

FSSC22000追加要求事項(2017.1;第4版)

項目	内容
1. サービス(支援業務)の管理 2.1.4.1	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、保全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? 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。
2. 要員の監督 2.1.4.2	自社の活動に見合った食品安全の原則及び規範の正しい適用について、要員を効果的に監督(≒指導)することを確実にしているか?。
3. 投入材料(インプット)の管理 2.1.4.3	食品安全に影響を与える可能性のある全てのインプット(投入材料)には、次の内容を確実にしているか? 3-1. 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。 3-2. 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。 3-3. 適用される全ての規制要求事項(例:禁止物質の管理)に適合していること。 製品安全の検証に重大(クリティカル)な全てのインプット(投入材料)の分析を確実にするシステムを実施すること。 この分析は、ISO17025規格又は同等のシステムに従って実施すること。 この同等のシステムには、 少なくとも熟練度試験への参加 を含むこと。
4. 食品防衛(防御) 2.4.1.5	脅威の評価 ;食品防衛(防御)の脅威を評価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 防止対策 ;適切な防止対策を整備(法的事項の順守を含む) 年次レビュー ;問題発生時、及び、少なくとも年1回は手順を見直し
5. 食品偽装の防止 2.4.1.6	脆弱性の評価 ;食品偽装への脆弱性を評価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 防止対策 ;適切な防止対策を整備(法的事項の順守を含む) 年次レビュー ;問題発生時、及び、少なくとも年1回は手順を見直し
6. アレルゲンの管理 2.4.1.8	アレルゲンの文書化した管理手順(交差汚染の評価、リスク低減、検証)を整備 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
7. 製品のラベル表示 2.4.1.9	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
8. 作業環境モニタリング 2.4.1.10	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

FSSC22000追加要求事項(第3版)

項目	内容
1. サービス(支援業務)についての仕様・明細	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サービス=支援業務(ユーティリティ、輸送、保全を含む)がある場合には、それらについて次の内容を確実にしているか? 1-1. それぞれのサービスに適用される食品安全上の要求事項を有していること。 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. サービス提供者が、業界別PRPに関する技術仕様書に従って管理されていること。
2. 食品安全の原則を適用することにおける要員の指導	当社の活動に見合った食品安全の原則及び規範の正しい適用について、当社適用範囲に含まれる要員を効果的に指導することを確実にしているか?
3. 特定の規制要求事項	食材及び原料の仕様が、全ての適切な規制要求(例:禁止された物質の管理)を考慮に入れることを確実にしているか?
4. 投入する材料(インプット)の管理	組織は、製品安全に重大な影響を与えるインプット(主要原料)の分析を確実にするシステムを実施しなければならない。この分析は、ISO17025に記載されている規格と同等の標準に従って実施されなければならない。
その他の要求事項; 以下①②の法規制一覧の作成、及び順守評価の実施 ①適用される原材料、提供されるサービス並びに製造・出荷している製品に関して、適用し実施しなければならない規制及び法令上の食品安全上の要求事項、また輸出する場合は、当該国の規制及び法令上の食品安全上の要求事項 ②適用される食品安全に関連する実施規範、食品安全に関連する顧客の要求事項、その他組織が決定した食品安全に関連する追加要求事項 これらの要求事項を満たしていることを保証し、実証しなければならない。	

