

NEWS RELEASE

2024年6月10日

問合せ先

ヤエガキ醗酵技研株式会社

Email: infobio.jp@yaegaki.com

TEL:

079-268-8070

FSSC 22000を全工場で認証取得

ヤエガキ醗酵技研株式会社（兵庫県姫路市 代表取締役 長谷川雄介）は、2024年5月1日付けで本社工場が、2024年5月2日付けで安富工場が食品安全マネジメントシステム「FSSC 22000（5.1版）」の認証を取得致しましたので、その旨お知らせいたします。

弊社では、2001年にISO9001を本社工場で取得し、2015年には全工場・全事業に拡大し、品質保証体制を構築してきました。

これに加え、食品の安心・安全に関する要望の高まりと、食品流通のグローバル化に伴うGFSI認証の重要性を認識し、FSSC 22000の認証取得に取り組んで参りました。

今回のFSSC 22000の認証取得に伴い、ISO9001認証を返上し、FSSC 22000のシステムの元で、原料調達から製造、出荷に至るまで食品安全と品質保証体制の向上に努めて参ります。

今後ともお客様へ安心で安全な製品を提供して参ります。

認証工場	認証の範囲
本社工場	食品添加物（着色料・着色料製剤）及び機能性食品素材・一般食品素材の製造
安富工場	食品添加物（着色料・着色料製剤、キトサン・グルコサミン、アルコール製剤）及び機能性食品素材の製造

