

FSSC22000追加要求事項 2.5 (2018.5; 第5版)概要

項目	内容
1. サービスの管理(2.5.1)	<p>IS022000:2018[7.1.6(外部から提供されるプロセス、製品、サービスの管理)]項に加えて、 食品安全の検証又は妥当性確認のために外部検査機関を利用する場合は、有効な/最適な試験手法を使用し、正確な反復性のある結果を出す能力のある適切な機関によって実施されること (例えば、熟練度試験プログラム又は規制当局承認プログラムを参加・修了した機関、あるいはIS017025のような国際規格の認定を受けた機関)</p>
2. 食品防御 (2.5.3)	<p>脅威の評価；食品防衛（防御）の脅威を評価（リスクアセスメント）するための文書化された手順（特定/評価、重大な脅威への対策の開発/適用）を確立する</p> <p>計画（防止対策及び緩和策）；適切な防止対策及び緩和策を整備（法律の適合、適宜更新）</p>
3. 食品偽装の予防（防止） (2.5.4)	<p>脆弱性の評価；食品偽装への脆弱性を評価（リスクアセスメント）するための文書化された手順（特定/評価、重大な脆弱性への対策の開発/適用）を確立する</p> <p>計画（防止対策及び緩和策）；適切な防止対策及び緩和策を整備（法律の適合、適宜更新）</p>
4. アレルゲンの管理 (2.5.6)	<p>アレルゲンの管理のための計画を文書化（交差汚染のリスク評価、リスク低減/緩和策）を整備する</p>
5. 製品のラベル表示 (2.5.2)	<p>IS022000:2018[8.5.1.3(最終製品の特性)]項に加えて、最終製品が販売される国で、適用されるすべての食品安全（アレルゲンを含む）の法令・規制に従ってラベル付けを確実にする</p>
6. (作業)環境のモニタリング (2.5.7)	<p>次の内容を整備する；a) リスクに基づく環境モニタリングのプログラム b) 製造環境からの汚染予防のすべての管理策の有効性の評価のための文書化した手順。そしてこの手順には、少なくとも、微生物的及びアレルゲン管理策の評価を含む c) 通常の傾向分析を含めたモニタリング活動のデータ</p>

FSSC22000追加要求事項 2.1.4 (2017.7; 第4.1版)概要

項目	内容
1. サービス（支援業務）の管理(2.1.4.1)	<p>社外（又は登録範囲外）から提供される食品安全に影響を与える可能性のあるすべてのサービス＝支援業務（ユーティリティ、輸送、保管、保守、清掃・洗浄及びアウトソースした活動を含む）には、次の内容を確実にしているか？</p> <p>1-1. サービスに適用される食品安全上の要求事項が規定されていること。 1-2. サービスの内容が、ハザード分析を行うのに必要な程度まで文書化されていること。 1-3. 業界別PRPに関する技術仕様書の要求事項に従って管理されていること。 1-4. 監視されていること。</p> <p>食品安全の検証にクリティカルとなる分析が、有効な手法を使用し正確な反復性のある結果を出す能力のある適切な検査機関によって実施されること（例えば、熟練度試験プログラム又は規制当局承認プログラムを修了した機関、あるいはIS017025等の国際規格の認定を受けた機関等）</p>
2. 食品防御 (2.1.4.3)	<p>脅威の評価；食品防衛（防御）の脅威を評価（リスクアセスメント）するための文書化された手順（特定、対策の開発、優先順位付け）を確立</p> <p>防止対策及び緩和策；適切な防止対策及び緩和策を整備（法的事項の順守を含む）</p>
3. 食品偽装の予防（防止） (2.1.4.4)	<p>脆弱性の評価；食品偽装への脆弱性を評価（リスクアセスメント）するための文書化された手順（特定、対策の開発、優先順位付け）を確立</p> <p>防止対策及び緩和策；適切な防止対策及び緩和策を整備（法的事項の順守を含む）</p>
4. アレルゲンの管理 (2.1.4.6)	<p>アレルゲンの管理のための計画を文書化（交差汚染の評価、リスク低減、妥当性確認、検証）を整備</p> <p>販売される国の適用されるアレルゲンの規制に従ってラベル付けを確実にする</p>
5. 製品のラベル表示 (2.1.4.2)	<p>販売される国の適用される食品規制に従ってラベル付けを確実にする</p>
6. 作業環境モニタリング (2.1.4.7)	<p>清掃・洗浄及び衛生プログラムを（微生物的な）衛生状態の妥当性確認及び検証を行う環境モニタリングプログラムを整備</p>

