

2017年10月26日  
株式会社ハークスレイ

# 株式会社アサヒ L & C

## 食品安全マネジメントシステムの国際規格 『FSSC22000』 認証取得のお知らせ

株式会社ハークスレイの子会社である株式会社アサヒ L & C（食材等の加工・保管・配送業、以下「アサヒ L & C」）、本社：兵庫県尼崎市、代表取締役社長：澤田忠雄）は、食品安全マネジメントシステムの国際規格である FSSC22000 の認証を取得いたしました。

アサヒ L & C では、惣菜・食材の物流・配送に際し、衛生管理の徹底を求める外食業者・中食業者をはじめとする皆様からの期待に、より高い水準でお応えし、消費者の皆様へ安心・安全・高品質な惣菜・食材をお届けするため、FSSC22000 の認証取得に取り組んでまいりました。

今後も、安心・安全を前提にしつつ、消費者の皆様、取引先の皆様へ喜んでいただける商品をお届けしていくため、更なる向上に取り組んでまいります。

### 【取得概要】

#### < FSSC22000 >

- |            |                                       |
|------------|---------------------------------------|
| 1. 登録事業所   | 株式会社アサヒ L & C 阪神カミッサリー 兵庫県尼崎市西向島町15-6 |
| 2. 審査登録証番号 | JQA-FC0120                            |
| 3. 登録活動範囲  | 鶏肉加工品、ドレッシング及びカレーの設計・開発、製造            |
| 4. 認証取得日   | 平成29年10月20日                           |

#### < ISO22000 >

- |            |                                       |
|------------|---------------------------------------|
| 1. 登録事業所   | 株式会社アサヒ L & C 阪神カミッサリー 兵庫県尼崎市西向島町15-6 |
| 2. 審査登録証番号 | JQA-FS0184                            |
| 3. 登録活動範囲  | 鶏肉加工品、ドレッシング及びカレーの設計・開発、製造及び配送        |
| 4. 認証取得日   | 平成29年10月20日                           |

### FSSC22000の概要

FSSC22000は、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO22000」とそれを発展させた「ISO/TS22002-1（または ISO/TS22002-4）」を統合し、国際食品安全イニシアチブ（GFSI）が認証しているベンチマーク規格です。

FSSC22000は、ISO22000ではカバーできなかったフードテロ、原材料やアレルギー物質の管理などの食品安全対策についても定められています。近年、食品の安全を脅かす事件の発生により、消費者の食品安全に対する関心は、ますます高まっており、食品安全のリスクを限りなく減少させるマネジメントシステムとして、FSSC22000が注目されています。