を取得しました。

アルファ化米を主原料とした自社設計・開発・製造商品をより安全・安心なシステムでお客様へ提供できるよう食品安全に関する取り組みを強化してまいります。

※FSSC 22000とは、オランダのFSSC（食品安全認証財団）が開発した食品安全マネジメントシステム。ISO 22000と、それを発展させたISO/TS 22002-1（またはISO/TS 22002-4）を統合し、国際食品安全イニシアチブ（GFSI）が制定したベンチマーク承認規格です。

■登録概要

登録者名	尾西食品株式会社
事業所	尾西食品株式会社　宮城工場/宮城県大崎市古川清水字新田８８－１
登録日	２０１６年9月３０日
登録範囲	アルファ化米を主原料としたごはん製品の設計・開発及び製造 （詰合せセット製品を除く）
審査登録機関	一般財団法人　日本品質保証機構
登録番号	ＪＱＡ－ＦＣ０１０５

JQA-FC0105

尾西食品株式会社
本社 〒108-0073 東京都港区三田 3-4-2 いちご聖坂ビル 3 階
お問い合せ先 03-3452-4020 URL http://www.onisifoods.co.jp/