

2020 年 7 月 29 日

各位

株式会社シルバーライフ

(東証第一部:9262)

食品安全に関する国際規格「FSSC 22000」認証取得のお知らせ

株式会社シルバーライフ(本社 東京都新宿区、代表取締役社長 清水貴久、以下「当社」)は、自社工場(関東工場)において、食品安全システムに関する国際認証規格である「FSSC 22000」の認証を取得しました。

これまで、当社は 2016 年に品質マネジメントシステムに関する国際規格である ISO 9001 の認証を取得するなど、商品の品質強化に取り組んでまいりました。しかしながら、昨今においては、食品安全・食品衛生への意識・関心が高まり、食品安全の向上に向けたさらなる取り組みが求められております。この度、当社は食品安全マネジメントシステムに関する国際規格である「FSSC 22000」の認証を取得し、お客様へより安全な食品を提供する体制を整えました。

【FSSC 22000 認証とは】

「Food Safety System Certification」の頭文字を取った消費者へ安全な食品を提供することを目的とした食品安全システム認証の国際規格です。

【HACCP 認証との違い】

HACCP とは食品を製造する際の安全を確保する管理手法です。しかし国や認証団体によって基準となる項目が異なり、現時点では世界的な統一基準にはなっていません。当社は将来の海外輸出展開も見据えて世界統一基準としてより汎用性の高い FSSC 22000 を選択致しました。HACCP に比べると歴史は浅いですが現時点では「HACCP から FSSC 22000 へのステップアップを目指す」がより最先端の動きとなっています。

①関東工場外観



②製造現場



当社は今般の「FSSC 22000」の認証取得に満足することなく、会社一丸となり更なる食品安全レベルの向上に向けた取り組みを推進し、お客様に喜ばれる商品をお届けしてまいります。

【当社概要】

「我々シルバーライフは、食の観点から 誰もが安心して歳を重ねていける社会を作ります」を経営理念とし、下記 3 つの事業を軸に展開しております。

会社名 株式会社シルバーライフ (<https://www.silver-life.co.jp/>)

代表者 代表取締役社長 清水貴久

事業内容 高齢者向け配食サービス FC 本部の運営(サービス名称「 弁当」 「 配食のふれ愛」)
高齢者施設等への食材販売(サービス名称「 こだわり×シェフ」 「 まごころ 食材サービス」)
冷凍弁当の OEM 販売及び自社販売(サービス名称「 まごころケア食」)

今後も当社の経営理念及びミッションの実現を目指し、顧客満足度の向上に向けた様々な取り組みに尽力してまいります。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社シルバーライフ 経営企画課

電話：03-6300-5629

メール：ir_info@silver-life.jp