

# ISO 22000(食品安全マネジメントシステム)

## ISO 22000 の必要性

近年、食の安全・安心が従来よりも強く求められるようになってきており、また食の国際化に伴い、食品安全が国内にとどまらず、グローバルな問題になってきました。これらの背景から食品関連企業の安全管理マネジメントシステムの必要性が求められてきております。

食品安全管理手法として、ISO 22000が発行される以前は2種類の規格がありました。しかし、次のような問題が顕在化してきました。

- ・HACCP(危害分析・重要管理点方式) : マネジメントシステム概念がない
- ・ISO15161(ISO 9001:2000の飲食産業への適用に関する指針) : HACCPにある具体的内容が欠如しており、またこの規格自体が要求事項ではなく指針である

そこで、上記問題を改善するためにフードチェーン全般に適用できる食品安全標準として、2005年にISO 22000が発行されました。

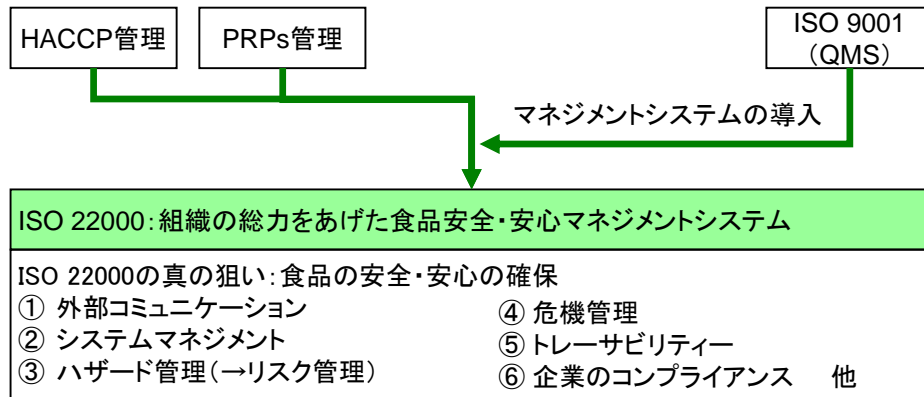
## ISO 22000 とは

ISO 22000:2005は、2005年にISO化された食品安全マネジメントシステム(FSMS)規格で、人が消費する時点の食品安全を確保するために、フードチェーン内の組織が、食品安全ハザードを管理する能力をもつことを実証する必要がある場合における、食品安全マネジメントシステムに対する要求事項を規定しています。

また本規格には、HACCP(危害分析・重要管理点方式)及びISO 9001の一部の要求事項が含まれております。

そのため単独でも使えますが、他の規格(ISO 9001等)との統合も可能です。

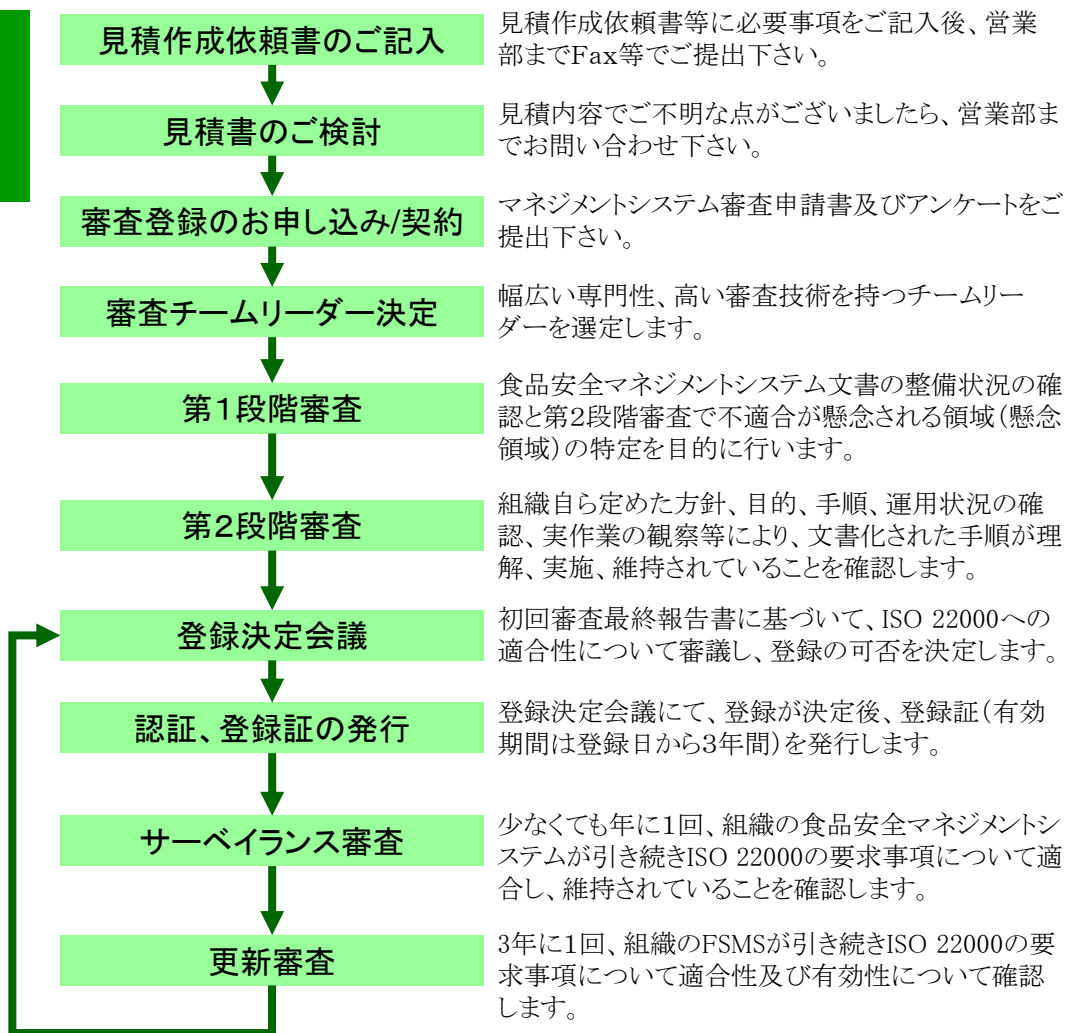
認証範囲は、食品及びそのサービスの供給者を含む全てのフードチェーンが対象となります。



## ISO 22000 導入のメリット

社内的なメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 従業員の食の安全・安心・信頼への意識向上</li> <li>● 食品事業の効率的な生産と全員参加</li> <li>● リスクマネジメントを考えた効率的な食の生産</li> <li>● 些細な点でも円滑な内部コミュニケーション活動の構築</li> <li>● 外部の変化等の情報をキャッチする外部コミュニケーション活動の構築</li> </ul>
対外的なメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食の安全・安心・信頼を顧客に提供。</li> <li>● 原料から消費者までのサプライチェーンの管理が可能。</li> <li>● 最終消費者に安全な食品を届けるためのフードチェーン全体を通じた効果的な情報発信を行う外部コミュニケーション体制の構築</li> </ul>

## ISO 22000 審査手順



## JICQA ISO 22000 審査の特徴

- ◆ 2001年からHACCPの単独認証さらにHACCPとISO 9001の統合審査を推進しており、ISO 22000のコンセプトを先取りし、豊富な経験を有しております。
- ◆ ISO 22000にはない設計・開発及び購買についても、ISO 22000とISO 9001との統合審査により、充実させています。
- ◆ お客様のマネジメントシステムを向上させるため、継続的な改善に貢献します。
  - 審査チームリーダーは原則初回審査から更新審査まで3年間担当いたします。
  - 審査員は、ISO 22000だけではなく、ISO 9001、ISO 14001等の2種類以上のマネジメントシステムの審査員資格を有しており、幅広い見地からの審査が可能です。

お見積の依頼、記載内容にご不明な点等がございましたら、どんなことでも結構ですので、下記までお問合せ下さい。

### 日本検査キューエイ株式会社 営業部

本社	〒104-0041 東京都中央区新富2-15-5 RBM築地ビル7F	TEL:03-5541-2752
名古屋事務所	〒460-0022 名古屋市中区金山1-12-14 金山総合ビル10F	TEL:052-324-6901
大阪事務所	〒550-0002 大阪市西区江戸堀1-9-6 肥後橋ユニオンビル8F	TEL:06-6445-6351
中国事務所	〒732-0828 広島市南区京橋町9-21 三共京橋ビル3F	TEL:082-568-6801
九州事務所	〒812-0013 福岡市博多区博多駅東1-13-9 博多駅東113ビル6F	TEL:092-432-4977
沖縄事務所	〒900-0015 那覇市久茂地1-12-12 ニッセイ那覇センタービル5F	TEL:098-860-3077