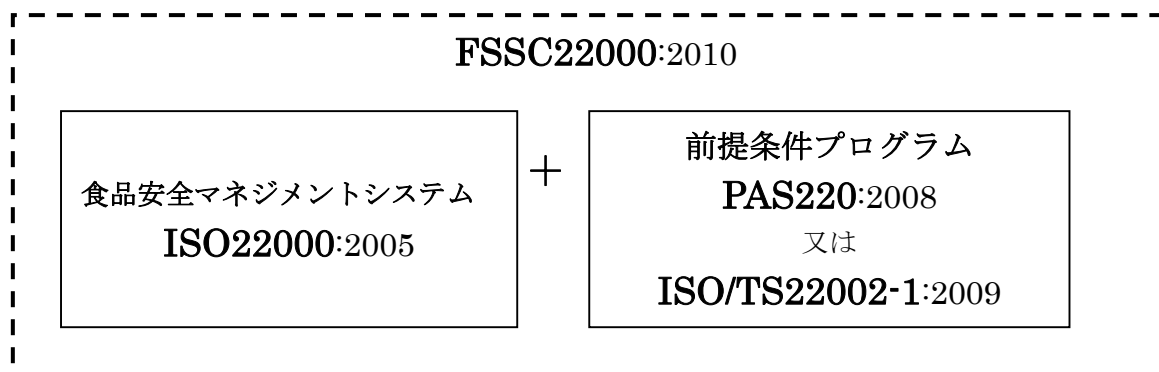


FSSC22000 食品安全マネジメントシステム 概要



FSSC22000 は、Food Safety System Certification 22000の略であり、食品製造組織に向けた、新しい食品安全システムの規格です。

EU食品・飲料産業連合(CIAA)の支援の元、**FFSC** (Foundation for Food Safety Certification)によって開発されました。

FSSC22000 は、2010年2月、

「食品小売業界が中心となり 2005年に設立された非営利団体『国際食品安全イニシアチブ(**GFSI: Global Food Safety Initiative**)』により、食品安全の認証スキームの一つとして承認されました。」

GFSI 承認の規格は、世界の著名な食品製造メーカー、流通・小売業など組織によってサプライチェーンマネジメントの指針として採用されています。

食肉の安全や食品偽装問題をはじめ、国内外に起因する、食品安全に関する事象の発生により、消費者の食品安全に対する関心はますます高まりを見せています。

食品安全の確保は世界共通の課題であるとして、食品安全の国際規格である**ISO22000** (食品安全マネジメントシステム) が 2005年に発行され採用されてきました。

しかし、ISO22000 は、直接的・間接的に食品を取り扱う組織で幅広く利用されることを目的として開発されたため、その要求事項は抽象的な表現にとどまる部分があり、一般衛生管理＝前提条件プログラム(PRP: Prerequisite Program)の項目内容が十分でないとして、国際食品安全イニシアチブ(GFSI)の承認に至りませんでした。

PAS220⇔ISO/TS22002-1食品安全に関する前提条件プログラム

この前提条件プログラムの項目内容を補完するために、2008年に、国内外でバラツキのみられた衛生管理の基準等を詳細に規定するなどより国際的な調和をはかった、食品製造業向けのPAS220:2008は発行され、これを受けてISO/TS22002-1:2009「食品安全に関する前提条件プログラム」が発行されました。

その後、FFSC (Foundation for Food Safety Certification)が、**ISO22000:2005**と**PAS220:2008**又は**ISO/TS22002-1**を組み合わせ、さらに法による規制、及び製造業者やサプライヤーに対する要求事項を追加した新しい食品安全の認証規格**FSSC22000**を策定・発行しました。

FSSC22000は、2010年2月、国際食品安全イニシアチブ(GFSI: Global Food Safety Initiative)により、食品安全の認証の一つとして承認され、現在大きな注目されています(既に、**コカコーラ**、**イオン**、**伊藤園**などが取引先・委託先に取得要求)。

さらに、前提条件プログラムについては、食品製造業向けのPAS220:2008⇔ISO/TS22002-1に続いて、

英国規格協会 (BSI) では、

食品包装材の製造業向けのPAS223 : 2011

動物飼料の製造業向けのPAS222 : 2011

が発行された。

ISO では、

ISO22002-2 検討案 : フードサービス (食堂、病院・高齢者施設、ホテル・レストラン、ケータリングサービス、スーパーマーケット、一般食料品店等の調理場) を対象とした前提条件プログラム

ISO22002-3 検討案 : 農場を対象とした前提条件プログラム

ISO22002-X検討案 : 水産養殖を対象とした前提条件プログラム

なども検討されつつあります。