

サンヨー缶詰 瀬上工場は 2020年6月1日  
食品安全の国際規格 FSSC22000の認証を取得しました。

審査規格 FSSC22000  
認証機関 日本海事検定キューエイ株式会社  
(NKKKQA)  
初回認証日 2020年6月1日  
認証No. NQF-19080115A  
適用範囲 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（カレー、シチュー、パスタソース、ピザソース、スープ、  
惣菜、フィリング、麻婆豆腐、病院食、ぜんざい）、  
成型容器詰め食品（ゼリー、病院食）、  
パウチ詰め食品（ゼリー、果肉シラップ漬け、ナタデココ、焙煎スパイス  
ペースト）の製造

---

食品安全方針 私たちはお客様に買って良かったと喜んで頂ける製品を  
提供するため、一人ひとりの仕事を通して、  
安心・安全な製品をお届けします。

私たちは5 sに全員参加で取り組み、清潔な職場環境を築きます。

---

#### FSSC22000とは・・・

ISO22000とISO/TS22002-1に加えて独自要求事項を融合させたもので、GFSI (国際食品安全イニシアチブ)が認証スキーム  
として承認した食品安全マネジメントシステムの国際規格です。

ISO/T22002-1はイギリスの食品安全規格PAS220をISO規格として発行されました。

ISO22000の中では個々の基準に深く言及されていない「PRP(前提条件プログラム)」  
について明確に基準が示されています。

#### 5 sとは・・・

整理 (Seiri) ・ 整頓 (Seiton) ・ 清掃 (Seisou) ・ 清潔 (Seiketu) ・ 習慣化 (Syukanka) の頭文字Sをとったもの。  
5 s がしっかり行われていれば、食品衛生が定着していると言えます。5 s は日本発祥で現在は世界の製造業で通用します。

