

## 日本サーファクタント工業株式会社 とちぎ HACCP 認証取得

9月29日（火）公益財団法人 保健衛生事業団でとちぎ HACCP 認証の交付式が行われ、日本サーファクタント工業株式会社から品質保証部 半田・宗像の2名が参加致しました。

HACCP とは“Hazard Analysis and Critical Control Point”の略で、全ての食品等事業者には HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられています。具体的には、原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理の手法です。この手法による管理を行うことにより、工程全般を通じて問題が発生しそうな段階から適切な対策を講ずることが可能となり、食中毒や異物などによる危害の未然防止、製品の安全確保を図れます。

とちぎ HACCP を取得したことにより、さらなる 3A（安全・安心・安定）の製造能力向上に努めて参ります。

<b>栃木県食品自主衛生管理認証制度 認 証 書</b>	
	
申請者名	日本サーファクタント工業株式会社
申請者住所	東京都中央区日本橋馬喰町1丁目4番8号
栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱の規定に基づく審査の結果、 認証基準に合致した衛生管理を履行していることを、認証します。	
令和2年8月25日	
公益財団法人栃木県保健衛生事業団 理事長 石塚 勉	
1 認証の業種	添加物製造業
2 施設の所在地	栃木県宇都宮市平出工業団地7-14
3 施設の名称	日本サーファクタント工業株式会社 宇都宮事業所
4 認証番号	第87号
5 認証の有効期間	令和5年8月24日まで

