

## サウスプロダクトのフコイダン製造工場、 「FSSC22000」認証を取得し食品安全管理体制を強化！

オキナワモズク由来フコイダンの製造・販売を行う株式会社サウスプロダクト（本社：沖縄県うるま市、代表取締役社長：伊波匡彦）は、2026年5月15日に一般財団法人日本品質保証機構（JQA）から食品安全マネジメントシステムに関する国際規格FSSC22000の認証を取得しましたのでお知らせいたします。

### ■FSSC22000 認証について：海外取引において重要視される国際認証

FSSC 認証は、食品の安全性を管理するための国際認証規格です。原材料の受け入れから製造・出荷に至るまで、食品安全に関する管理体制が適切に整備・運用されていることを第三者機関が審査します。ISO22000 をベースに、食品製造における衛生管理やリスク管理などの要求事項を加えた規格であり、食品安全および品質管理体制の継続的な向上を目的としています。食品業界において世界的に広く採用されており、海外企業との取引においても、国際基準に基づく食品安全管理体制を示す指標の一つとして重要視されています。

### ■品質管理の取り組みと FSSC22000 取得の背景

フコイダンは硫酸化多糖の一種であり、褐藻類と呼ばれる海藻（コンブ、ワカメ、モズクなど）の粘質物に多く含まれる食物繊維です。当社で製造しているオキナワモズク由来フコイダンには、抗腫瘍作用、免疫の活性化、整腸作用などの様々な機能が報告されており、主に健康食品の原料として国内外に販売しております。

これまで当社では、より良質なフコイダンの生産を目指し、2014年にイスラムの戒律に従って生産したことを示すハラール認証を取得、2020年に健康食品 GMP に準拠した自社工場を建設、2023年に食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000」の認証を取得しました。さらなる品質向上と海外展開の拡大を見据え、より高度な食品安全マネジメント体制の構築を目的に、今回 FSSC22000 の認証取得に至りました。

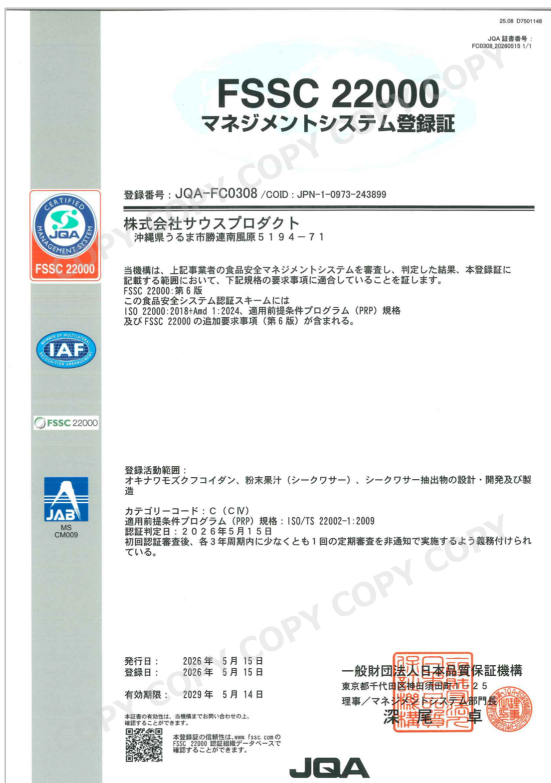
### ■今後の展望：海外取引を強化し、沖縄県の産業活性化を目指す

当社のフコイダン原料であるオキナワモズクは、南西諸島固有種であり沖縄県の主要水産物です。オキナワモズク由来フコイダンの付加価値向上と市場拡大は、沖縄県の産業の活性化に繋がることから、フコイダンの機能性研究や販路拡大のための認証取得に取り組んでいます。海外では海藻を食べる地域は限られていますが、その成分であるフコイダンには様々な機能性があることが知られており、フコイダンの市場は世界中にあります。これまでイスラム圏向けのハラール認証、および台湾健康食品認証（衛部健字第 A00348 号）によって東南アジアの市場創出に成功しました。

今後も、高品質なオキナワモズク由来フコイダンを世界中に提供できるように、さらなる品質向上と食品安全管理に努めてまいります。

FSSC 認証情報

認証規格	認証取得日	認証機関	認証対象事業所
FSSC22000 Version 6.0	2026年5月15日	日本品質保証機構 (JQA)	サウスプロダクト工場
認証範囲			
オキナワモズクフコイダン、粉末果汁（シークワサー）、シークワサー抽出物の設計・開発及び製造			



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社サウスプロダクト  
 沖縄県うるま市勝連南風原 5194-71  
 TEL : 098-982-1272 FAX : 098-921-3038  
 担当 : 品質保証部 平田 透



サウスプロダクト外観