



2022年10月20日

株式会社フジデリカ・クオリティ

フジデリカ・クオリティ本社工場 国際規格「FSSC22000」認証取得

お客様の食卓へ「安全」「安心」「信頼」される商品をお届けします

株式会社フジデリカ・クオリティ（本社：愛媛県松山市/代表取締役社長：高橋 正人^{たかはし まさと}）は、2022年9月27日（火）に本社工場が食品安全マネジメントシステムの国際規格【FSSC22000】の認証を取得いたしましたのでお知らせします。



フジデリカ・クオリティ本社工場は、2012年より稼働している当社の惣菜工場です。現在、中国・四国のフジ・リテイリングを中心に惣菜や寿司、おにぎり、サラダなどを製造・出荷しています。稼働開始以降、フジデリカ・クオリティの惣菜は安全・安心を第一に厳重な品質管理体制のもと、季節に応じたこだわりの食材を使い、一品一品、心を込めて製造しています。

当社は、HACCPに基づいた衛生管理による食品製造を行ってきました。今回のFSSC22000認証取得により、更なる品質管理・衛生管理を徹底し、食品安全を最優先とした「商品づくり」に取り組み、お客様の食卓へ「安全」「安心」「信頼」される商品をお届けします。

※FSSC 22000 とは

FSSC 22000 とは、食品安全システム認証の国際規格。ISO22000 をベースにし、具体的な衛生管理の手法が追加され、より確実な食品安全管理を実践するために作られたマネジメントシステム規格。

【フジデリカ・クオリティ本社工場概要】

住 所：愛媛県松山市安城寺町 571 番地 2
 認 定 日：2022 年 9 月 27 日
 稼 働 開 始：2012 年 11 月
 業 務 内 容：惣菜・寿司・おにぎり・サラダ等の製造



お問い合わせ先：株式会社フジデリカ・クオリティ管理部（089-924-6511）



株式会社フジ・リテイリングと、その仲間の関係会社による「フジカンパニーズ」は、地域の豊かなくらしを創造することを目指しています。

