

世界トップクラスの食品安全システム規格「FSSC22000」を、 関東第一・第二工場と関西工場において取得 安心・安全をより確かなものへ

中華専門店「大阪王将」ブランドの冷凍食品をお届けする株式会社イトアンドフーズ(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:仲田浩康)は2022年6月、食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000)」を関東第一・第二工場と関西工場において取得しました。



当社はこれまで、国内各工場において食品安全マネジメントシステム「ISO22000」を認証取得するなど、食品製造の安全を担保するための取り組みを実施してまいりました。このたび、「ISO22000:2018」に加え、更なる食品製造の安全強化のため、より厳格な食品安全の国際規格である「FSSC22000」を認証取得いたしました。

「FSSC22000」取得のための取り組み

2021年1月にプロジェクトチームを立ち上げて以降、合計で200を超える要求事項をクリアするために、アレルギー物質管理強化、ゾーニング(製造エリアを衛生基準に応じ区分けし、管理すること)による製造環境での交差対策、サニテーションシステムの見直しなど、テーマごとに分科会を設けて、一つ一つ改善を進めてまいりました。

同時に、「FSSC22000」の規格に見合うよう、従業員への教育、製造施設の改良、原料調達から生産工程、物流に至るまで工程ごとの安全性の再検証などに従業員一丸となって取り組んだ結果、2022年6月1日に登録を受けることとなりました。

当社では最も厳格な食品安全の国際規格のひとつである「FSSC22000」認証取得を経て、これまで以上に厳重な管理体制のもと、引き続き安全な商品をお客様に届けてまいります。

■FSSC22000 取得概要

(1)株式会社イトアンドフーズ 関東工場(関東第一工場グループ・関東第二工場グループ)

審査登録範囲:餃子の具・皮、生麺の製造(未加熱、冷蔵)、冷凍食品(餃子・水餃子・焼売)の製造(加熱調理、急速冷凍)

登録日:2022年6月1日

登録事業所番号:JMAQA-FC506-1

(2)株式会社イトアンドフーズ 関西工場

審査登録範囲:餃子の具・皮、生麺の製造(未加熱、冷蔵)、冷凍食品(餃子・小籠包・にら饅頭)の製造(加熱調理、急速冷凍)

登録日:2022年6月1日

登録事業所番号:JMAQA-FC506-2



審査登録証

株式会社イトアンドフーズ 関東工場

関東第一工場グループ:群馬県邑楽郡板倉町泉野2-40-5
関東第二工場グループ:群馬県邑楽郡板倉町泉野2-41-17

適用規格:Food Safety System Certification 22000
FSSC 22000

審査登録範囲:

餃子の具・皮、生麺の製造(未加熱、冷蔵)
冷凍食品(餃子・水餃子・焼売)の製造(加熱調理、急速冷凍)

フードチェーン(サブ)カテゴリ:

CII(腐敗しやすい植物性製品の加工)、
CIII(腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工(混合製品))

当該組織の食品安全マネジメントシステムを審査した結果、上記記載の範囲においてFSSC 22000 Version 5.1の要求事項(ISO22000:2018,ISO/TS22002-1:2009,FSSC 22000 Ver.5.1 追加要求事項)に適合しており、当センターに登録されていることを証します。

この審査には、(東京ヘッドオフィス:東京都品川区東品川4-12-8)が管理する次の中央FSSMSプロセスが含まれます:
製品の製造支援(原料調達、購買管理)

登録番号: JMAQA-FC506

登録日: 2022年6月1日
登録有効期限: 2025年5月31日
登録決定日: 2022年6月1日
発行日: 2022年6月1日

登録事業所番号: JMAQA-FC506-1

一般社団法人日本標準協会
東京都港区芝公園 3-1-1

上級経営管理者 **中村正己**



Validity of this certificate can be verified in the
FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.



審査登録証

株式会社イトアンドフーズ 関西工場

大阪府枚方市春日北町1-10-10

適用規格:Food Safety System Certification 22000
FSSC 22000

審査登録範囲:

餃子の具・皮、生麺の製造(未加熱、冷蔵)
冷凍食品(餃子・小籠包・にら饅頭)の製造(加熱調理、急速冷凍)

フードチェーン(サブ)カテゴリ:

CII(腐敗しやすい植物性製品の加工)、CIII(腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工(混合製品))

当該組織の食品安全マネジメントシステムを審査した結果、上記記載の範囲においてFSSC 22000 Version 5.1の要求事項(ISO22000:2018,ISO/TS22002-1:2009,FSSC 22000 Ver.5.1 追加要求事項)に適合しており、当センターに登録されていることを証します。

この審査には、(東京ヘッドオフィス:東京都品川区東品川4-12-8)が管理する次の中央FSSMSプロセスが含まれます:
製品の製造支援(原料調達、購買管理)

登録番号: JMAQA-FC506

登録日: 2022年6月1日
登録有効期限: 2025年5月31日
登録決定日: 2022年6月1日
発行日: 2022年6月1日

登録事業所番号: JMAQA-FC506-2

一般社団法人日本標準協会
東京都港区芝公園 3-1-1

上級経営管理者 **中村正己**



Validity of this certificate can be verified in the
FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

<本件に関するお問い合わせ先>
株式会社イトアンドホールディングス
マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp