

# FSSC22000

## を取得

### ■日本の本穀粉

日本の本穀粉（本社・栃木

県小山市、黒田寛社長）は

「できる」とする。

6月19日に食品安全システム  
の国際規格であるFSSC  
22000の認証を取得  
した。

日本の本穀粉は、1888  
7年創業の製粉会社。もち  
粉や上新粉などの製菓  
原料を中心に、長年にわ  
たり供給してきた。近年

認証の範囲は工場の全生  
産ラインだけでなく原料調  
達部門、保管、流通を行う  
物流部門まで多岐にわた  
る。

では同社の米粉は、パン、  
洋菓子にも幅広く使われ  
ている。今回の認証取得にあ  
たり、同社では「今後もす  
べてのお客様に安定した  
米粉製品を安心して使っ  
てもらえるように、さま  
ざまな取組の推進を継続  
していく」とコメントし  
た。

これにより同社では、「国  
内外で高まる食の安全や健  
康志向に応え、アレルギー  
コクナミや異物混入リスク  
を抑えることで、より高い  
食品安全性を担保し、供給

した。