

平成 18 年 9 月 20 日  
東京都板橋区小豆沢 3-6-10  
オリエンタル酵母工業株式会社

オリエンタル酵母工業は、フラワーペースト業界では初めて、  
AIB フードセーフティー指導・監査システムで SUPERIOR を取得しました

オリエンタル酵母工業(株)(本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦)は、びわ工場(所在地：滋賀県長浜市)のフラワーペーストラインにおいて、“AIB フードセーフティー(GMP)指導・監査システム”の現場監査を 6 月 19、20 日の両日受審し、フラワーペースト業界では初めての最高ランク“SUPERIOR”の評価を受けました。

この“AIB フードセーフティー(GMP)指導・監査システム”は、米国製パン研究所(AIB：American Institute of Baking)が確立した食品安全管理システムで、GMP（適正製造規範）に基づき、施設内の不衛生な状態、管理されていない状態を探索し、潜在的な危害を事前にかつ効果的に除去する、現場作業に即した予防システムです。

“AIB フードセーフティー(GMP)指導・監査システム”は、米国や欧州の各国を中心に 50 年以上の活動実績があり、食品安全管理システムで最も高い評価を受けています。

日本では(社)日本パン技術研究所がその有効性を確認し、本システムを日本へ導入するため平成 13 年に AIB とライセンス契約を締結し、フードセーフティー部を設立して活動を開始しました。以来、我が国食品業界、さらには流通倉庫や包装資材製造施設などの幅広い業種で高い評価を受け、指導・監査実績件数は着実に増加しております。

当社は昭和 39 年から製パン・製菓原材料であるフラワーペーストの製造・販売を開始し、平成 8 年には製造拠点をそれまでの大阪工場からびわ工場に移設し、生産の拡充と品質の向上に努めてまいりました。食の安全と安心に対する消費者の関心は、ますます高まっております。当社は品質管理体制の一層の強化を図るため、このたび第三者評価のシステムとしてこの審査を受けました。今後もお客様の満足と信頼を得る、安全で安心なものづくりに努めてまいります。

以上

※評価

Superior：合計 900～1000（満点 1000）

Excellent：合計 800～895

※フラワーペースト：クリームパンやシュークリームなどの、パンや菓子に使用する  
甘いクリーム