

日本環境認証機構（JACO）ホームページ記載 FSSC22000 認証取得事例

東亜食品工業株式会社

1945年（昭和20年）11月創業、現在68年目を迎える従業員約50名の乾麺製造メーカーです。主要品目は、そうめん、うどん、日本そばなどの乾麺・半生麺など。

販売エリアは日本国内全域、および欧米など10ヶ国以上の海外輸出先が有ります。



【本社・姫路工場】



【直売所 麺工房 こうべ屋】

#### 食品安全への取り組み

2002年 7月 乾麺 HACCP 認証取得（業界第一号）

2005年12月 ISO22000 認証取得（業界第一号）

2012年12月 FSSC22000 認証取得

#### 経営者の思い・理念

古来より人々に食されている乾麺を、より美味しく食べていただくために製造環境の衛生管理を徹底し、誰が見ても安全であると確認されていることが必要不可欠です。

食品安全に基づくお客様との信頼関係を築き上げることによりお客様が安心して美味しく食事していただけることにつながり、私どもが目標とする、お客様の心と舌を十分に満足させられる食事の提供が可能になります。

#### 認証の狙い。取得を決断した理由

食品安全の認証取得は決してゴールではなく、あくまで製造環境要因の一つと考えています。ただ自己管理のみでの維持・向上は非常に困難で、第三者による認証が必要と判断しHACCP→ISO22000→FSSC22000へとステップアップしてきました。

今回FSSC22000への取り組みを決断した最大の理由は今後の海外輸出の拡大を視野に入れている中で、その必要性を強く感じたからです。実際海外企業との取引要件として当社が既に取得していたISO22000では不十分だと判断されたことがFSSC22000認証取得への最初のきっかけにもなっています。

#### 認証活動の注意点、こだわり

食品安全システム認証は第一にお客様のためのものであり、その事を全ての従業員が理解し行動することが肝要です。今回のFSSC22000認証取得にあたり、ISO22000と比較して要求事項のレベルアップが必要な項目（前提条件プログラム等）を謙虚に見直し原点に立ち還って再構築いたしました。

「手順は極力簡素に、言葉は出来る限り平易に、そして行動は100%確実に。」を心がけて全員一丸となって取り組みました。ただし重要事項は一切の妥協を許さない基本的な考えは貫き通し、この変わらぬ取り組み姿勢が当社のこだわりであり財産です。

#### 実施してよかったこと、変わったこと

最初に食品安全システム認証に取り組み始めて13年間、様々な苦勞も有りましたが従業員全員の創意工夫とたゆまぬ努力の結果、FSSC22000認証取得できました。

最大の利点は、お客様の要求する食品安全レベルの実現にまた一歩近づけたことです。そして、製品の安全レベルの高まりが商品の品質や食味の向上・安定に多大な効果をもたらしています。

次の利点は、当社が自ら目標を設定し、自ら責任ある行動し、自ら結果を出すことのできる企業になれていることに有ります。このことは当社の、そして従業員一人一人の自信と誇りにつながり高いレベルの責任感をもつことにもつながっています。