

安全な食品を作り続ける仕組み、それがFSSC22000

『[第5.1版対応]よくわかるFSSC22000入門コース』

- 対 象:若手社員～リーダー(とくに食品安全チームメンバー)
- 受講期間:2ヶ月
- 特別受講料:14,040円+税
- 執筆講師:森廣義和(一般財団法人 日本品質保証機構JQA認定審査員)
- 添削方法:インターネット添削2回

貴社名	フリガナ		業種
ご住所	(〒 - - -)		
部署名	(役職名)	ご担当者名	JQA 登録番号
T E L	() -	F A X	() -
Eメール	@		

コース名	受講料(税別)	人 数	合計金額(税別)
[第5.1版対応] よくわかる FSSC22000入門コース	特別割引価格 (※送料無料) ¥15,600円 ↓ ¥14,040円		

- FAX受信後、正式なお申込書をお送りさせていただきます。
- ご請求は貴社ご担当者様宛一括請求となります。
- 開講以降、途中解約ならびにご返本はお受けいたしかねますので、あらかじめご了承ください。

■受講スタート月: 年 月希望(開講は毎月1日です。テキストは受講スタートの前月末までのお届けになります)

●詳しい資料をご希望の方は右欄の□に✓印をおつけください 資料を希望する

【お客様情報の取り扱いについて】お預かりするお客様情報は、商品のお届け、お支払いの確認、商品案内のご送付に利用させていただきます。目的遂行のため適切な監督のもとに外部委託する以外、第三者への提供はいたしません。この件のお問い合わせにつきましては下記までご連絡ください。

お問い合わせ

株式会社PHP研究所 産業教育普及一部 TEL:03-3520-9633

私ども一般財団法人日本品質保証機構(JQA)では、このたび食品安全マネジメントシステムFSSC22000に基づいたシステム作りの通信教育を株式会社PHP研究所より発刊いたしましたのでご案内申し上げます。

この通信教育は、食品製造会社が社内管理体制の強化とフードディフェンスのツールとして「何をしなければならないか」という視点で解説しております。FSSC22000を導入された組織、これから導入される組織の現場リーダーやチームメンバーの方々にご活用いただければ幸甚でございます。

一般財団法人 日本品質保証機構

安全な食品を作り続ける仕組み、それがFSSC22000

『[第5.1版対応]
よくわかるFSSC22000入門コース』

監修／一般財団法人 日本品質保証機構 執筆講師／森廣義和(一般財団法人 日本品質保証機構JQA認定審査員)

謹啓 時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

日頃は、格別のご愛顧を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、弊社では標記通信教育を発刊しております。



食品を製造・加工する工場には、消費者に安全で安心な食品をお届けする使命があります。FSSC22000は、工場全体の管理や、原材料から製品、消費にいたる流れを意識した食品安全マネジメントシステムの国際規格です。

本通信教育講座は、今後国内でも拡大が見込まれるFSSCの認証登録を受けるために、必要な食品安全やISO22000に関わる知識、実際の審査と登録の進め方などをわかりやすく解説したものでございます。社員の皆様方に短期間でFSSC22000についての理解を深めていただくのに格好の教材になっておりますので、すでにお取組みの企業様、これからの導入をご検討中の企業様、それぞれで有効にご活用いただけるものと存じます。

食品製造会社、包材製造会社をはじめとする食品関連会社の幅広い職種の皆様にご活用いただけましたら幸いです。

JQAご登録組織様限定の特別割引価格となっておりますので、この機会にぜひお申込みください。

末筆ではございますが、皆様のご健勝と貴社ますますのご繁栄を心よりお祈り申し上げます。

謹白

株式会社PHP研究所 産業教育普及一部

ホームページ <https://www.php.co.jp/>

食品メーカー様で導入が相次ぐFSSC22000、その全社的な理解促進に最適です。

★この商品の特徴

- ①現場を知り尽くしたスペシャリスト陣による監修・執筆です。
 - ②FSSC22000の認証登録を受けることを前提に、製造の現場で何が必要かを学ぶことができます。
 - ③HACCPの仕組みの構築と運用をCODEXのHACCPの1から12のステップを織り込みながらわかりやすく解説しています。

テキスト内容

第1部 安全な食品を作るための日常作業

- 第1節 サプライチェーン
 - 第2節 食品安全の国際的な取り組み
 - 第3節 前提条件プログラム (PRP)
 - 第4節 建物の構造と配置
 - 第5節 施設および作業区域の配置
 - 第6節 ユーティリティー——空気、水、エネルギー
 - 第7節 廃棄物処理
 - 第8節 装置の適切性、清掃・洗浄および保守
 - 第9節 購入材料の管理
 - 第10節 交差汚染の予防手段
 - 第11節 清掃・洗浄および殺菌・消毒
 - 第12節 有害生物〔そ(鼠)族、昆虫等〕の防除
 - 第13節 要員の衛生および従業員のための施設
 - 第14節 手直し

第15節 製品のリコール(回収)

- 第16節 倉庫保管
第17節 製品情報および消費者の認識
第18節 食品防御、バイオビジランスおよびバイオテロリズム

第2部 安全な食品を作る仕組み

第1章 ISO22000 (HACCPの仕組みの構築と運用)

第1節 食品安全チーム
第2節 製品の記述と意図した用途
第3節 原材料と製品に接触する材料
第4節 製造工程とフローダイアグラム
第5節 食品安全ハザード
第6節 ハザードの管理 (CCPとO-PRP)
第7節 モニタリングと逸脱
第8節 修正処置・是正処置 ほか

第2章 ISO22000(マネジメントシステムとしての特徴)

- 第1節 食品安全方針とマネジメントシステム
 - 第2節 文書と記録
 - 第3節 外部コミュニケーション
 - 第4節 内部コミュニケーション
 - 第5節 トレーサビリティーと回収(リコール)
 - 第6節 モニタリングおよび測定の管理
 - 第7節 内部監査
 - 第8節 システムの改善と更新

第3部 FSSC22000の審査と登録

- ## 第1節 FSSC22000の準備をする 第2節 FSSC22000の登録



★通信教育の受講の進め方★

- ① テキストUNIT1を自学自習
 - ② 問題vol.1に解答
⇒ 添削 ⇒ 添削結果を見て復習
 - ③ テキストUNIT2を自学自習
 - ④ 問題vol.2に解答
⇒ 添削 ⇒ 添削結果を見て復習
 - ⑤ 修了証の受け取り
(2回のレポートの平均が60点以上の場合)

★ページ見本

★ページ見本

a 事故が起こる前の予防処置——HACCP

あなたの工場で作った食品が食中毒の原因になったり、食品に危険な化学物質が含まれていたり……、そんなことを考えるのはあまり気分のいいものではないかもしれません。「今までそんなことは起こっていないから、これからも大丈夫だろう」そういう考えもあるかもしれません。しかし、今までうまくいってきたことが、必ずこれからもうまくいくとは限りません。実際、食品安全に関する事故の事例を見ると、多くの場合、いつもと同じと思っていたことが実はそうではなかった、ということが原因となっています。事故が起こってからでは遅いのです。したがって、安全な食品を作り続けるためには、事故が起こる前に充分な予防的処置を取っておかなければなりません。それがHACCPです。

b 安全を脅かすものを理解する

ある食品を摂取した人が、それが原因で病気になったり、けがをしたりするとき、病気やけがの原因となるもの、食品安全を脅かすものを「食品安全ハザード」と呼びます。詳しくは第2部「安全な食品を作る仕組み」で勉強しますが、ここでは基本的なことを簡単に解説します。

●生物的な食品安全ハザード

食品を原因とする病気の代表は食中毒でしょう。これは、主に微生物が原因で起こります。食中毒の原因となる微生物には多くの種類がありますが、一括して食中毒菌と呼ぶことがあります。

食中毒菌にはそれぞれに特徴があり、食中毒を引き起こすメカニズムもさまざまです。全部を覚える必要はありませんが、あなたの職場で扱う食品がどのような食中毒菌に注意しなければならないか、その菌の特

<div data-bbox="33 1239 297 1240" data

代替方法の例	
対象箇所	調合タンク搬査シャフトの軸受け
要求事項	潤滑油は、製品と直接接触するリスクがある場合、食品用グレードでなければならない（ISO/TS22002-1 8.6）
該当する食品安全ハザード	機械油（グリース）
現在の管理方法	年次の定期点検でのアリング（軸受け）のチェック 必要に応じ給油。給油の記録なし
管理を確実にするための方法（代替方法）	軸受けのドリフタ部にツバを取り付け、少量の油漏れがあっても食品への混入を防ぐ ツバに油の漏れの痕がないか日常点検をする 始業前とターン洗浄後に各担当者が状態をチェックし、記録する 給油した場合メンテナンス担当者は現場に連絡し、記録を残す
証拠としての記録	調合室始業点検表、調合タンク洗浄作業日報
設備メンテナンス記録（給油の記録）	調合室始業点検表、調合タンク洗浄作業日報 供給・メンテナンス記録（給油の記録）

ます。これは、登録審査を受けるときに、除外することが正しいかどうかを審査員が評価します。

b ESSC22000追加要求事項の部分

FSSC22000の追加要求事項は、第5.1版では次ページのように15項目あります。中には食品製造業（フードチェーンカテゴリーC）に関係ないものもありますので、実質的には10項目です。テキストの中でこれらの詳細を説明した場所は次ページの表にあるとおりです。多くのもののが前提条件プログラムであるISO/TS22002-1を拡張したものであり、UNIT 1に解説があることがわかります。これらは、GFSIをはじめとした食品安全に対する要求や期待の社会的な変化に対し、ISO規格だけでは対応できない部分を追加したものです。FSSC22000として迅速な対応を登録組織にも求めています。

FSSC22000のロゴマーク使用については、追加要求事項の2.5.5にルールが決められています。FSSC22000登録組織はそのロゴマークを使うことができますが、個別製品にマークをつけることはできません。ISOマネジメントシステムの登録マークと同じで、個々の製品が登録されているという誤解を与える使い方は禁止されています。マークは、製造工場

6 HACCPとスマートシステムの部分

すでにHACCPやISO22000を経験しているところは、現状の仕組みがそのままFSSC22000でも通用します。一方、全くゼロから始めるところは、トップマネジメントがFSSC22000登録の方針を全社員に向かって宣言することを、第一歩とするのがよいでしょう。次に食品安全チームリーダーを決めて、食品安全チームを結成し、作業を開始します。

HACCPやISO22000のマネジメントシステムの導入に関する解説書がすでに多く出版されています。また、第2部でも詳しい解説を試みました。仕組みの構築にあたってはこれらを参考にするとよいでしょう。

ここで大事なことは、現在の仕事の流れを中心にしてください。部門