

『ニュースリリース』

遠藤食品本社工場が FSSC22000 認証を取得

～商品へのこだわり、品質へのこだわり～

遠藤食品株式会社（所在地：栃木県佐野市、代表取締役社長：遠藤栄一）では、この度、本社工場にて、2018 年 6 月 20 日付で食品安全マネジメントシステムの 1 つである「FSSC22000 (Food Safety System Certification)」を認証取得いたしました。

2000 年 3 月に ISO9001 を認証取得し、品質マネジメントシステムを実行して参りました。また、2003 年 3 月には地域貢献・環境保全を目的に ISO14001 認証取得し、品質と環境の両面に配慮しながら、日々安心・安全な製品をお客様にご提供してまいりました。

この度、2018 年 3 月に ISO9001・14001 の更新は行いませんでしたが、維持実行し、更に現状システムと FSSC22000 を融合させ、「FSSC22000」を認証取得しました。更なるレベルアップに努め、今後も安心・安全な製品を製造し、より一層、お客様にご満足頂ける製品の提供に努めてまいります。

食品安全方針

遠藤食品「安全」「安心」への取り組み

弊社は「世界のお客様を尊重し、生産者を育成することにより、地域社会に奉仕すること」を理念に、1961 年の創業以来『しょうがを食卓に…』の精神で、日本の味・伝統的な食品である漬物を愛しながら、生産・加工・物流に携わる方々と共通認識を持ち一致団結して、「安心」、「安全」に取り組んでいます。

その取り組みの一つのカタチが、産地から販売に至るまで社業全体において、この食品安全マネジメントシステムの国際規格である「FSSC22000」です。これまで以上に、社員一人一人が食品安全に対する高い意識を持って、社員全員が現場主義で丁寧なものづくりに取り組んでまいります。

【食品安全方針】 ー高品質で世界のお客様が満足し、品質保証できる商品の提供ー

- ・弊社は日本の味・伝統的な漬物の食品加工メーカーとして、『しょうがを食卓に…』の精神で世界のお客様に、日本の食文化の提案をしています。
- ・世界のお客様にグローバルな観点で、食の安全を果たす社会的責任があります。
- ・品質管理・食品安全の向上を目指し、食品安全マネジメントシステムを構築し実施します。
- ・顧客満足度の高い新製品の開発研究、そして、世界のお客様の信頼を高め、社会に貢献します。

【食品安全遵守項目】

1. 弊社は、法令・規制を遵守し、要求事項と世界のお客様の食品安全要求、味覚要件に合意・適合する製品を提供する。
2. 食品安全方針、規制要求事項の見直し時期は、お客様と合意した食品安全要求、味覚要件の変更時、また、社会環境が実施状況と異なる時とする。
3. 食品安全方針の食品安全目標は、毎年新たに設定し全社員が実行する。

ー 全社員は、食品安全方針、及び食品安全マネジメントシステムを社内一致団結で徹底する ー