

平成 21 年 7 月 21 日
オリエンタル酵母工業株式会社

A I B フードセーフティー (GMP) 指導・監査システムで 大阪工場が “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：中村隆司) は、大阪工場(所在地：大阪府吹田市)のイースト製造ラインと、B S (ミネラル酵母、酵母エキス、粉末酵母、発酵液、およびモルト) 製造ラインにおいて、“AIB フードセーフティー (GMP) 指導・監査システム” の現場監査を受審し、両ラインとも最高ランク “SUPERIOR” の評価を受けました。

当社は“お客様からの満足と信頼を得られる安全で安心なものづくり”を基本姿勢として、高品質の製品とサービスを提供するために、品質保証体制の構築を進めております。また、品質管理システムの認証制度などの第三者評価の取得に積極的に取り組んでおります。

以上

A I B フードセーフティー (GMP) 指導・監査システム

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。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おります。

※評価 Superior : 合計 900~1000 (満点 1000)
Excellent : 合計 800~895



大阪工場