

## 【JFS-B 規格】 自社工場で HACCP に基づく適合証明取得のお知らせ

株式会社モンテローザ(本社:東京都武蔵野市、代表取締役:大神輝博、以下「当社」)は、この度、日本発の食品安全マネジメント規格の中の「JFS-B 規格」の適合証明を取得しました。

【JFS 規格】は、一般財団法人 食品安全マネジメント協会(JFSM)が開発した食品安全マネジメント規格です。この規格は、組織活動のマネジメントに対する要求事項である食品安全マネジメントシステム(FSM)、危害要因制御の方法であるハザード制御(HACCP)、一般衛生管理についての要求事項である適正製造規範(GMP)の三要素から成り立っています。同規格には「JFS-B」の他に、「JFS-A」「JFS-C」があります。



今回の「JFS-B 規格」の適合証明の取得(適合証明日は 2021/6/4)は、当社の自社工場(愛甲石田工場:神奈川県伊勢原市歌川)において、HACCP に基づく食品安全マネジメントシステムの構築が認められたことによるものです。なお、自社工場では一部の加工食品(唐揚げ・ハンバーグ・餃子等)を製造しており、当社グループの飲食店で調理をしてお客様に提供しています。

また、当社グループでは、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画を効率的かつ効果的に実現するため、当社グループの飲食店舗全店で衛生管理システム「UPR HACCP」を導入(※)しています。

これにより、店舗ごとの衛生管理状況を“見える化”することが可能になり、本部からいつでも容易に衛生管理状況を把握することができるため、その後のより一層の効率的な衛生指導と業務改善を行うことができます。

これら、HACCP に基づく衛生管理の取組みについては、

当社ホームページ(URL: <https://www.monteroza.co.jp/company/anzen/>)をご覧ください。

当社は引き続き、お客様に安全で安心な食品をお届けするため上記システムを維持するとともに、さらなる品質管理体制の強化に努めてまいります。

(※)「UPR HACCP」は、ユーピーアール株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役:酒田義矢)が提供する衛生管理システムを指します。

以上