

安曇野食品工房株式会社

本部／〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿4丁目20番2号
恵比寿ガーデンテラス貳番館2階

2012年12月20日

ISO22000 認証取得

～ISO22000 シリーズによる食品安全マネジメントシステム体制確立～

安曇野食品工房株式会社（本部：東京都渋谷区恵比寿、社長：三原光一）では、12月20日（木）にISO22000の認証を本部、松本工場、山梨工場、甲府工場、商品開発研究所の5サイトで取得しました。

ISO22000はフードチェーンに沿ったすべての業種での食品安全を確保することを目的としており、HACCPシステムの原則をマネジメントシステム化した規格となっております。

当社では、「健康な体は、ひとりでもつくれる。健康な心は、ひとりではつukれない。」を企業理念に掲げ、安曇野食品工房とサッポロビールの共同開発商品SBL88からだにぜいたくヨーグルト、主力商品である家族の贅沢カスタードバニラヨーグルトやSWEET CAFÉ珈琲ゼリー、TAPIOCA TIME タピオカ入りドリンク等の楽しいサプライズのある独創性豊かな商品を通して、お客様の「健康」だけでなく、「みんなで食べたくなる楽しさ」の提供をして参りました。

今回の認証に基づき、ISO22000食品安全マネジメントシステムを構築・維持してまいります。今後とも、商品を広く永く愛していただくよう、食品安全方針に基づき、安全で安心な商品の提供に努めてまいります。

<ISO22000>



1. 登録範囲：ヨーグルト、デザート、チルド飲料、酒類の製造
2. 登録部門：本部、松本工場、山梨工場、甲府工場、商品開発研究所
3. 登録日：平成24年12月20日（木）
4. 登録機関：一般財団法人 日本科学技術連盟

<食品安全方針>

安曇野食品工房株式会社は、企業理念の「大切な人と過ごす時間」、ブランド憲章の「笑みのある時間を（EMIAL）」を通して人と人との心をつなぐ食品会社を目指します。同時に、商品を広く永く愛していただくよう、以下の事項を順守し、常に安全で安心な商品を提供してまいります。

1. 社内や社外のコミュニケーションにより、当社および、関連するフードチェーンの安全を向上させることに寄与します。
2. 法令や規制要求事項を順守し、お客様への安全で安心な商品の提供に努めます。
3. お客様の満足を叶えるために、おいしくて、楽しい商品の開発と製造を維持し、安全安心を堅持します。

お問い合わせ先：安曇野食品工房株式会社 総務部 佐藤

TEL 03-3444-4965