

本社精米工場が食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」に認証、登録されました。

12月20日、本社精米工場が新たに国際的な食品安全マネジメントシステムFSSC22000の認証を受け登録されました。

中橋商事(株)では、精米メーカーとして2017年3月に北陸で初めて精米HACCP工場の認証を受けるなどいち早く食品安全に取り組んできましたが、さらに食品安全に対するお客様の信頼を高めるため、食品安全マネジメントシステムとしては最高位のFSSC22000認証を受けるため、昨年11月から全社を挙げて取り組んできました。

今回の認証にあたっての審査は、一般財団法人日本科学技術連盟ISO審査登録センター(東京都新宿区)により行われました。

中橋商事(株)では、今回の認証を機に、さらに消費者の視点に立った食品安全に社員が一丸となって取り組んでまいります。

(登録概要)

- ・適用範囲及び製品／米穀(精米・玄米)の仕入、加工
- ・生産工場／中橋商事(株)本社工場
(石川県羽咋郡宝達志水町柳瀬ヨ9-1)
- ・適用及び引用規格／ISO22000(2018年版規格)、
ISO22002-1(2009年版規格)
- ・登録番号／JUSE-FS-203及びJUSE-FC-084
- ・認定日／2019年12月20日



(参考) この内容は、日本経済新聞、北國新聞にも掲載されました。

資料：一般財団法人日本科学技術連盟ISO審査登録センター

