



2022年4月28日

各位

会社名 株式会社フォーシーズHD
代表者名 代表取締役社長 天童 淑巳
(コード番号 3726 東証スタンダード市場)
問合せ先 取締役管理本部長 上島 正教
(TEL. 092-720-5460)

HACCPジャパンにおけるJFS規格認証コンサルタント業務開始のお知らせ

当社の連結子会社である株式会社HACCPジャパン（以下、「HACCPジャパン」といいます）が、一般財団法人食品安全マネジメント協会が規格・展開する食品の安全管理の取組みを認証する『JFS規格』認証コンサルタント業務を5月1日より全国展開していくこととなりましたので、お知らせいたします。

1. 背景

2020年の食品衛生法改正を経て、2021年6月1日から改正食品衛生法が完全施行され、原則としてすべての食品等事業者には、国際標準であるHACCP¹⁾に沿った衛生管理の実施が義務付けられました。対象となるのは、食品の製造・加工、調理、販売、飲食店などの食品を扱うすべての事業者です。しかしながら、企業の年間の食品販売金額規模が1億円未満の食品工場や、食品を加工せず販売のみ行っている小売店、個人経営の飲食店業においては、新型コロナウイルス禍の影響もあるとはいえHACCPに沿った衛生管理が導入できているのは未だ約3割となっている状況です。²⁾また、昨今ではHACCP制度化に伴いJFS規格（食品安全マネジメントシステム規格）が注目されるようになっております。JFS規格の取得は、より食品安全に対するレベルを向上させることや人材育成が目的となります。HACCPジャパンは、このようなHACCP導入の遅れを解決し、消費者の皆様が安心して生活ができるよう、HACCP認証コンサルタント業務及び国際標準であるJFS規格取得のコンサルタント業務を2022年1月より開始しております。

現在では、有限会社楽天地様（本社：福岡市中央区）が福岡県下NO.1の店舗数にて展開されている“元祖もつ鍋楽天地”、博多の焼き鳥を世界中で楽しんで頂くための店舗運営を行われている株式会社 hachibei crew 様（本社：福岡市中央区）が展開する“焼とりの八兵衛”、Add value 株式会社様（福岡市中央区）が展開する、餌料、育て方など安全性の高い生産者を厳選し美味しさとお店作りにも徹底的にこだわりを持ったステーキハウス“コウシキキャンプ”にて当該企業のセントラルキッチンでのJFS規格認証コンサルタント業務を開始しております。

2. 概要

HACCP認証コンサルタント業務は、食品工場や、食品を加工しない販売のみのスーパー、個人経営の飲食店を対象としております。HACCP導入のメリットとしては、以下が期待されます。

- ① 社員・スタッフの衛生管理に対する意識の向上
- ② 生産効率の向上
- ③ 製品の不具合発生時に迅速な対応ができる
- ④ クレーム・事故の減少
- ⑤ 自社の衛生管理のPR力がアップ
- ⑥ 取引先や販路の拡大

HACCPジャパンでは、これまでの衛生コンサルティング事業の知見をもとに、導入を検討される企業の目的やレベルに沿ったコンサルティングを行ってまいります。これまで地方行政との連携や実証実験の取り組みにおいて事業を拡大しております。新型コロナウイルスの感染症対策が急務となる世の中において、目に見えないウイルス感染への脅威から衛生への意識が高まる中、人や物に安全・安心な「クロラス除菌ウォーター」（亜塩素酸水）を微細ミストにして空中噴霧できる「空間除菌デバイスDevirus AC（デヴィルスエーシー）」と「クロラス除菌ウォーター」をバンドルしての販売展開、また「蛍光染色による細菌数の迅速測定法」を使用した微生物検査機器「“BACTERESTER（バクテスター）”」による菌検査事業と販売を事業の最優先項目として注力してまいりました。アフターコロナ時代において、いまだ後を絶たない食中毒問題、SDGsの取り組みとしても課題となっている食品ロス問題等、社会問題を解決するためHACCPに沿った衛生管理業務を事業の位置づけとし設立した、事業の根幹となるコンサルタント業務の展開を拡大してまいります。

3. 今後の見通し

本件による2022年9月期の当社連結業績への影響については、現段階では軽微と考えられますが、今後、公表すべき事項が生じた場合には、速やかにお知らせいたします。

HACCPジャパンは、今後も衛生コンサルティング事業として国民の皆さまの安心安全な暮らしの支援、健康維持そして生活の質の向上につなげてまいります。

以 上

ⁱ HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。（出典：厚生労働省）

ⁱⁱ 出典：農林水産省令和2年度：「食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果について」