

日本の本穀粉

食品安全の国際規格 「FSSC22000」 認証取得



▲栃木工場

明治20年創業で米粉ひとすじ133年を数える日の本穀粉株式会社（黒田寛代表取締役／本社〓栃木・小山市）は、6月19日（金）に食品安全システムの国際規格である、FSSC22000の認証を取得した。

認証の範囲は、工場の全生産ラインに加え、原材料調達部門および、保管・出荷を担う物流部門まで多岐にわたる。今回の認証取得により、国内外で高まる食の安全や健康志向に応え、アレルギーコソタミや異物混入リスクを抑え、

従来よりも高い食品安全性が担保され供給できるようになった。

同社で生産されている米粉は和菓子用のみならず、パン、洋菓子、惣菜など食品に広く認知、使用されており、すべての顧客へ安全な米粉製品を安定的に提供する推進に、継続して取り組んでいく。

▼問い合わせ先〓

日の本穀粉（本社）

栃木県小山市若木町3-2-15

☎0285（22）1157

<https://www.hi-kokufun.com/>

●FSSC22000認証とは

ISO22000を追加要求事項（具体的な衛生管理の手法が追加されている）で補強した食品安全マネジメントシステムに関する国際規格。GFSI（Global Food Safety Initiative）によって、ベンチマーク規格の一つとして承認されている。