

## ISO22000関連

### ISO22000:2005(食品安全マネジメントシステムの国際規格)が9月1日に発行されました

本年5月に発行されたISO / FDIS22000(最終国際規格案)からの変更は、ほとんどなかった模様です。JQAの審査は、財団法人日本規格協会( )から9月中旬に発行された日英対訳版「ISO22000:2005食品安全マネジメントシステム フードチェーン全体における個々の組織に対する要求事項」に基づいて実施しますので、システムを構築される際はISO22000規格をご購入願います。

( )規格のご購入に関するお問い合わせは  
財団法人日本規格協会 普及事業部カスタマーサービス課  
TEL:03-3583-8002まで。



審査センター  
HACCPチーム長兼  
品質審査第3部次長  
川崎政憲



企画センター  
企画部副参事  
ISO/TC34/WG8国内委員  
岩本昌也

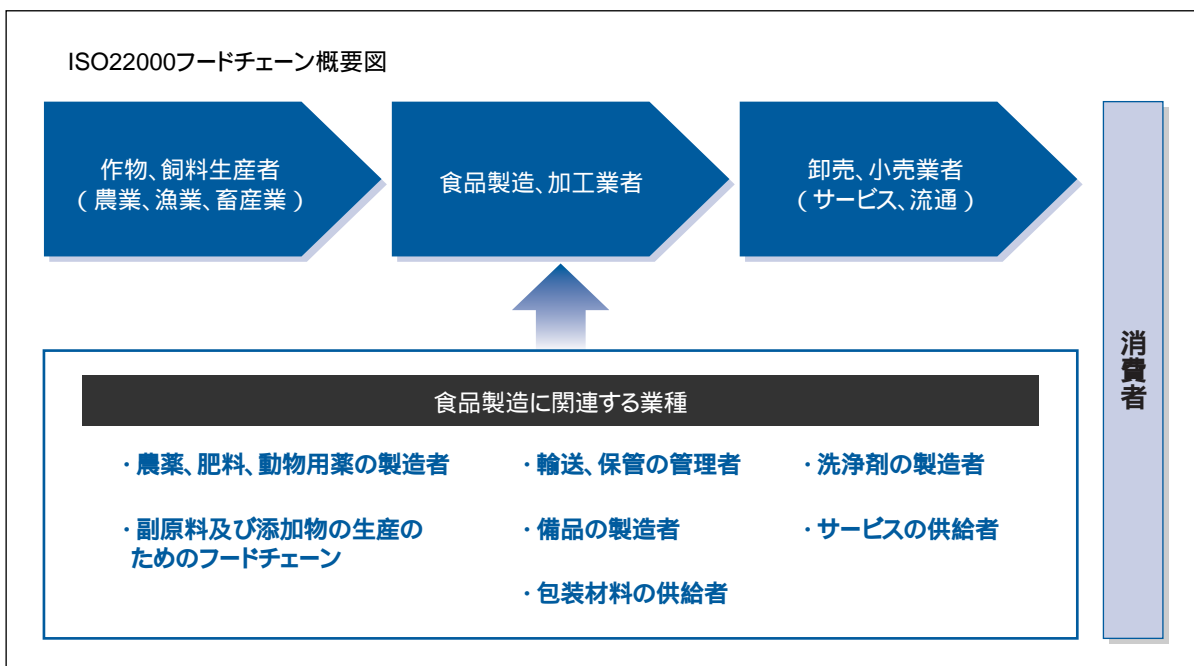
### 規格の趣旨と特徴

食品安全に対する信頼を揺るがす事故・事件の発生や法令順守、コンプライアンス経営と、食品の安全性に対する関心の高まりは、消費者だけでなく、フードチェーンに直接、間接に関わる組織すべてのものとなってきました。

ISO22000は、まず食品安全を確保するため、世界的規模で食品関連企業の安全管理マネジメントシステムが必要とされたことと、国際整合性が求められる貿易において各国でバラついているHACCPでは不都合が多かったこと、審査に使える規格がなかったことを背景

に制定されました。

食品安全に関わる危害要因(ハザード)は、フードチェーンのあらゆる段階で起こりうるため、フードチェーン全体での適切な管理が不可欠であり、食品安全の確保にはフードチェーンに関わるすべての関係者の一丸となった努力が必要です。フードチェーンに属する組織は、以下の図に示されるような多くの業種を含みます。このようにフードチェーン全体を対象にしていることが、ISO22000の特徴のひとつです。



## JQAの認定状況およびJABの動向

JQAはISO22000の審査登録に関して認定機関から認定を受けた上で、サービスを提供する予定です。すでに海外の認定機関による認定審査を受審しました。認定状況については、JQAのホームページなどでお知らせします。

一方、ISO22000に関する日本の認定機関となるJAB(財団法人日本適合性認定協会)は、『ISO22000システム開発委員会』を設け、複数のワーキンググルー

プで、審査員に求められる力量や、審査登録機関の認定基準、さらに普及・広報活動などについて検討を進めています。実際に9月7日にはJABのホームページに、食品製造業の関係者を対象に全国8カ所で開催される「ISO22000(食品安全マネジメントシステム)とHACCPセミナー」(主催:財団法人食品産業センター、共催:ISO22000システム開発委員会)の案内が公開され、積極的な準備状況がうかがわれます。

## ISO22000の審査方式

ISO22000は、2段階方式で審査を行います。それぞれの段階のポイントは以下のとおりです。

### (1)ファーストステージ審査のポイント

- ・ISO22000:2005に沿ってシステムを構築し、そのシステムを概ね3ヵ月程度運用しているかどうか。
- ・システム構築(Codexの12手順、PRPのほかシステム全般)の確認を主目的に、文書や手順書を中心に審査。
- ・セカンドステージ審査への移行の可否を判定。

### (2)セカンドステージ審査のポイント

- ・ISO22000食品安全マネジメントシステムが構築され、文書化され、実行されているか。また、そのシステムが効果を示しているか。システムの実施状況を中心に審査。

(注) JQAは、審査の公平性の観点から予備審査は実施いたしません。原則的に、審査計画作成などに必要な情報収集のため、受審組織を訪問し、登録審査に入ることができるかどうかを確認する「事前調査」を実施させていただきます。

## JQAが当面、審査申込を受付けさせていただく産業分野表

ISO22000:2005は規格としてはフードチェーン全体を対象としていますが、JQAが審査をさせていただく業種は、認定機関からの認定範囲の関係で、当面以下のとおりとさせ

ていただきます。他の業種につきましては、準備ができ次第拡大してまいります。

### 1. 食品加工産業

- アルコール飲料、ソフトドリンク、フルーツジュース
- パン製品、菓子、スナック、ポテト製品、ナッツおよびチョコレート(加工済)
- 卵および卵製品
- 穀物および小麦粉ベースの製品、澱粉ベースの製品、砂糖製品
- 青果物、葉草および香辛料、ナッツ(未加工)
- ケータリング、食堂、レストラン、セントラルキッチン
- 調理済食品、冷蔵サラダ
- ビタミンおよび人工フレーバーを含む食品添加物
- マーガリン、油脂およびソース、ココア(未加工)
- 肉、肉製品および料理用材料
- 魚介類
- アイスクリームとデザートを含む乳製品

### 2. 上記を支援する産業

- 輸送
- 保管
- 販売又は小売り

## 参考 ISO22000ファミリー規格

本年9月現在、ISO22000には以下のファミリー規格が検討されています。

ISO22001	食品及び飲料産業におけるISO9001:2000適用のための指針 = ISO15161
ISO22002	農業規範(検討中)
ISO/TS22003	食品安全マネジメントシステムの認証機関のための要求事項 現在審議中で規格はCD(Committee Draft)段階。食品安全マネジメントシステム認証のための指針、認定機関が認証機関を認定する際にも使用されるもの。発行は2006年になる模様。
ISO/TS22004	食品安全マネジメントシステム - ISO22000使用のための指針 ISO22000の各条項について一般的な解説や留意事項を示した指針であり、要求事項ではない。ISO22000と同時に発行される予定だったが、本年10月以降の発行となる見込み。内容はISO22000がDISの段階では「附属書A」とされていたもの。
ISO22005	トレーサビリティ規格(検討中)

## ISO22000に関する一問一答

JQAホームページのQ&Aを掲載しておりますのでご参照願います。

**問** フードチェーンの範囲が広いということですが、どのようなものが入りますか。

**答** 間接的にフードチェーンに関与している組織として、機械・包装材料・洗剤などのメーカーが含まれます。具体的に、そのような業種にどのように適用するかはJQAとしても目下検討中です。(審査登録をお考えの際は、JQAが審査を受付けている「産業分野表」をご参照いただきますようお願いいたします。)

**問** この規格は第三者認証が必須なのですか。

**答** 規格にのっとり個々の組織が自己適合性宣言することも可能ですが、客観性の点で社会や市場から受け容れられるには、第三者審査以上の厳格さが求められるのではないかと思います。

**問** ISO22000で要求されている文書は多いのですか。

**答** 確かにシステム構築時にはHACCPに関連する文書が、裏付資料を含めて多くなると思います。しかし一度システムが構築されると、変更がない限りそれほど増えることはありません。ただし、記録についてはモニタリングの記録など、活動の記録、客観的証拠として取り続ける必要がありますが、それはISO9001と同じです。

**問** すでにISO9001やISO9001-HACCPを登録している組織の場合、ISO22000の審査を同時に受審できますか。

**答** JQAで、すでにISO9001、ISO9001-HACCPの登録をされている場合、定期審査時に、ISO22000登録審査を同時に行う複合審査という形で実施することができます。複合審査を実施するための条件については、担当コーディネーターか事業推進担当までご確認願います。

**問** ISO22000でのハザード分析とHACCPの危害分析は同じですか。

**答** 同じです。

**問** トレーサビリティは会社として、どこまでとればいいのか。

**答** ISO22000では、自社の入口と出口のトレーサビリティがとれることを要求しています。原料の由来がどこか、卸問屋に出荷した製品がどこの小売店に行ったかということまでは求めていません。

ISO22000及びISO9001-HACCPに関するお問い合わせ先

推進センター(東京)TEL:03-6212-9555 ISO中部支部TEL:052-533-9221 ISO関西支部TEL:06-6393-9040