



# ESCO News Letter

第2巻 第1号

発行日 2013年2月8日

## 日本に吹く FSSC22000 の風

大手飲料企業が認証を取得し、そのサプライヤーチェーンにも認証取得が要請されるなど、認証取得企業が増加している『FSSC22000』。

### 関連企業にも同等の品質保証システムが求められます。

関連企業には同等の品質保証システムで活動することが求められ、工場監査の際など、その確認と評価が行われます。

世界的食品関係会社や国内外を含めた流通企業では、GFSI(食の安全のために業種を超えて食品安全の専門家達が協働する非営利団体。詳しくは下段に記載)が承認しているスキームへの取り組みについての注目が高まっており、そのうちのひとつがFSSC22000です。

### 対象業種の範囲は今後も拡大へ。

現在、我が国では、食品工場(委託工場や下請負工場含む)、原料工場(添加物や調味料工場など)、包装・資材工場でもすでにFSSC22000の導入が始まっており、今後も飼料工場や流通、店舗など、その対象範囲は拡大される予定です。

取引先から工場の監査やチェックを受ける際に、FSSC22000要求事項が監査項目に含まれるようになり、「今までは監査なんてなかったのに」、「以前より指摘が増えたなあ」、「前は特に注意受けてなかったのに」、「そこまで指摘するの」といった声がこれまで以上に広い業種で聞かれるようになるのではないのでしょうか。

最近得意先の監査が厳しくなってきたなあ？

うちの業態まで監査するの？



## この号の内容

日本に吹く FSSC22000 の風	1
FSSC22000 の構成要素	2
FSSC22000 に対応可能な品質保証活動	3

■ 食品安全に関わる最新情報を共有する国際会議『GFSC』に参加します。

『世界食品安全会議(Global Food Safety Conference)』が2013年3月6日～8日スペインのバルセロナにて開催されます。

この国際会議には、世界60ヶ国から食品安全に関わる関係者(小売業者、メーカー、生産者、フードサービス業者、食品安全サービス業者、学会、認定組織、行政機関、国際機関など)約900名程度が参加予定です。

この会議に参加することで、各セッションを通じて、変わりゆく世界の食品安全マネジメントにおける著名な企業や専門家たちから、お客様のお役にたてるような新しい考え方や見解を得ることが出来ると期待しています。

## GFSI (Global Food Safety Initiative)

消費者に安全な食品を確実に届けるため、食品安全マネジメントシステムを継続的に改善することを使命とし、ベルギーで設立された非営利の財団。

### 目的

1. 複数ある効果的な食品安全マネジメントシステムを等価し収斂していくことで、食品安全におけるリスクを軽減する。
2. 重複を低減し、業務効率を改善することで、フードシステム全体のコスト効率を向上する。
3. 一貫した効果的なグローバルフードシステムを構築するため、食品安全のための技量、力量を開発し、能力を強化する。
4. 世界中のステークホルダー達が協働し、知識を交換・共有し、ネットワークを築くためのプラットフォームを提供する。」

### 食品安全管理標準規格への適合要件(主要素)

1. 食品安全マネジメントシステム
2. 適正製造規範 (GMP: Good Manufacturing Practice) → 食品GMP
3. ハザード分析及び重要管理点 (HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point)

### 承認している食品安全のスキーム (2013年1月29日現在)

- SQF Code 7th Edition Level2
- BRC Global Standard for Food Safety Issue6
- IFS Food version6
- **FSSC22000**
- China HACCP
- Primus GFS
- Global Red Meat Standard
- Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard

上記のスキームの中でも、「日本語版の入手が容易」、「すでに国内でも普及しつつあるISO22000をベースに構築ができる」などの理由から、国内大手飲料企業の導入を皮切りに、認証数が増加しているFSSC22000に特に注目が集まっています。

# FSSC22000 の構成要素

① ISO22000:2005  
食品安全マネジメントシステム

② PAS220:2008 (ISO/TS22002-1:2009)  
食品安全のための前提条件プログラム第1部：食品製造

+ 追加要求事項

1. 適用規則一覧
2. 食品安全原則に適用される人員の監視
3. サービス業務 (例) 輸送や保守に対する仕様

① ISO22000:2005  
食品安全マネジメントシステムの国際規格。

要求事項の主要素： 1. 相互コミュニケーション 3. 前提条件プログラム  
2. システムマネジメント 4. HACCP原則

## 対象：「フードチェーン全体」

飼料生産者、一次生産者から食品製造業者、輸送及び保管業者並びに下請負契約者、更に小売業及び食品サービス業(装置、包装材料、洗浄剤、添加物及び材料の製造業者など相互関係にある組織も含む)にまで及ぶ。また、サービス提供者も含まれる。

## 食品製造に関連する全ての企業が対象

食品の安全・安心は、食品加工業者のみでは、確保できないことを意図しています。

## ISO22000の要求事項：

1. 適用範囲<sup>※1</sup>
2. 引用規格<sup>※1</sup>
3. 用語及び定義<sup>※1</sup>
4. 食品安全マネジメントシステム<sup>※1</sup>
5. 経営者の責任
6. 資源の運用<sup>※2</sup>
7. 安全な製品の計画及び実現<sup>※2</sup>
8. 食品安全マネジメントシステムの検証、妥当性の確認及び改善<sup>※1</sup>

※1 [ほぼISO9001の要求事項と同様](#) ※2 [HACCP+PRP+追加要求事項](#)

② PAS220:2008 (ISO/TS22002-1:2009)  
ISO22000の要求事項7.2前提条件及びプログラムの技術仕様書

## PAS220:2008(ISO/TS22002-1:2009)の要求事項：

※ カッコ内はISO22000の要求事項7.2前提条件プログラムの項目

1. 適用範囲
  2. 引用規格
  3. 用語及び定義
  4. 建物の構造と配置…………… ( a : 建物及び関連設備の構造並びに配置)
  5. 施設及び作業区域の配置…………… ( b : 作業空間及び従業員施設を含む構内の配置)
  6. ユティリティー - 空気、水、エネルギー - …… ( c : 空気、水、エネルギー及びその他のユティリティーの供給源)
  7. 廃棄物処理…………… ( d : 廃棄物及び排水処理を含めた支援事業)
  8. 装置の適切性、清掃・洗浄及び保守 ( e : 装置の適切性、並びに清掃・洗浄、保守及び予防保全のしやすさ)
  9. 購入材料の管理(マネジメント)…………… ( f : 購入した資材(例えば、原料、材料、化学薬品、包装材)、供給品(例えば、水、空気、蒸気、氷)、廃棄物(例えば、廃棄物、排水)及び製品の取り扱い(例えば、保管、輸送)の管理)
  10. 交差汚染の予防…………… ( g : 交差汚染の予防手段)
  11. 清掃・洗浄及び殺菌・消毒…………… ( h : 清掃・洗浄及び殺菌・消毒)
  12. 有害生物の防除(ペストコントロール)…………… ( i : 有害生物[そ族、昆虫等]の防除)
  13. 要員の衛生及び従業員のための施設・ ( j : 要員の衛生)
  14. 手直し
  15. 製品リコール
  16. 倉庫保管
  17. 製品情報及び消費者の認識
  18. 食品防御、ハイオヒジラシ及びバイオテロリズム
- ( k : 適宜、その他の側面)

# FSSC22000 に対応可能な品質保証活動

恐れることはありません!!

FSSC22000は、新たな特別な仕組みではありません。

簡単に言えば・・・

FSSC22000 = 「HACCPを用いた食品安全マネジメントシステムの規格」

つまり、HACCPとPRPを継続的に運用していけるようにするためのマネジメントシステムの規格である、と言えます (Food Safety System Certification)。

システム規格であるという点で、ISOが要求するポイントと相通ずる所もあります。

FSSC22000の骨子

HACCP : 食の安全確保のための工程管理活動	ハザード分析とCCPやOPRPの特定と許容限界のモニタリングを行い、万が一の逸脱時は速やかに是正で被害を最小限に抑える。
PRP : HACCPの前提になる衛生全般に関わる活動	製造作業を営む際に必要となる衛生の土台。
ISO : 運用面の規定の明確化	継続的に運用して行くためのシステム規格。

## 品質保証活動の仕組みを導入する上で重要なこと

1. 現場を巻き込むための「仕組み」、「仕掛け」があること(現場主義)
2. 誰が実施しても同じ結果となる「再現性」があること
3. 各種データから分析し評価する「科学的根拠」があること
4. 方針目標を立て、定期的に目標方針に対する評価をすること

森を見ずに個々の木だけを見てしまい、道に迷ってどこに向かっていたのかさえ分からなくなってしまう、良い仕組みは出来たが効果が出せず、まさに絵に描いた餅といった危険に注意しなくてはなりません。

## アース環境サービス株式会社のご提供する

「総合環境衛生管理」なら、

FSSC22000の要求項目への対応にも役立ちます！

弊社が総合的に衛生管理、品質保証システムの構築及び運用面、教育、検証、妥当性の確認のサポートを行うことで、その企業にとって有用性のある品質保証活動となり、FSSC22000や今後要求される項目に対しても対応できる活動へと繋がっていきます。

- ☑ 活動運用の仕組み構築 (FSSC22000等の規格にも対応可能)
- ☑ 各要求事項に対するデータ取りや分析及び基準値の設定
- ☑ 各種作業の妥当性の確認
- ☑ 教育・訓練の実施
- ☑ 検証の実施(適合性の監査と有効性の監査)、分析及び評価(PRPの実施、微生物学的検査、アレルギー物質の残存など)の実施及び情報提供
- ☑ 改善や更新への情報提供
- ☑ 購買評価として委託業者や納入業者、物流業者(倉庫など)の監査の実施
- ☑ 作業服の管理
- ☑ 得意先監査前の確認や監査後のフォローアップ

今後も厳しくなる「品質保証システム」と「得意先要求」という風に対して、弊社と一緒に事前準備と継続させる活動を実施していきませんか？

『各種認証取得』に関してのご相談は、お近くの弊社拠点又は、下記までお願い致します。

アース環境サービス株式会社 本社

TEL 03-3253-0640 / FAX 03-3253-0641

アース環境

総合環境衛生管理で  
社会に貢献します

無断複写・複製はご遠慮下さい。

本件に関してのお問合せは、  
03-3253-0640

ホームページもご覧ください  
<http://www.earth-kankyo.co.jp/>