

2017年3月28日

報道関係者各位



食品安全マネジメントシステム国際規格

「ISO22000」認証取得のお知らせ

和食麺処サガミを展開する株式会社サガミチェーン（本社：名古屋市守山区森孝 1-1709 代表取締役社長 鎌田 敏行）は、当社グループ内「入間工場」ならびに「尾西工場」の2工場において、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO22000」の認証を取得いたしましたのでお知らせいたします。

昨年12月15日、16日に第1回目の認証審査を、本年2月21日～24日に第2回目の審査を受審し、認証機関によるテクニカルレビューでの承認審査を経て、3月15日に2工場における正式な認証を取得いたしました。食の「安全・安心」の確保に向けて、さらなる体制の強化・向上を進めてまいります。



【認証取得の背景】

当社は、関東圏の拠点工場である「入間工場」において ISO9001 の認証を取得し品質マネジメントシステムの改善を行ってきたほか、中部圏の拠点工場である「尾西工場」では愛知県 HACCP（危害分析重要管理点）を導入するなど、食の安全・安心の向上に取り組んでまいりました。

近年、食の安全への社会的要請はさらに高まりつつあり、当社としても継続的に高いレベルでの改善を進めるために、同認証を取得いたしました。

【ISO 認証概要】

適用規格 : ISO22000 : 2005
登録番号 : YKA 4005518/J
登録日 : 2017年3月15日
登録有効期限 : 2020年3月14日
審査機関 : ロイド レジスター クオリティ アシュアランス リミテッド

食品安全マネジメントシステムの登録範囲 :

うどん、液体調味料、ミートソース、デザートベース、米飯、あんこを含むレストラン用食材の製造

認証範囲に含まれる事業所 :

<入間工場> 埼玉県入間市狭山ヶ原桜木 256-1

<尾西工場> 愛知県一宮市小信中島字北東山 58-1

【ISO22000 について】

ISOとはInternational Organization for Standardizationの略で、ISO22000は、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point / 危害要因分析及び重要管理点)を組み入れた食品安全マネジメントシステムシステムの国際規格です。

【サガミグループに関して】

グループビジョンに「No.1 Noodle Restaurant Company」を掲げ、和食麺処サガミ、味の民芸、どんどん庵などの和麺レストラン業態を中心に、国内に255店舗、海外（中国・タイ・インドネシア・ベトナム・イタリア）に8店舗を展開しております。

URL:<http://www.sagami.co.jp/>

【お問合せ・ご連絡先】

株式会社サガミチエーン 経営企画部 渡邊 敏之

TEL : 052-771-2134 E-mail : t_watanabe@sagami.co.jp