

平成 29 年 11 月 1 日

FSSC22000 認証取得に関するお知らせ

当社では食品安全システムの国際規格である FSSC22000 の認証を、千葉工場において以下の通り取得いたしました。2002 年から取り組んでいる AIB フードセーフティシステムとともに、今後も継続してお客様に「安心・安全」な製品をお届けできるよう、製品の品質と安全管理の向上に取り組んでまいります。



審査登録証 JP17/030442

ミヨシ油脂株式会社

千葉工場 千葉県千葉市美浜区新港 2-5

貴組織の食品安全マネジメントシステムは、審査の結果以下の規格の要求事項に適合していることを証します

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

食品安全システムに対する FSSC スキームには ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 及び FSSC 22000 の追加要求事項を含みます

対象範囲

**食用油脂、マーガリン、ショートニング、
食用精製加工油脂、および粉末油脂を含む食品素材の製造**

フードカテゴリ CIV - 常温保存製品の加工
本審査登録証は 2013 年 4 月 10 日に発行された
FSSC22000 認証スキームバージョン 3 に基づき発行されています
本認証システムは少なくとも年次の食品安全マネジメントシステムの監査及び
当該システム及び ISO/TS 22002-1 に含まれる PRP および追加要求事項の検証からなります

有効期間 2017 年 10 月 13 日 から 2020 年 10 月 13 日まで
有効期間中の維持審査にて登録の継続が認められる限り有効
登録判定日 2017 年 10 月 13 日
更新審査実施期限日 2020 年 9 月 27 日
発行番号 1 初回登録 2017 年 10 月 13 日
この登録証は JP17/030442 の翻訳版です

本審査登録証に通じる審査は 2017 年 9 月 25 日に開始されました

承認


Authorised Accredited Office Manager
ジャン・サンダース
SGS United Kingdom Ltd
Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK
t +44 (0)151 350-6666 f +44 (0)151 350-6600 www.sgs.com



0005

GFSSCMan 0516
Page 1 of 1



本書面は、SGS ジャパン株式会社によって www.sgs.com/terms_and_conditions.htm で承認することができる「認証サービス」に準拠して発行されたものであり、「認証サービス」に規定されている責任の範囲と範囲に関する事項および権利に関する事項に準じます。
<http://www.sgs.com/en/Our-Company/Certified-Clients/Directories/Certified-Clients-Directories.aspx> により本書面が真正なものであることを検証することができます。
本書面の内容または信頼性について、許可なく偽造、改竄または改ざんすることは違法であり、違反した場合には法律に基づいたあらゆる範囲において罰せられる可能性があります。

SGS

Certificate JP17/030442

The Food Safety Management System of

MIYOSHI OIL & FAT CO., LTD.

CHIBA FACTORY 2-5 Shinminato, Mihama-ku, Chiba-shi, Chiba-ken Japan

has been assessed and complies with the requirements of

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

Certification scheme food safety systems including ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 and additional FSSC 22000 requirements.

For the following activities

**Manufacturing of Edible oil and fats, Margarine, Shortening,
and Refining modified oil, Food improving ingredients with oil and fats powder**

Food Category CIV - Processing of ambient stable products

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3 published 10 April 2013. The certification system consists of a minimal annual audit of the food safety management systems and a minimal annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and ISO/TS 22002-1 for food manufacturing.

This certificate is valid from 13 October 2017 until 13 October 2020 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Date of Certification decision 13 October 2017

Re certification audit due before 27 September 2020

Issue 1. Certified since 13 October 2017

The audit leading to this certificate commenced on 25 September 2017



Authorised by

Authorised Accredited Office Manager



0005

SGS United Kingdom Ltd
Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK
t +44 (0)151 350-6666 f +44 (0)151 350-6600 www.sgs.com

GFSSCMan 0516
Page 1 of 1



This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Certification Services accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. The authenticity of this document may be verified at <http://www.sgs.com/certified-clients-and-products/certified-client-directory>. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

FSSC22000(Food Safety System Certification 22000)とは

食品への異物混入の防止や、衛生管理のための基準などを食品メーカーや包装容器メーカー向けに定めた国際規格。近年認証を目指している企業が増えています。また、食品安全の判断基準として取引先にこの認証の取得を推奨する企業や団体も増えています。