

2014年2月28日

**オリエンタル酵母工業、パニーデリカ：「ISO22000」認証取得
～開発・製造・営業・物流・品質保証を一体化した食品安全マネジメントシステム～**

日清製粉グループのオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）及び株式会社パニーデリカ（社長：水藤 彰則）は、国際規格である食品安全マネジメントシステム「ISO22000」（※）の認証を取得しました。

（※）ISO22000：世界的に認められたHACCPによる食品衛生管理手法を取り入れた食品安全マネジメントシステムの国際規格。

オリエンタル酵母工業(株)では「品質と安全はすべてに優先する」を品質方針とし、「AIBフードセーフティー指導・監査システム」等を導入し、製品安全に取り組んでまいりました。さらに食品の品質と安全を確保しお客様の信頼を得るため、食品事業本部（業務部、研究開発部、生産部、営業統括部）、技術・研究・品質保証本部（技術部、品質保証部）、工場、物流センター及び(株)パニーデリカで食品安全チームを結成し、製造・開発部門のみならず、営業・物流・品質保証部門までを一体とした食品安全マネジメントシステムを構築しました。これにより、原料から開発、製造、保管、出荷、販売に関するフードチェーンにおける「製品安全」を追求する仕組みが整いました。

今回の認証取得を機に、食品の安全確保のための取り組みをより強化し、お客様のニーズにお応えしてまいります。

なお、日清製粉グループでは、日清製粉(株)において、本社及び国内12工場の生産システムを一体とした仕組みを構築し、2005年9月に同規格の認証を取得しています。さらに、2007年7月に日清フーズ(株)及びマ・マーマカロニ(株)、2007年12月にイニシオフーズ(株)、2008年7月には新日清製粉食品有限公司（中国）が同規格の認証を取得しています。

審査登録機関：日本科学技術連盟ISO審査登録センター