

## 岡山県支部

### 中小企業のための「ISO22000（食品安全マネジメントシステム）」入門

#### ISO22000 とは

国際規格 ISO22000：2005「食品安全マネジメントシステム—フードチェーンの組織に対する要求事項」が2005年9月1日に発行されました。ケータリングやパッケージ産業も含めた“Farm to Fork（農場から食卓まで）”のあらゆるフードチェーンの組織を網羅する食品安全マネジメントシステムの要求事項を規定しています。

ISO22000は、コーデックス委員会（FAO/WHO 合同食品規格委員会）が作成した食品の衛生管理手法である HACCP をベースとしたマネジメントシステム規格です。ISO22000では、HACCPの7原則を正確に使用し、要求事項を文書化し、コーデックス委員会ガイドラインの12の手順にしたがって作成する HACCP 計画に基づく管理システムを確立する内容になっています。ISO22000には、フードチェーンにおける食品安全の確保のために、広く知られている重要項目がまとめられており、たとえば相互関与的なコミュニケーション、システムマネジメント、必須プログラムと HACCP プランによる危機管理、継続的改善、およびマネジメントシステムの更新などが含まれています。

そして、マネジメントシステムの観点から ISO9001：2000により HACCP が強化されています。ISO22000が対象としているのは、食品メーカー、包装材料、洗浄剤、添加物、材料などの食品関連業界です。また、ISO22000は ISO9001などの品質マネジメントシステムと食品安全規格マネジメントシステムを統合する企業にも適しています。

ISO22000 と HACCP 原則	
HACCP 原則	ISO22000
原則 1 危害文政／管理方法の設定	7.4 ハザード分析 7.4.2 ハザードの明確化および許容水準の決定 7.4.3 ハザードの評価 7.4.4 管理手段の選定および評価
原則 2 CCP（重要管理点）の設定	7.6.2 CCPs の明確化
原則 3 CL（管理基準）の設定	7.6.3 CCPs の許容限界の決定
原則 4 改善措置の設定	7.6.5 モニタリング結果が許容限界を逸脱したときの処置
原則 5 検証方法の設定	7.8 検証計画
原則 6 記録の保管／文書作成の設定	4.2 文書化に関する要求事項 7.7 事前情報および前提条件プログラムと HACCP 計画書を規定した文書の更新

#### ISO22000 取得のメリット

- ・組織の食品安全管理のレベル向上
- ・国内だけでなく海外でも通用する食品安全マネジメントシステムを導入していることを証明
- ・顧客からの食品安全性に関する要求の大部分をカバー
- ・企業の社会的責任（CSR）の一環としての取り組み
- ・従業員の責任、義務、品質に対する意識の向上
- ・サプライチェーンのパートナー企業と危機管理のコミュニケーションが可能