News Release

2015 年 12 月 17 日

食品安全マネジメントシステム規格「FSSC 22000」取得のお知らせ
～微細藻類ユーグレナとクロレラの製造を行うユーグレナグループの八重山殖産株式会社で取得～

株式会社ユーグレナ

株式会社ユーグレナ（本社：東京都港区、社長：出雲充）は、微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）の粉末や同クロレラ粉末の生産・製造を実施しているユーグレナグループの八重山殖産株式会社（以下、八重山殖産）が、2015 年 11 月に食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」認証を取得したことをお知らせいたします。

当社とユーグレナグループ各社では、より一層お客さまに当社商品を安全･安心にご利用いただくための取り組みを実施していきます。詳細は以下の通りです。

「FSSC22000」認証の取得について

■認証概要

登録システム：FSSC22000 第 3 版
登録事業者名：八重山殖産株式会社
認証機関　　：一般財団法人日本品質保証機構
登録日　　：2015 年 11 月 20 日
登録活動範囲：クロレラの屋外培養ならびにクロレラ食品用原料の設計・開発および製造
　　：ユーグレナの培養ならびにユーグレナ食品用原料の設計・開発および製造

■「FSSC22000」とは

世界的な食品メーカーと食品流通業が中心となって設立した“GFSI（グローバル・フード・セーフティ・イニシアチブ）”が承認した、食品安全マネジメントの国際認証規格です。食品安全に関するマネジメントシステム規格「ISO22000」をベースに、食品製造に関する一般的衛生管理の基準である PAS220「食品製造における食品安全のための前提条件プログラム※1」などが盛り込まれています。

すでに八重山殖産が認証を受けていた ISO9001-HACCP の内容も「FSSC22000」に含まれており、従来の重要管理点※2の管理に加えて「FSSC22000」の前提条件プログラム等の要素を加えた内容となっています。

※1　前提条件プログラム
安全な食品を製造加工するために、設備等の保守管理や洗浄および殺菌、作業員の衛生管理といった一般衛生管理をプログラム化・明文化したもの。

※2　重要管理点（Critical Control Point）
安全な食品を製造加工するために、食品としての危害要因分析（ハザード分析）を行い、ハザードを防止するために重要な管理基準として設定される管理点。

以上