

IMPROVING FOOD SAFETY FOR SMALL RESTAURANTS AND IN-STORE KITCHENS

小さなレストランや店内のキッチンの食品安全の向上

Takano is a Japanese fruit specialty store consisting of three business areas focusing on the manufacturing, preparation, and sales of fruit-based products. The manufacturing site has been FSSC 22000 certified since 2015, but what about the other 39 small restaurants and in-store kitchens? Please read the story of Takano to learn about their journey in achieving the first Conformity Statement for the scope of Catering.

株式会社新宿高野は、果物をベースにした商品の製造、調理、販売を中心とした3つの事業領域からなる日本の果物専門店です。製造現場は2015年からFSSC22000の認証を受けていますが、他の39の小さなレストランや店内のキッチンはどうでしょうか？株式会社新宿高野の物語を読んで、ケータリングの範囲に対する最初の適合宣言を達成するための彼らの旅について学びましょう。

WHY THE FSSC DEVELOPMENT PROGRAM?

なぜ FSSC デベロップメントプログラムなのか？

Takano consists of three business areas. The factory, nine fruit parlors (restaurants), and 30 shops with an in-store kitchen. The factory of Shinjuku Takano acquired FSSC 22000 certification in 2015, but it has been a challenge for Takano to align its hygiene management with that of the parlors and the shops.

株式会社新宿高野は3つの事業領域で構成されています。工場、9つのフルーツパーラー（レストラン）、30のショップと店内キッチン。株式会社新宿高野の府中工場は2015年にFSSC22000の認証を取得しましたが、パーラーやショップの衛生管理を統一ことが課題でした。

Since 2020 the HACCP system has been enforced in Japan to all food-related businesses, and that was the moment Takano decided to utilize the FSSC Development Program. The main reason for this choice is the flexibility of the Development Program. Takano could select the level they found appropriate for its divisions to improve food safety, align its hygiene management and comply with the HACCP requirements.

2020年以降、日本ではすべての食品関連事業にHACCP制度が義務化され、株式会社新宿高野がFSSCデベロップメントプログラムの導入を決定した瞬間でした。この選択の主な理由は、デベロップメントプログラムの柔軟性です。株式会社新宿高野は、食品の安全性を向上させ、衛生管理を統一し、HACCP要求事項に準拠するために、部門に適切と思われるレベルを選択することができました。

ABOUT THE AUDIT PROCESS

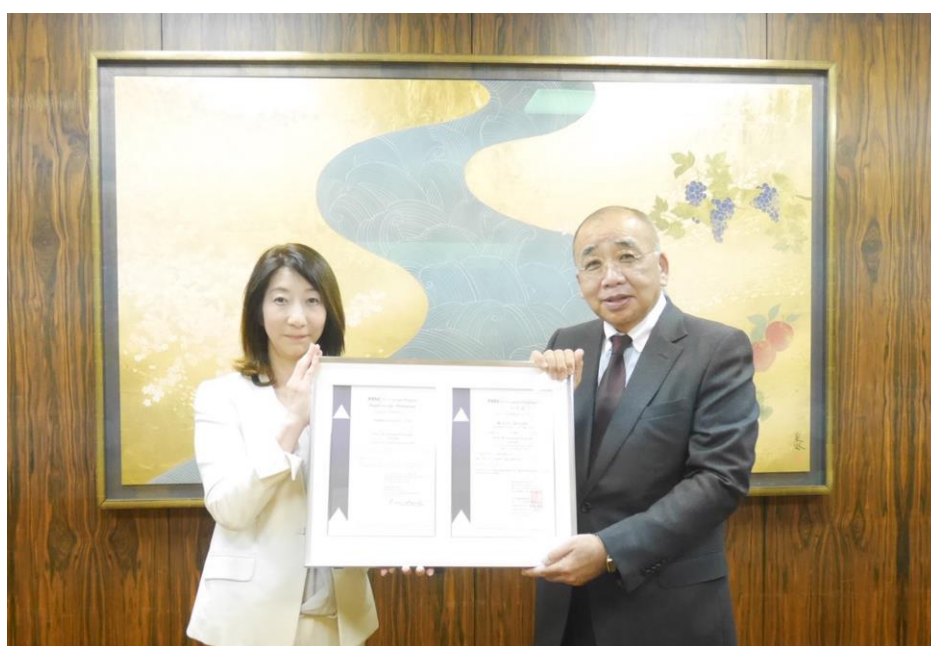
監査プロセスについて

The Conformity Assessment Body AUDIS Corporation assessed the food safety management system of Takano against the FSSC Development Program. This enabled the entire Takano group to unify its awareness of food safety and achieve a food safety level that fulfills legal requirements.

適合性評価機関 AUDIS Corporation は、FSSC デベロップメントプログラムに対して株式会社新宿高野の食品安全マネジメントシステムを評価しました。これにより、高野グループ全体で食の安全に対する意識を統一し、法的要求を満たすレベルの食品の安全を実現することができました。

During the audit process, the main lesson is that the Development Program provides peace of mind to third parties. The Development Program helps to create transparency about food safety, which is necessary for controlling biological, chemical, and physical hazards. As a future ambition, Takano would like to implement the FSSC Development Program in each fruit parlor and shop. Therefore, Takano will build a mechanism to share audit processes by preparing to train staff by planning the audit process's introduction step by step (regional, directly managed stores, franchise stores).

監査プロセス中に学んだ主な教訓は、FSSC デベロップメントプログラムが第三者に安心を提供するという事です。FSSC デベロップメントプログラムを導入することにより、食品安全を管理する上で必要な生物学的、化学的、物理的な危害を管理し透明性を生み出すのに役立ちます。将来的には、各フルーツパーラー（飲食店）や店舗などにも FSSC デベロップメントプログラムを導入していきたいと考えており、監査プロセスの導入を段階的に計画してスタッフの育成を進めています（地域直営店、フランチャイズ店）。



ABOUT TAKANO

株式会社新宿高野について

Ever since its establishment as a fruit specialty store in 1885, Shinjuku Takano has always searched for the best taste and quality. Takano was the first to pay attention to production areas and producers, established its own factory ahead of others, developed original products that made the most of the appeal of fruits, and opened a fruit parlor as a restaurant business. Along this journey, they have always challenged the possibilities of tasty fruits and high-quality products. As a fruit specialty store, Takano wants to be trusted by its customers and sincerely responds to each customer's request with high-quality products and services. With this in mind, Shinjuku Takano will continue to strive for the next 100 years.

1885年に果物専門店として創業して以来、株式会社新宿高野は常に最高の味と品質を追求してきました。株式会社新宿高野は最初に産地や生産者に注目し、自社工場を先取りし、果物の魅力を生かしたオリジナル商品を開発し、レストラン事業としてフルーツパーラーをオープンしました。この旅に沿って、彼らは常においしい果物と高品質の製品の可能性に挑戦してきました。株式会社新宿高野は果物専門店として、お客様からの信頼を守り、お客様のご要望に真摯に応え、高品質な商品とサービスを提供していきたいと考えています。このことを念頭に置いて、新宿高野は今後100年間努力を続けていきます。



END