ISO22000:2005規格

食品安全マネジメントシステムの導入

- *消費者の食に対する意識が変化しています!!*
- *食品産業が取り組むべき品質管理、食品衛生の課題は年々増加しています!!*
- *経営課題として、「食品の全ての供給システム:サプライチェーン」への配慮が必要です!!*
- *経営者として、品質の向上、組織の意識改革が必要となります!!*
- *従来は「食品製造、加工業」のみが承認対象→今後は食品流通の全ての企業が承認対象!!*

これらを全て満足するのが・・・

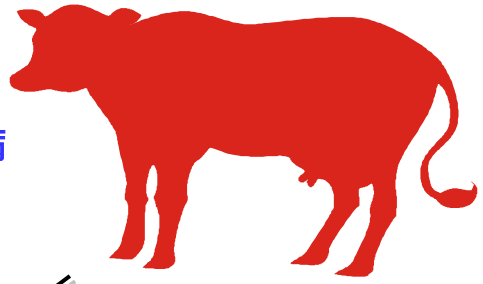
ISO22000:2005規格（食品安全マネジメントシステム）の導入です!!

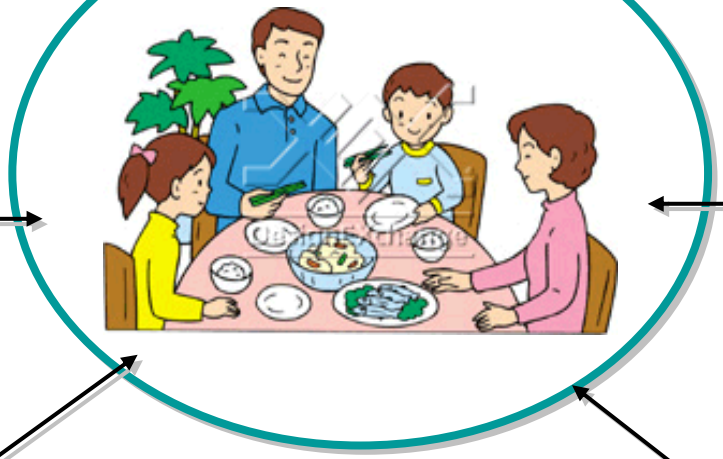
あどばる経営研究所
A.V.MANAGEMENT

1．食品安全の現状

食品添加物

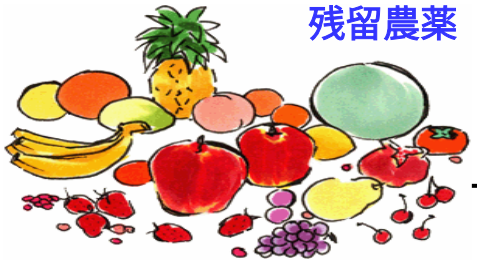
狂牛病

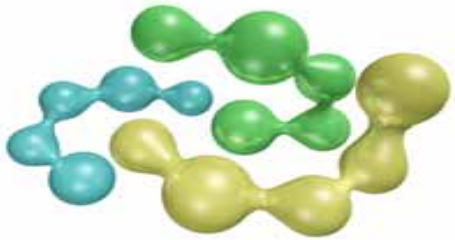




鳥インフレエンザ

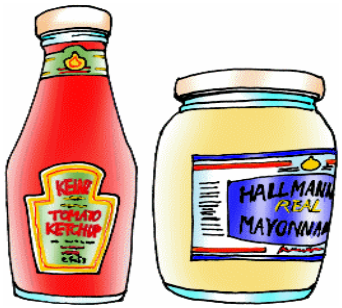
残留農薬





O－157

賞味期限



2.食品安全マネジメントシステムの必要性／ＨＡＣＣＰの限界

①食の安全と安心／食品安全の２つの側面

◇安全･･･科学的に説明できる

→ＨＡＣＣＰ手法（食品安全確保のための固有技術）が有効

◇安心･･･人の気持ちの問題

→「安全」であることが伝わらないといけない

→「見える」「透明な」システムが必要

→マネジメントシステムとしてのＩＳＯ２２０００が必要となる

②なぜ食品事故が起きるのか／続くのか？

◇食中毒／化学物質の残留／異物混入･･･管理の欠落

◇アレルギー／表示違反／製品回収･･････仕組みが顕在化しない、モラルの欠落

→マネジメントシステムとしてのＩＳＯ２２０００が必要となる

- ＨＡＣＣＰは技術的な部分に偏重→手法だけでは食の安全と安心は確保できない
- マネジメントシステムとしてのＩＳＯ２２０００が必要となる

3．食の安全のグローバル化への対応

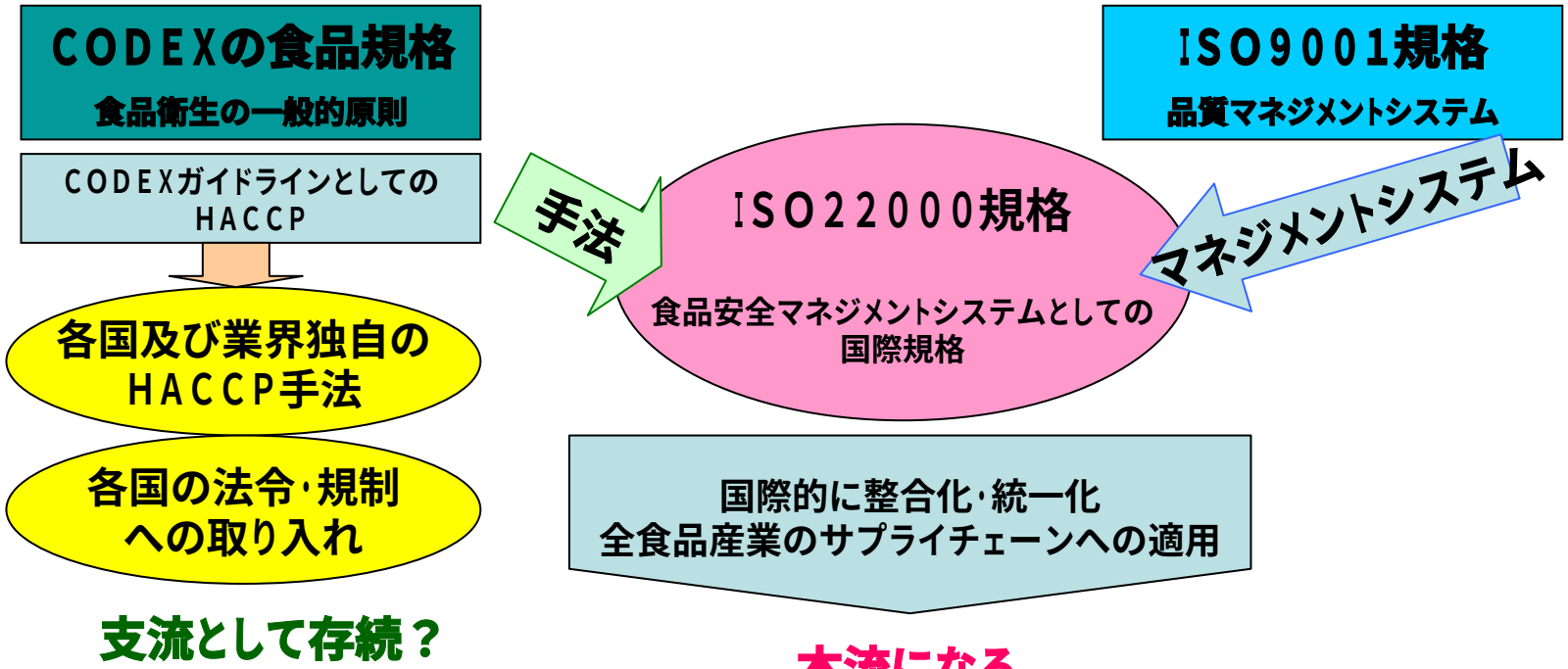
①フードチェーン（食品産業界）における環境変化

◇技術の発達／生産者、流通業者、消費者の変化に追随できない

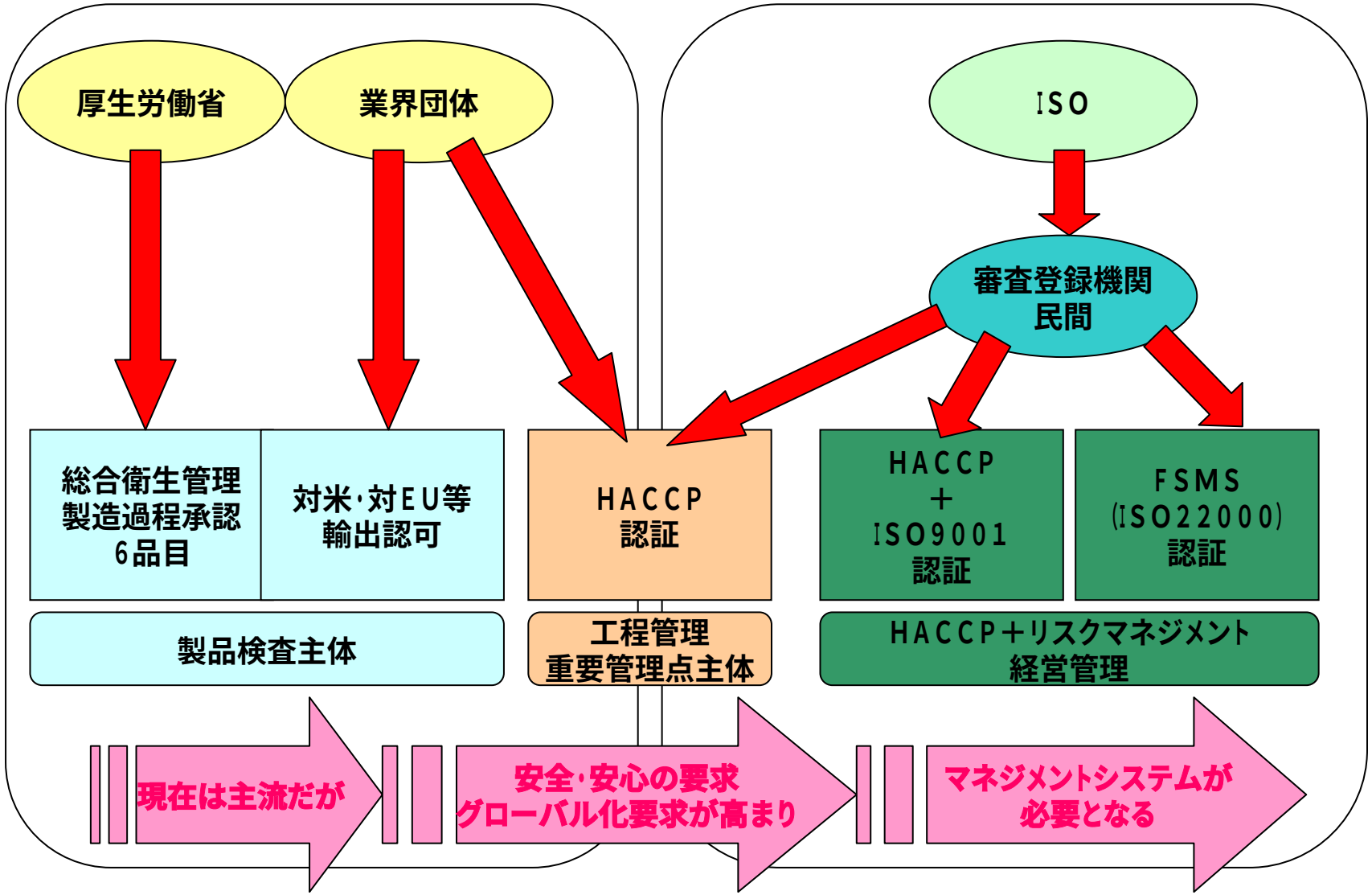
◇食のグローバル化／グルメ志向、健康志向、飽食志向

◇From Farm to Table／安全な食品を生産～流通～消費を通して追求する要求

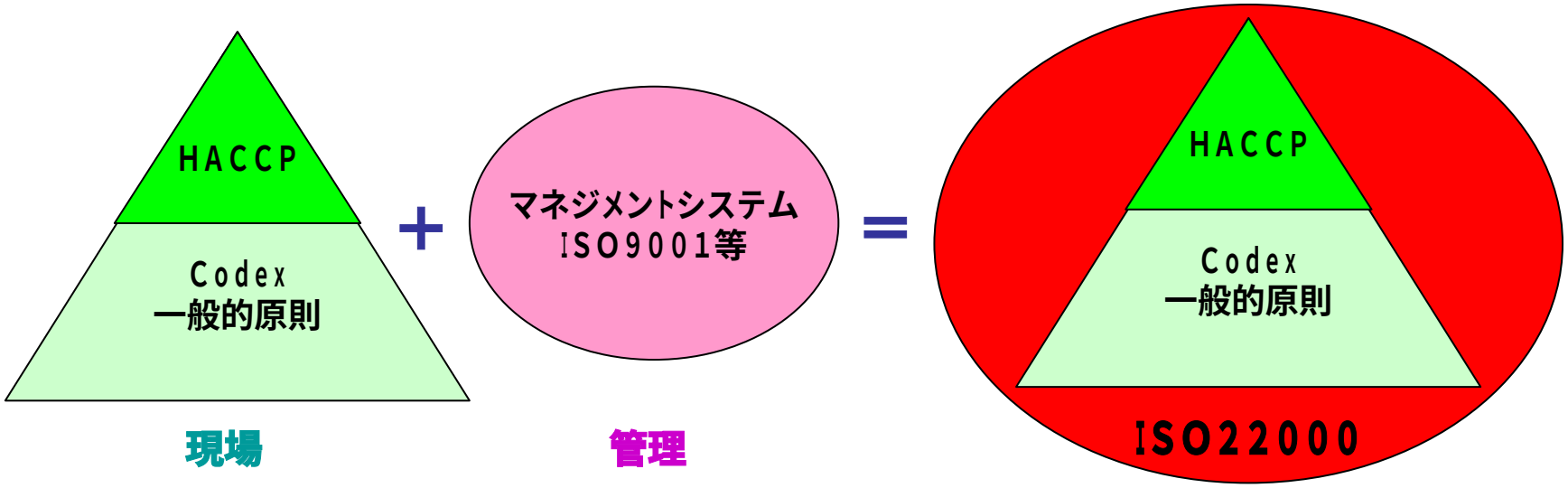
②食の安全を各国及び業界の任意統制から国際規格による承認システムへ改善



4．我が国のＦＳＭＳの動向



5．食の安全をどのようにして確保するのか



現場

安全と品質の技術的科学的確保

管理

経営と現場をマネジメント

食品とあらゆる関連業界の
安全品質国際管理システム

安全性をHACCP･･･

製品を安定的、安全に殺菌する･･･

例えば製品の加熱殺菌

異物混入を一般的衛生管理で

清掃洗浄で衛生的な施設の維持

衛生的な作業管理、行動･･･等

マネジメントシステム･･･

決まりを決め、実践し、

実施されていることを監査する

ＰＤＣＡで継続的改善

ISO22000で完成･･･

安全と安心の確保を

全ての食品とサプライチェーンで

国際的に通用するシステムで

完成させる

あどばる経営研究所
A.V.MANAGEMENT

6．CODEX食品衛生の一般原則

- **CODEX＝WHO（世界保健機構）＋FAO（国連食糧農業機関）**
- **CODEX　Alimentarius委員会**：食品規格を策定する食品規格委員会
- **食品衛生の一般原則**・・・CODEX委員会で定めたもの

食品が安全で安定して人に消費されることの保証を目的として、原材料の生産から最終消費に至る食品の一連の流れに対して一貫して適用できる食品衛生の基本的原則

食品衛生の一般原則

1．原材料の生産
2．施設の設計と管理
3．食品の取り扱い管理
4．施設の保守と衛生管理
5．人の衛生管理
6．食品の搬送
7．製品情報と消費者の意識
8．食品取扱者の教育･訓練

HACCPの原則

◇食品衛生の一般原則のガイドラインとして
HACCPの原則があり、HACCPを適用する
際の必要条件の基本を定めている。

HACCP：
Hazard Analysis Critical Control Point
危害分析重要管理点

7．HACCPの7原則／12手順

5つの手順

1．HACCPチームの編成
2．製品の記述
3．使用用途の記述
4．フローダイヤグラム、図面、
　SSOP等の作成

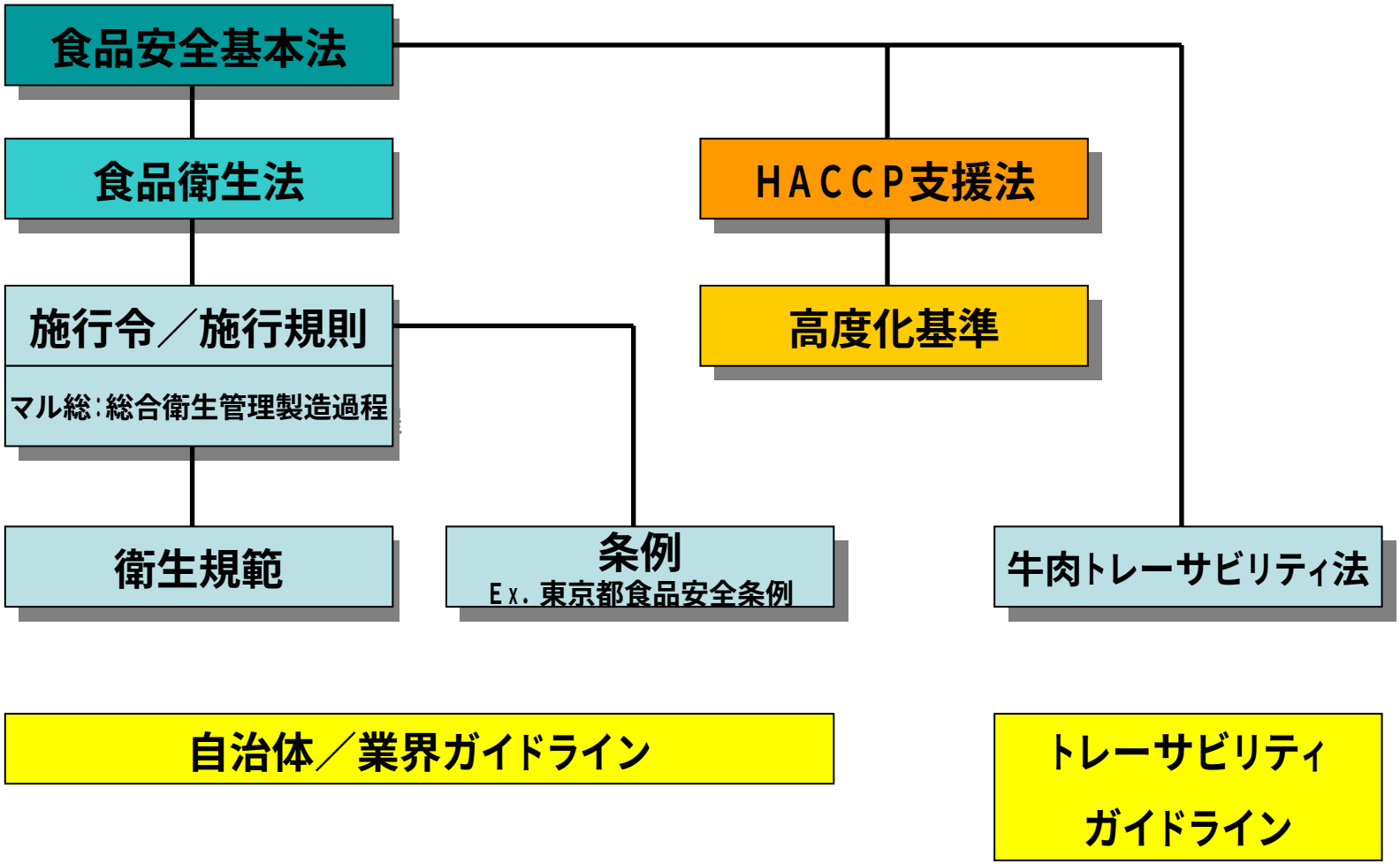
7原則

原則1．危害分析
原則2．重要管理点の設定
原則3．管理基準の設定
原則4．モニタリング方法の設定
原則5．改善措置の設定
原則6．検証方法の設定
原則7．記録と保存手順の設定

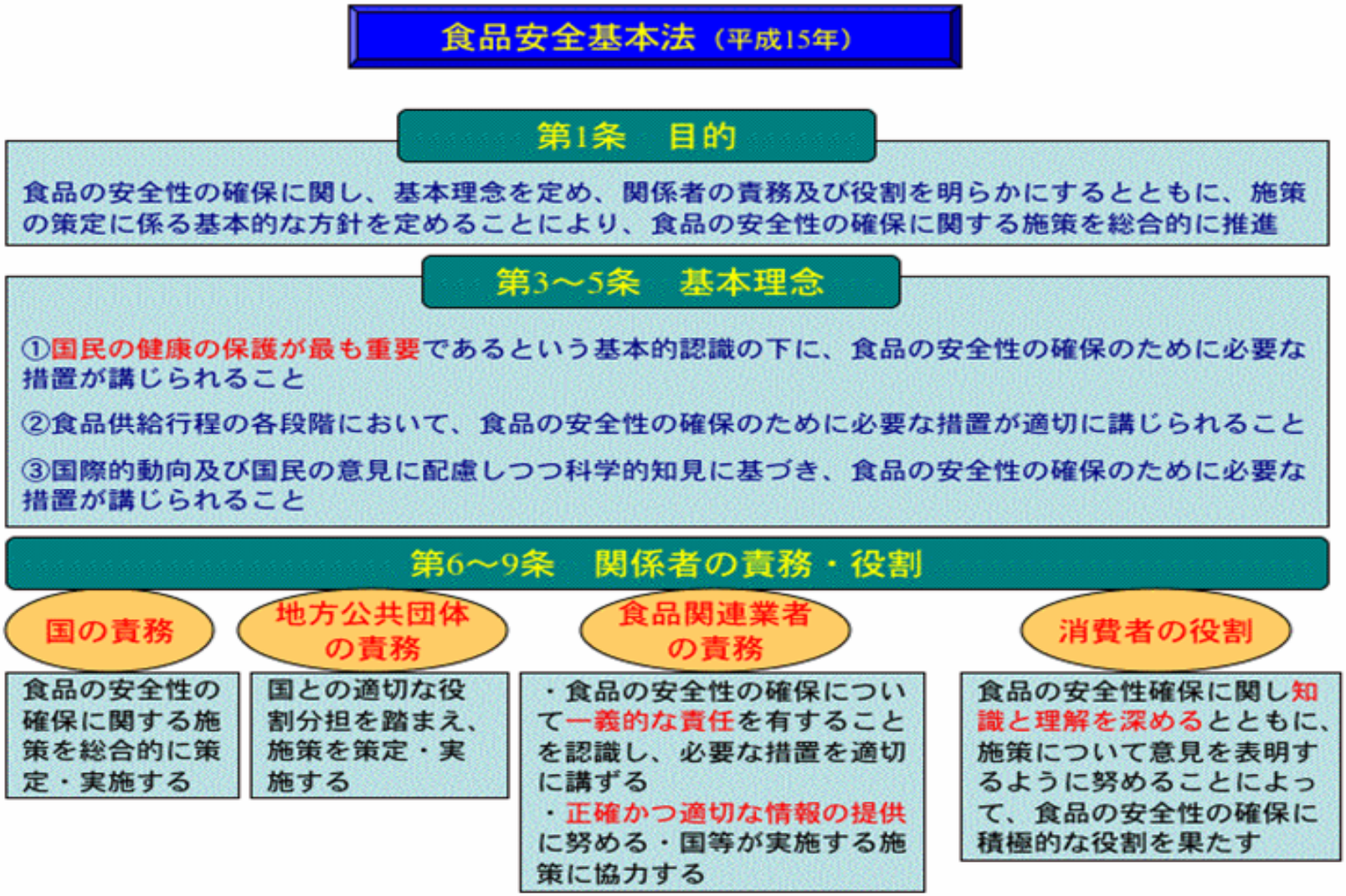
フローダイヤグラム：製造工程図

SSOP：Sanitation Standard Operating Procedures 衛生標準作業手順書

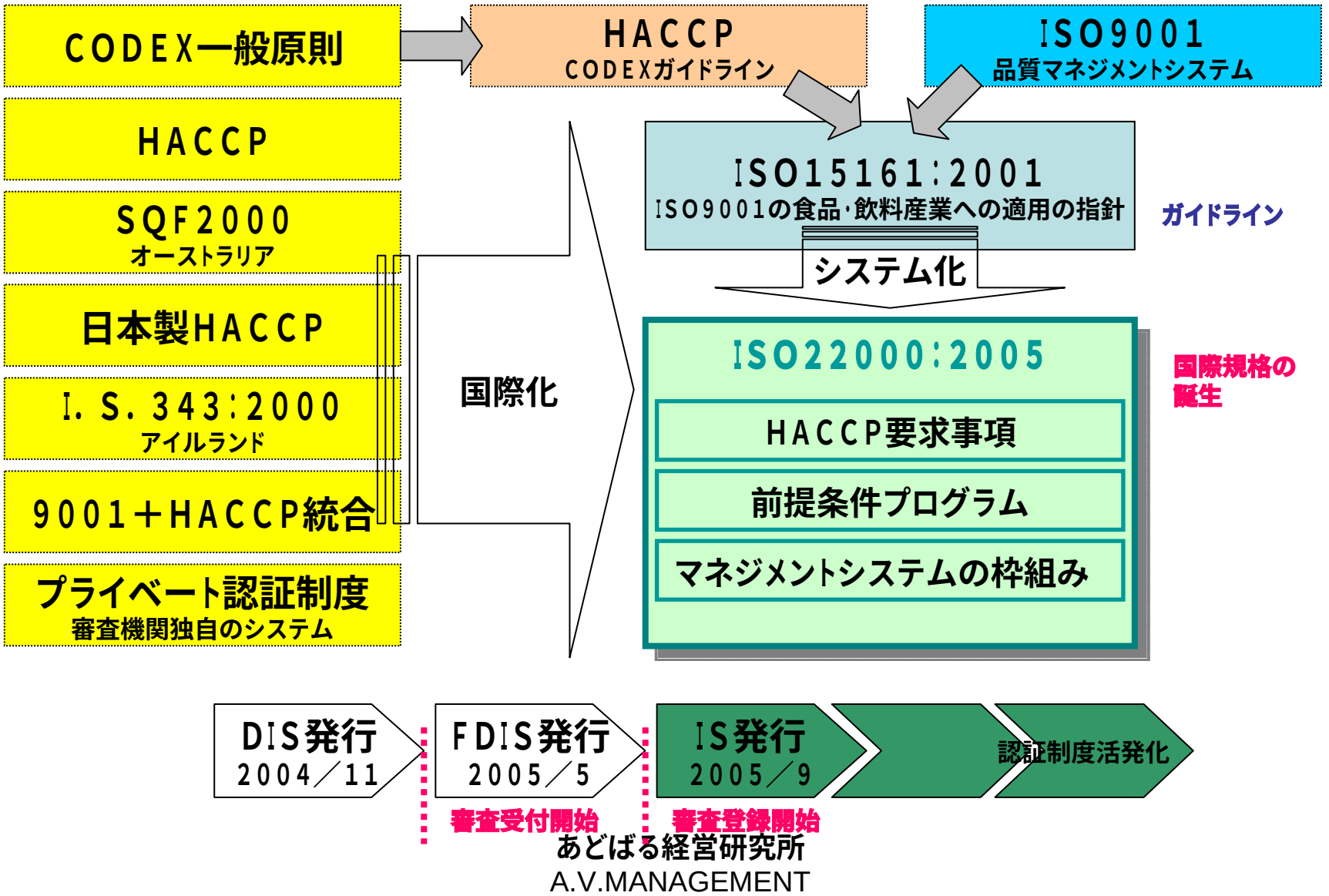
8．日本の食品安全／衛生の法体系



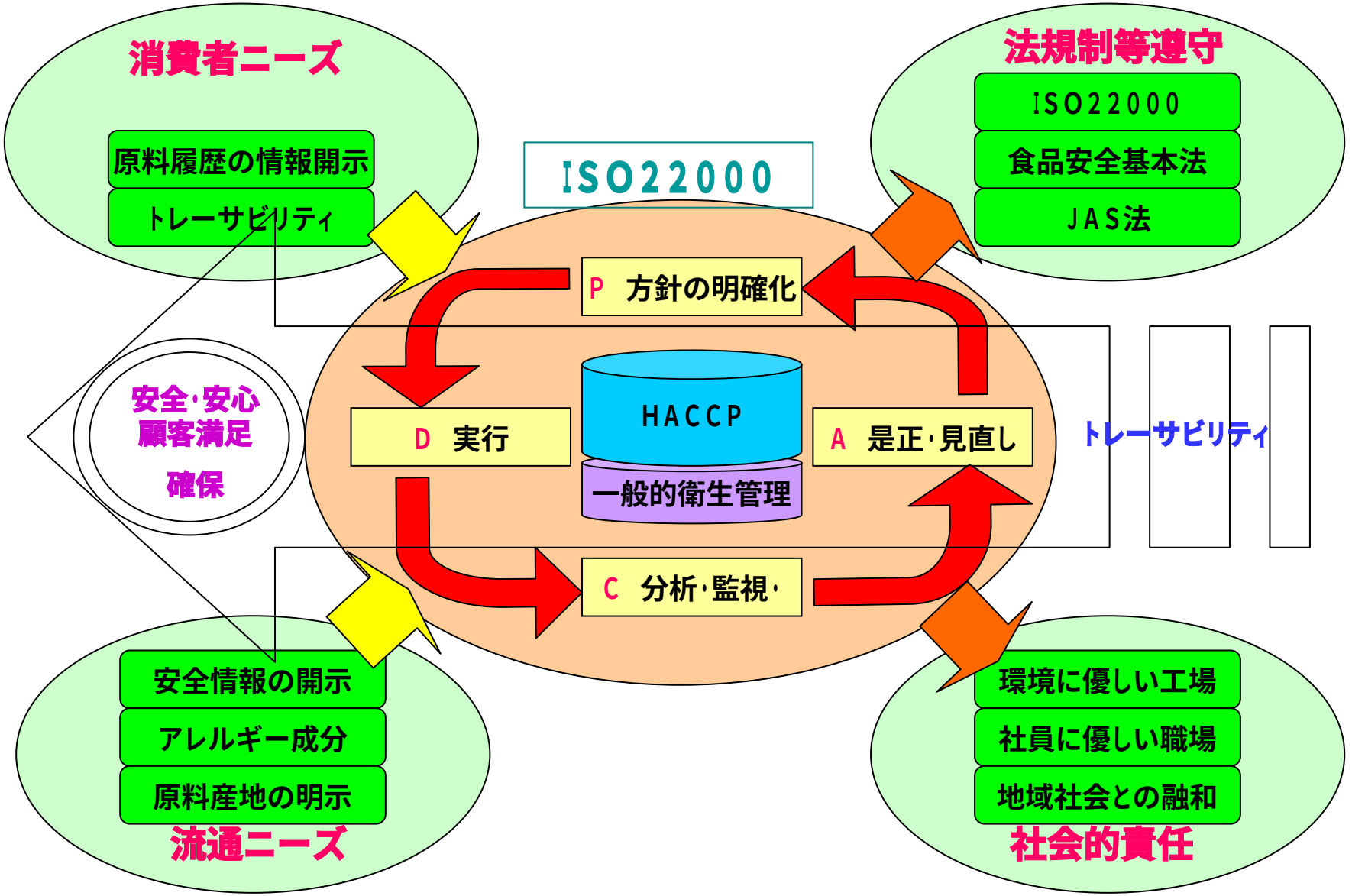
9．食品安全基本法


食品安全基本法（平成15年）
第1条　目的
食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進
第3～5条　基本理念
①国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられること
②食品供給行程の各段階において、食品の安全性の確保のために必要な措置が適切に講じられること
③国際的動向及び国民の意見に配慮しつつ科学的知見に基づき、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられること
第6～9条　関係者の責務・役割
国の責務
食品の安全性の確保に関する施策を総合的に策定・実施する
地方公共団体の責務
国との適切な役割分担を踏まえ、施策を策定・実施する
食品関連業者の責務
・食品の安全性の確保について一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を適切に講ずる
・正確かつ適切な情報の提供に努める・国等が実施する施策に協力する
消費者の役割
食品の安全性確保に関し知識と理解を深めるとともに、施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たす

10.ISO22000規格の誕生

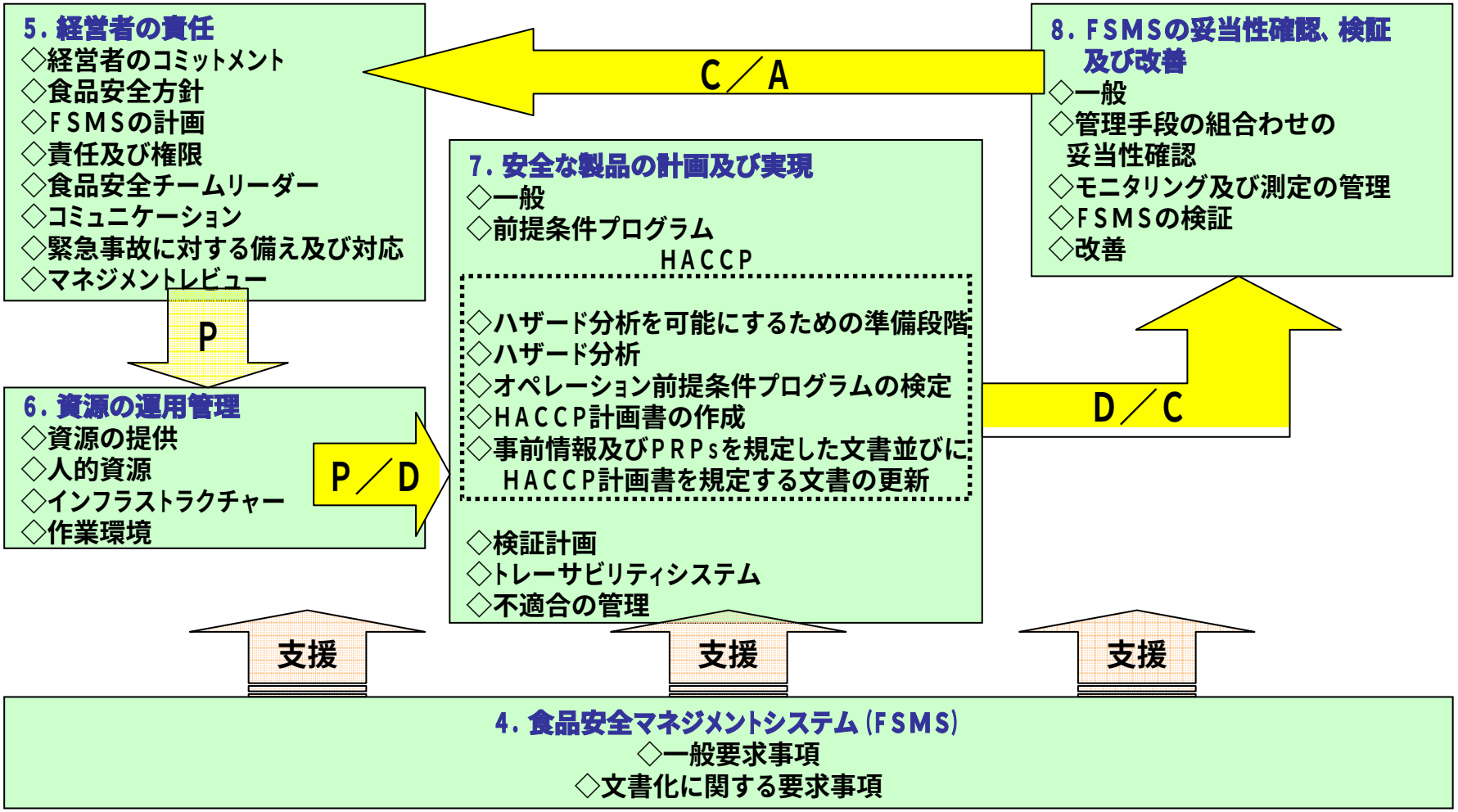


11．食の安全･安心と顧客満足の実現はISO22000取得が近道!!

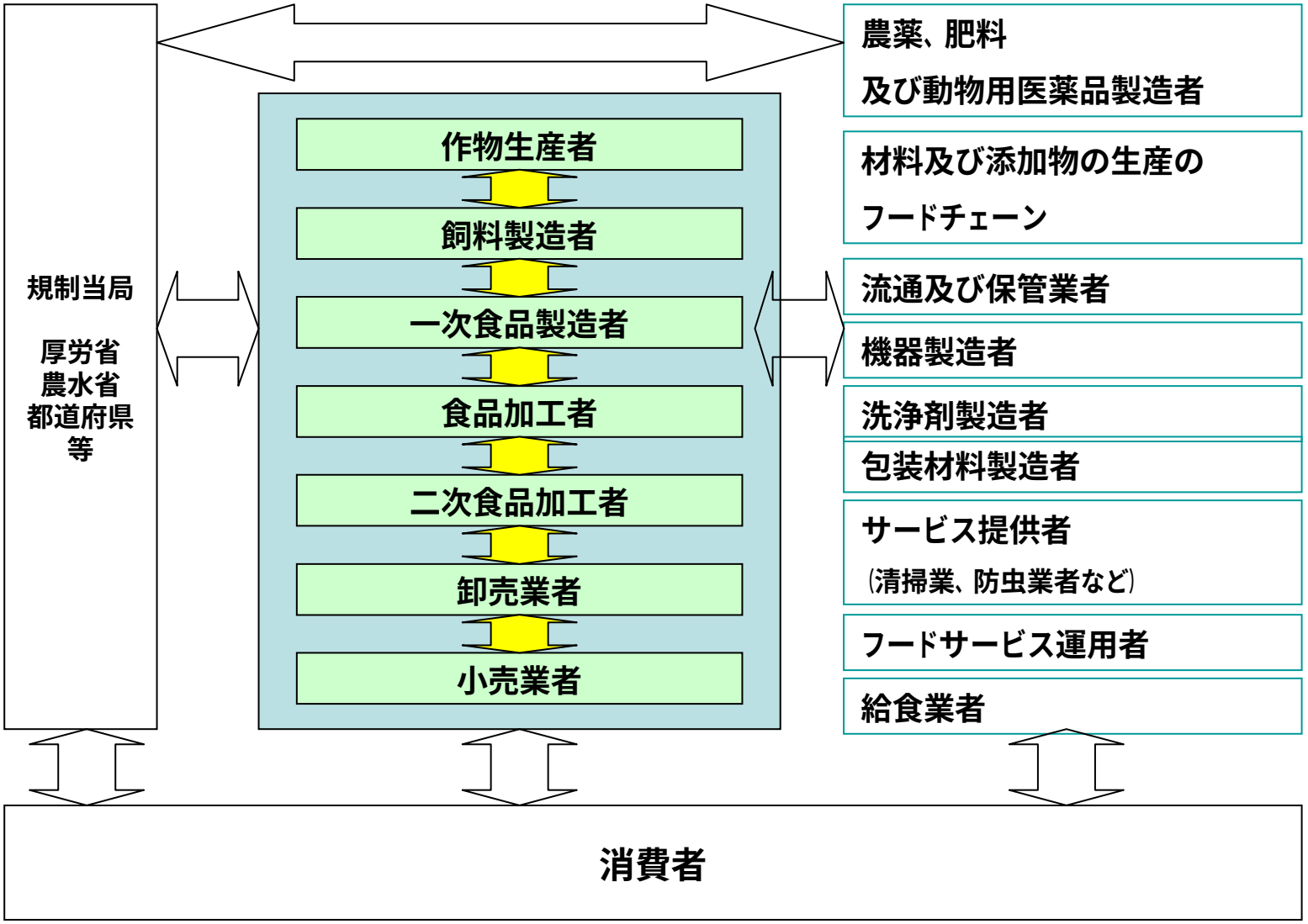


12. ISO22000:2005規格の要求事項／FSMS構築の必須事項

FSMS ： Food Safety Management System 食品安全マネジメントシステム

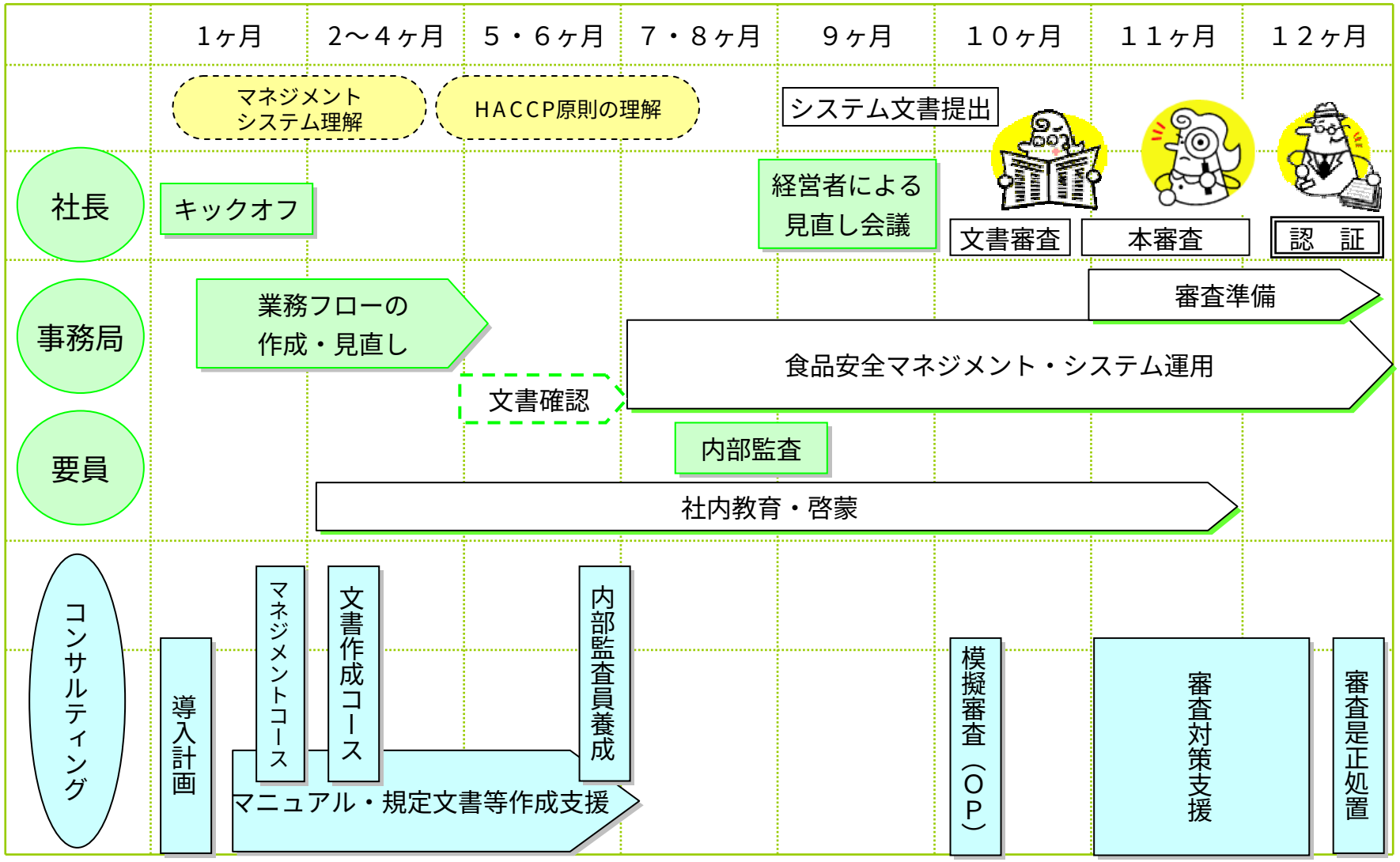


13. ISO22000規格の対象となる食品産業群



あどばる経営研究所
A.V.MANAGEMENT

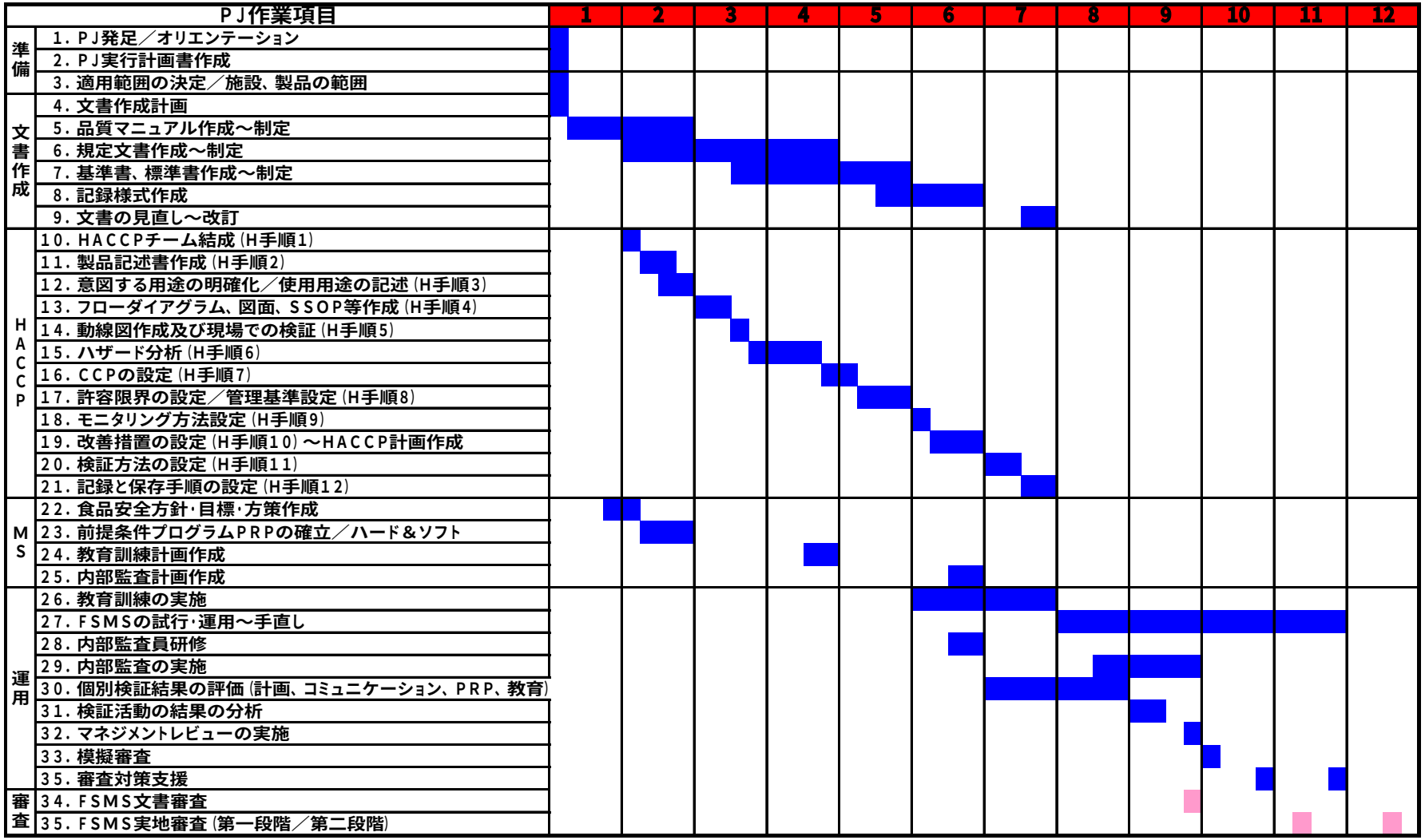
14. ISO22000認証取得PJタイムスケジュール概要:新規導入の場合



あどばる経営研究所
A.V.MANAGEMENT

15.ISO22000認証取得PJタイムスケジュール:新規導入の場合

ISO22000:2005認証取得PJタイムスケジュール　新規導入の場合



あどばる経営研究所
A.V.MANAGEMENT

16.ISO22000認証取得PJタイムスケジュール:HACCP導入済みの場合

ISO22000:2005認証取得PJタイムスケジュール　HACCP導入済みの場合

	PJ作業項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
準備	1.PJ発足／オリエンテーション												
	2.PJ実行計画書作成												
	3.適用範囲の決定／施設、製品の範囲												
文書作成	4.文書作成計画												
	5.品質マニュアル作成～制定												
	6.規定文書作成～制定												
	7.基準書、標準書作成～制定												
	8.記録様式作成												
	9.文書の見直し～改訂												
HACCP	10.HACCPチーム結成(H手順1)												
	11.製品記述書作成(H手順2)												
	12.意図する用途の明確化／使用用途の記述(H手順3)												
	13.フローダイアグラム、図面、SSOP等作成(H手順4)												
	14.動線図作成及び現場での検証(H手順5)												
	15.ハザード分析(H手順6)												
	16.CCPの設定(H手順7)												
	17.許容限界の設定／管理基準設定(H手順8)												
	18.モニタリング方法設定(H手順9)												
	19.改善措置の設定(H手順10)～HACCP計画作成												
	20.検証方法の設定(H手順11)												
	21.記録と保存手順の設定(H手順12)												
MS	22.食品安全方針･目標･方策作成												
	23.前提条件プログラムPRPの確立／ハード＆ソフト												
	24.教育訓練計画作成												
	25.内部監査計画作成												
運用	26.教育訓練の実施												
	27.FSMSの試行･運用～手直し												
	28.内部監査員研修												
	29.内部監査の実施												
	30.個別検証結果の評価(計画、コミュニケーション、PRP、教育)												
	31.検証活動の結果の分析												
	32.マネジメントレビューの実施												
	33.模擬審査												
	35.審査対策支援												
審査	34.FSMS文書審査												
	35.FSMS実地審査(第一段階／第二段階)												

あどばる経営研究所
A.V.MANAGEMENT

17.ISO22000認証取得PJタイムスケジュール:ISO9001／HACCP導入済みの場合

ISO22000:2005認証取得PJタイムスケジュール　新規導入の場合

	PJ作業項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
準備	1.PJ発足／オリエンテーション												
	2.PJ実行計画書作成												
	3.適用範囲の決定／施設、製品の範囲												
文書作成	4.文書作成計画												
	5.品質マニュアル作成～制定												
	6.規定文書作成～制定												
	7.基準書、標準書作成～制定												
	8.記録様式作成												
	9.文書の見直し～改訂												
HACCP	10.HACCPチーム結成(H手順1)												
	11.製品記述書作成(H手順2)												
	12.意図する用途の明確化／使用用途の記述(H手順3)												
	13.フローダイアグラム、図面、SSOP等作成(H手順4)												
	14.動線図作成及び現場での検証(H手順5)												
	15.ハザード分析(H手順6)												
	16.CCPの設定(H手順7)												
	17.許容限界の設定／管理基準設定(H手順8)												
	18.モニタリング方法設定(H手順9)												
	19.改善措置の設定(H手順10)～HACCP計画作成												
	20.検証方法の設定(H手順11)												
	21.記録と保存手順の設定(H手順12)												
MS	22.食品安全方針･目標･方策作成												
	23.前提条件プログラムPRPの確立／ハード＆ソフト												
	24.教育訓練計画作成												
	25.内部監査計画作成												
運用	26.教育訓練の実施												
	27.FSMSの試行･運用～手直し												
	28.内部監査員研修												
	29.内部監査の実施												
	30.個別検証結果の評価(計画、コミュニケーション、PRP、教育)												
	31.検証活動の結果の分析												
	32.マネジメントレビューの実施												
	33.模擬審査												
	35.審査対策支援												
審査	34.FSMS文書審査												
	35.FSMS実地審査(第一段階／第二段階)												

あどばる経営研究所
A.V.MANAGEMENT

18.ISO22000認証取得コンサルティングの特長

ポイント	コンサルティングの方法	ツール
計画	マスタープランと毎月の詳細プランを作成	ＰＪ作業項目＆タイムスケジュール表
役割の明確化	経営者、幹部、事務局、ワーキングGr、コンサルタントの各々の役割を明確にして進めます	作業項目別担当者別フォロー表
進度管理	マスタープランを管理して認証取得期限を厳守します 2回／月を標準頻度として訪問しご指導いたします 毎回の実施、決定事項と課題を確認し、毎回進捗チェックします	コンサルティング議事録
文書作成	標準事例と現実の業務ニーズの融合で実際的な文書を作成 対面指導とメール添削で質･量とも満足のいただける添削指導	テキストデータ（電子データ）で約５０例の標準文書事例の提供（追記、修正可）
ＨＡＣＣＰ	各ステップ毎に実践的なワークシート、分析シートを活用 定量評価によるリスク評価を実施し、実効性のあるＣＣＰ抽出	ＨＡＣＣＰプランシート 危害分析ＣＣＰシート ＣＣＰ決定フローチャート ゾーニング事例
内部監査員研修	ケーススタディ豊富な2日コースで実践的な監査員を養成 自社の模擬監査等で実践研修を行い実践力をスキルアップ	内部監査員研修テキスト 内部監査ケーススタディ資料
運用支援	制定済みの手順書等に基づき運用し、役立つｼｽﾃﾑに仕上げる 最低3ヶ月以上試行して頂き、審査に合格する様、是正します 運用の証拠としての記録の管理についても指導	諸計画のフォロー表 制定済みの記録様式 実績データ及び適正な評価尺度の活用
模擬監査	本審査前にコンサルタントにより本審査と同じ手順で監査します 実質的な監査により、本審査の予行演習及び不適合の審査前摘出ニヨリ、ＦＳＭＳの仕上げを行います	監査チェックリスト、監査報告書 是正処置指針の提言書
本審査支援	模擬監査以外に審査対策についてＱ＆Ａ方式で指導します	本審査Ｑ＆Ａ資料