

平成 20 年 12 月 24 日

チキータユニフルーティージャパン本社および 大井加工場が食品安全マネジメントシステム 「ISO22000」の認証を取得

株式会社チキータユニフルーティージャパン（本社：東京都江東区、代表取締役：藤井義光 以下CUJ）の本社および大井加工場（東京都大田区）は日本のバナナ輸入業界で初めて、食品安全マネジメントの国際規格「ISO22000：2005*」の認証（認証範囲：生鮮バナナの輸入・加工・配送）を取得いたしました。

「ISO22000：2005」とは食品安全を目的とした国際品質マネジメントシステム規格「ISO9001」の品質管理手法と「HACCP」の食品衛生管理手法を組み合わせたISOマネジメントの国際規格で、世界規模の安全な食品サプライチェーンを保証するために2005年9月に発効されました。

CUJでは「ISO22000：2005」を導入し、食品安全マネジメントシステムを構築することで「食品安全」を徹底追及するとともに、安全で安心な食品を消費者の皆様にご提供できる体制であることが正式に認証されたこととなります。

CUJでは、今後も食品安全衛生管理体制の強化を企業方針としてお客様に安心してお召し上がりいただける高品質で安全な青果物の提供を目指して参ります。



審査登録機関：ピューロベリタスジャパン株式会社

食品安全方針

作成日 2008.07.10

- 1 CUJ は青果物を輸入・加工・配送し販売するにあたり、お客様に安心・安全な品質、味・鮮度の良い商品を継続的かつ安定的に提供しお客様の信頼を堅持いたします。
- 2 CUJ は関係法令の遵守はもちろんのこと、顧客の食品安全要求事項を満たし商品安全性確保の為、輸入・加工・配送に至る迄、徹底した管理を行い、ブランドへの信頼を高め得る企業活動を継続します。

CUJ News

- 3 CUJ は ISO22000 に基づいた食品安全マネジメントシステムを構築し、それを継続的に実行します。
- 4 CUJ は、お客様、供給先様、行政とのコミュニケーションを取って、情報を内部でよく検討し、食品安全に関する継続的改善を行います。
- 5 CUJ は年度毎に判定可能な目標を定めて実行します。

*「ISO22000：2005」とは世界で共通して提供できる食品安全衛生に係る規格を作成した「ISO9001」と「HACCP」の合体規格で 2005 年 9 月に導入されました。「ISO9001」は顧客満足を向上させるための非常に有効な品質マネジメントシステム（QMS）で、「HACCP」は食品の安全確保のための製造工程の管理にとっかした企画です。「ISO22000」はこの 2 つの規格をうまく組み合わせることで相互に補充しあうようなつくりになっており、「ISO9001」だけ、または「HACCP」だけに取り組むよりもより即効性のあるシステムを構築することができます。「ISO22000」が第一次生産者、製造、加工、小売、流通、輸送、設備、貯蔵など食品に関わる全てに適用できる食品安全マネジメントシステムの国際規格です。

CUJ の企業ポリシー

バナナ生産者としての誇りを持ち、お客様とともに成長を目指す。
安全で人々の健康に役立つものを提供する。社内の一員としての責任を果たすこと。地球資源をかけがえのない宝として保護・育成しながら健全に発展し、よき企業市民としてその国や地域とともに繁栄すること。

会社概要

■会社名	: 株式会社チキータ ユニフルーティー ジャパン
■代表社名	: 代表取締役 藤井義光
■所在地	: 〒135-0048 東京都江東区門前仲町 1 - 4 - 3 プラザ門前仲町 3F
■ホームページ	: http://www.chiquita.co.jp
■連絡先	: TEL/03-5245-8288 FAX/03-5245-8278
■業務内容	: バナナその他の果実および野菜、ならびにこれらの加工品の輸出入、貯蔵加工販売

この件につきまして取材のお問合せがございましたら下記までご連絡お願いいたします。

株式会社チキータ ユニフルーティー ジャパン
営業部 担当 鳴海
TEL/03-5245-8284 FAX/03-5245-8278