

2024年12月20日

各位

 株式会社シルバーライフ  
 (東証スタンダード市場:9262)

## 栃木工場において食品安全マネジメントシステムの国際規格

### 「FSSC 22000」認証取得のお知らせ

この度、株式会社シルバーライフ(本社 東京都新宿区、代表取締役社長 清水貴久、以下「当社」)は、栃木工場において、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「FSSC 22000」の認証を取得しましたことをお知らせいたします。



当社においては、これまで群馬工場において、2020年に食品安全マネジメントシステムに関する国際規格である「FSSC 22000」を取得し、お客様への安全な食品提供体制を整えてまいりました。そして今回栃木工場においても同じく「FSSC 22000」の認証を取得する運びとなりました。

経済産業省 2023年経済構造実態調査によると、食品製造業の事業所数は約7万か所、その中で「FSSC 22000」を取得している事業所数は約3千か所。割合にすると4.4%ほどになります。いわゆるHACCPは、食品の製造工程における危害を分析し、重点的に管理することで安全性を確保する手法です。「FSSC 22000」は、このHACCPを含む、より包括的な食品安全マネジメントシステムになります。「FSSC 22000」の取得は、その企業が国際水準の食品安全管理体制を確立していることの証明となり、特に輸出や大手企業との取引を考える企業にとっては重要な競争力となります。HACCPが「必須の基準」だとすれば、「FSSC 22000」は「卓越性を示す証」といえます。

#### ●「FSSC 22000」認証取得したことのメリット

- ✓ 管理体制の構築により安全性の高い食品の提供が可能
- ✓ 国際規格の認証取得を通じ、お取引先様からの信頼をさらに強化
- ✓ 認証取得を契機に、輸出や大手企業との取引審査の迅速化



製造している食材パック

【当社概要】

会社名 株式会社シルバーライフ (<https://www.silver-life.co.jp/>)

代表者 代表取締役社長 清水貴久

事業内容 高齢者向け配食サービス FC 本部の運営

「まごころ弁当」  「配食のふれ愛」  「宅食ライフ」  宅食ライフ

高齢者施設等への食材販売

「こだわりシェフ」  「おてがるシェフ」  「まごころ食材」  まごころ食材

冷凍弁当の EC 販売

「まごころケア食」  等及び OEM 販売

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社シルバーライフ 経営企画課

電話：03-6300-5629

メール：ir\_info@silver-life.jp