

食品安全システム認証「FSSC22000」取得のお知らせ

越後製菓株式会社（本社：新潟県長岡市、代表取締役社長：吉原 忠彦）は、当社片貝工場の米菓及び菓子製造工程にて、食品安全システムの国際認証規格「FSSC22000」の認証を2025年8月21日に取得いたしました。

越後製菓では「安心して食べられる食品を作ること」を社訓の一つに掲げ、これまでISO9001やJFS-B規格に基づく安全・安心な食品製造に取り組んでまいりました。昨今、食品安全に対する消費者の関心が高まる中、さらなる品質保証体制の強化と海外市場での競争力向上を目指し、FSSC22000認証取得に至りました。ますます厳格な管理体制の下、安全・安心かつ高品質な商品をお客様に供給できるよう努めてまいります。

※ 「FSSC22000」とは、Food Safety System Certification 22000の略であり、FSSC財団（Foundation FSSC22000）によって開発された食品安全のためのシステム規格です。食品小売業界が中心の非営利団体、国際食品安全イニシアチブ（GFSI：Global Food Safety Initiative）により、食品安全の認証スキームの一つとして承認された規格になります。

※ 弊社での食品安全に係る規格の取得状況は下記のとおりです。

規格名	工場・部署名
FSSC22000	米菓製造工場（片貝工場の米菓及び菓子製造工程）
ISO22000	餅製造工場（高梨工場、川口工場、十日町工場） 米飯製造工場（沼田工場、宮内工場、小千谷工場） 品質保証部、生産管理部、総合研究所