阿部蒲鉾店「ISO22000：2005」を取得

株式会社阿部蒲鉾店（仙台市青葉区中央2-3-
18、代表：阿部賀寿男）は、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO22000:2005」の認証を３月に取得し、品質保証体制強化により食品の安全確保を第一として美味しい蒲鉾造りとお客様に満足いただけるサービスを提供します。

ISO22000:2005（食品安全マネジメントシステム）とは、消費者に安全な食品を提供することを目的とした国際規格で、従来の食品安全の管理手法であるHACCPが食品の製造現場を対象としているのに対し、ISO22000:2005は、食品製造・加工、輸送・保管、販売などの全組織に適用可能です。規格の要求事項としては、一般的な衛生管理やHACCPの考え方にマネジメントシステムの要素を加えたもので、製造に携わる部門だけでなく経営者も含めた組織全体で食品安全の確保に努める仕組みになっています。

当社は、「笹かま
千代」「厚焼笹」「チーズボール」といった蒲鉾商品の開発・製造・販売を行っており、今回の認証は当社泉工場で製造する全製品を対象としています。
これまで当社は、「健康食品として美味しい蒲鉾造り」をコンセプトにした商品の提供に努めてきましたが、近年、食の安全・安心への関心の高まりや企業の社会的責任が求められるようになり、さらなる品質保証体制の強化を図るため、今年3月15日
にISO22000:2005の認証を取得しました（認証内容の詳細は下記参照）。
今回の認証取得を機にお客さまにより一層信頼していただける商品の提供に努めます。

^^^^^^^^^^

■ISO22000：2005認証内容の詳細
登録組織名：株式会社阿部蒲鉾店 認証機関：一般財団法人 日本品質保証機構
登録証番号：JQA-FS0102 認証登録日：2013年3月15日
認証範囲：蒲鉾及びひょうたん揚げの商品開発、製造、配送並びに販売

^^^^^^^^^^

＜会社概要＞
名称 株式会社阿部蒲鉾店 創業 1935年10月
代表者 代表取締役社長 阿部賀寿男 事業内容
笹かまぼこ等、魚肉練り製品の製造加工・開発および販売
URL http://www.abekama.co.jp/

^^^^^^^^^^

＜本件に関するお問い合わせ＞
株式会社 阿部蒲鉾店
責任者：ブランド推進室 齋藤和彦 ／ 担当者：増田
TEL：022-378-4803
FAX：022-378-4807
E-mail：masuta@abekama.co.jp

^^^^^^^^^

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com