

食品の安全規格取得

旭物産、茨城の3工場で

「FSSC」

カット野菜やモヤシ商
品を製造する旭物産（水

戸市）が、茨城県内にあ

る全3工場で食品の安全

に関する国際規格「FSSC 22000」の取得

を完了した。調理を加え

ずそのまま消費者が口に

することから、安全性を認証

によって証明し取引先の

拡大につなげる狙いだ。

FSSC22000は

オランダの食品安全認証

財団が開発した。食品工

場向けに異物混入の防止

策や衛生管理の基準など

を定めてあり、国内では

キユーピーなど大手企業

が取得に積極的だ。

昨年末に刺し身用のつ

まや大葉を加工する銚田

工場（銚田市）で認証を

得た。取得に際し、より

安全性の高い設備に入れ

替えたほか、従業員を集

め食の安全に対する勉強

会を開くなどハード・ソ

フト両面での取り組みが

評価された。

カット野菜を製造する

水戸工場（水戸市）は13

年、モヤシ商品が中心の

小美玉工場（小美玉市）

は14年に、同認証を取得

済みだ。同社が水戸市で

17年春の稼働に向けて整

備する新工場でも認証取

得を目指す。