

ISO22000 取得について

食に携わる企業として私たちは、「私たちの提供する食品添加物製剤・調味料は安全であり、かつ効果の高い品質を保証いたします」を基本方針の一つとして取り組んでおり、時代の要請に合った新しい取り組みにも積極的な企業風土を構築しています。

私たちの自社製造工場「かわかみ佃工場」では食の安全衛生について、かねてからISO9001を取得しておりましたが、時代の要請から更に目標を高め、会社および製造部一丸となり皆で取り組んだ結果、ISO22000の認証を取得しましたのでお知らせいたします。

記

- ・認証取得工場：株式会社かわかみ 佃工場
- ・認証書番号：FSMS 664977 / ISO 22000
- ・認証登録日：2017年2月20日
- ・認証書発行機関：BSIグループジャパン株式会社



FSMS 664977 / ISO22000

以上

ISO22000とは、HACCPの食品衛生管理手法をもとに、消費者への安全な食品提供を可能にする食品安全マネジメントシステム(FSMS)の国際規格です。

取得することで「食品安全のリスク低減」「継続的な改善活動」「法令順守の推進」が守られているかを第三者から審査・承認・合格された証となります。

株式会社かわかみは野菜加工向けの添加物製剤・調味料を製造販売しています。

古漬向けの酸味緩和剤の発売から約90年。茄子などの野菜の変色防止や日持向上、キムチ味を主体とした浅漬向けから惣菜向けの調味液など、「製剤事業」と「調味事業」の二つの柱がございます。

食品添加物を原料として使用することから「口に入ってもイヤな物質」は使わない努力、また“無添加”の商品作りへのヒアリング能力、提案から商品化まで「食品添加物を知っているからこそ」の実績を有し、食の安全を意識した商品作りに取り組む企業です。