

さとうグループ食品加工センター「福知山サプライセンター」

食品の安全に関する規格「FSSC22000」の認証取得につきまして

このたび さとうグループの食品加工センターを運営する株式会社フレッシュクリエイター（本社：京都府福知山市 代表取締役社長：堀口仁武）では、京都府福知山市のプロセスセンター「福知山サプライセンター」（1992年9月開設 センター長：小林一也）におきまして、**食品の安全に関する規格「FSSC22000」**（Food Safety System Certification 22000）の認証を取得しました。

「FSSC22000」は、国際的な食品安全に関する規格のひとつで、原材料の品質管理や製造工程の危害分析、およびそれらに対応した管理手法の設定により食品の安全性を確保するマネジメントシステム規格です。

さとうグループでは、FSSC22000の認証取得を通じて、安全で安心な食品の提供を行える管理体制を確立し、今後もお客様の豊かで楽しく健康的な食生活の提案と実現のために取り組んでまいります。

FSSC22000 認証概要

事業者名	株式会社フレッシュクリエイター
事業所名	福知山サプライセンター
所在地	京都府福知山市字多保市小字手次106番地
認証日	2017年9月4日
登録範囲	精肉（牛肉、豚肉、鶏肉）、鮮魚及び魚介類、 青果の加工ならびに惣菜（加熱調理、非加熱調理）の製造



○さとうグループでは、本年7月に開設しました「さとうグループ神戸総合物流センター」におきましても、今後FSSC22000の認証取得を目指してまいります。

株式会社フレッシュクリエイター 福知山サプライセンターについて

株式会社フレッシュクリエイター 福知山サプライセンターは、さとうグループ各店舗むけの生鮮食品の加工・製造を行うことを目的に、「愛彩フレッシュセンター」として1992年9月に開設しました。その後、グループの店舗網の拡大や供給商品量の増大に伴い、規模の拡大を続け、2012年8月には、設立当初の約2倍規模へと大幅に増築し、株式会社フレッシュクリエイター福知山サプライセンターとして、商品供給を続けています。

○福知山サプライセンター概要

所在地	京都府福知山市字多保市小字手次106番地
延床面積	13,218㎡
加工・出荷機能	鮮魚・精肉・惣菜・青果 1日あたり平均 108,000パック
集荷・配送機能	日配・生鮮食品 1日あたり平均 144,000ケース
供給店舗	50店舗

○センター外観

