



報道関係各位

2019年11月21日

雪印メグミルク 全17工場 FSSC22000の認証取得のお知らせ

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：西尾 啓治）は、全国自社17工場で食品安全マネジメント規格 FSSC22000^{※1}の認証取得をいたしました。

雪印メグミルクは、雪印メグミルク品質保証システム「MSQS（MEGMILK SNOW BRAND Quality Assurance System）」により、徹底した品質管理・衛生管理を行っています。「MSQS」とは、各部門に働く従業員による品質保証活動を推進するとともに、ISO9001^{※2}と HACCP^{※3}の考えを取り入れた雪印メグミルク独自の品質保証システムです。

「MSQS」の一般衛生管理を世界標準まで引き上げ、食品安全に対する取り組みを強化するため FSSC22000 導入を推進しました。

2017年2月に海老名工場での FSSC22000 認証取得を皮切りに、他工場でも順次、認証取得に向けて取り組みを進めてまいりました。2019年11月に大樹工場の認証取得をもって、国内自社17工場全てで FSSC22000 の認証取得を完了いたしました。認証取得工場と登録範囲は以下のとおりです。

工場名	認証取得年月	登録範囲
海老名工場	2017年2月	飲用乳、果汁清涼飲料、はっ酵乳、クリームの製造
川越工場	2017年4月	はっ酵乳および洋生菓子(ゼリー、プリン等)の製造
阿見工場	2017年6月	チーズ類(プロセスチーズ等)、マーガリン類の製造
野田工場	2017年6月	飲用乳、清涼飲料水(果実飲料、コーヒー等)、はっ酵乳の製造
豊橋工場	2018年4月	乳等を主要原料とする食品および洋生菓子の製造
京都工場池上製造所	2018年4月	飲用乳、清涼飲料水、はっ酵乳の製造
札幌工場	2018年6月	飲用乳、乳酸菌飲料、はっ酵乳、クリームの製造
名古屋工場	2018年6月	飲用乳の製造
京都工場	2018年9月	飲用乳、はっ酵乳の製造
神戸工場	2018年9月	飲用乳の製造
福岡工場	2018年9月	飲用乳、はっ酵乳の製造
別海工場	2019年8月	粉乳類、脱脂濃縮乳、バター類の製造
磯分内工場	2019年9月	粉乳類、脱脂濃縮乳、バター、クリームの製造
興部工場	2019年9月	練乳類、濃縮乳の製造
幌延工場	2019年9月	粉乳類、バターの製造
なかしべつ工場	2019年9月	ナチュラルチーズ、ホエイパウダー、殺菌ホエイの製造
大樹工場	2019年11月	ナチュラルチーズ、ホエイパウダーの製造

※1 食品安全の国際規格である ISO22000 と一般衛生管理の具体的要求事項 (PRP) を定めた ISO/TS22002-1 を統合し、国際食品安全イニシアチブ (GFFI) が認定した認証規格

※2 世界標準の品質マネジメントシステム

※3 食品の安全性を確保するための衛生管理手法

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社
広報IR部 広報グループ
TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150