

FSSC22000サポートメニュー

- 食品安全のためにマネジメントシステムが求められている
- FSSC22000は、GFSI(世界食品安全会議)のベンチマーク
- 認証取得を求めてくる取引先が増えてきている

1

自社がFSSC22000に
対してどのぐらいの
レベルにあるか知りたい!

● FSSC22000ギャップ調査

- マネジメントシステム、コミュニケーションの状況をヒアリング
- 文書・記録を確認
- ISO22002-1を基に現場を目視調査
- 現状と規格とのギャップを報告

2

FSSC22000って何?
そもそもFSSC22000が
何かわからない!

● FSSC22000講習会

- 食品業界のおかれている状況
- 食品安全に求められていること
- FSSC22000の全体像
- ISO22000とHACCPの位置づけ
- ISO22002-1の内容

3

実際に認証取得を目指しており、
必要なことを手伝ってほしい

● FSSC22000認証取得コンサルティング

現状に応じて、サポート内容をオーダーします

- 初期診断調査
- 現場改善サポート
- 文書作成サポート
- FSSC22000ワークショップ
- HACCPワークショップ
- 内部監査トレーニング

FSSC22000豆知識 ①

●FSSC22000の中身とは

ISO22000

衛生管理を行うための活動について書かれているもの。
衛生管理のPDCA。



ISO22002

食品を環境中からの微生物汚染や危害の混入などから守るためにすべきことが書かれているもの。

FSSC22000

FSSC22000は、ISO22000とISO22002を足したもの!!

●FSSC22000のポイント

●基本の考え方は4つ

※ISO22000:2005 序文参照

相互コミュニケーション

社内・社外としっかりコミュニケーションを維持し、食品安全のための情報意思を共有し、協力する。

システムマネジメント

法令、顧客要求、現状から方針・目標・計画をたて、必要な人員と能力、施設設備を確保し、衛生管理を継続的におこなう。

前提条件プログラム

外部からの微生物汚染や異物混入から食品を守る。
(詳細はISO22002-1を参照)

HACCP原則

製造する際の問題点を「起こりやすさ」と「重篤性」から順位づけし、重要なポイントを重点的に管理する。

HACCP原則

製品、原材料、製造工程、意図した用途などから製品に悪影響を及ぼす危害や危害要因をハザード分析という手法を用いて特定し、その重要度を問題の起こりやすさと起こった時の重篤性から判断し、管理方法を決定する手法。

ISO22002-1 1項 適用範囲 より抜粋

- ・(略)、この技術仕様書に規定する要求事項のすべてが個々の施設、又はプロセスにあてはまるわけではない。
- ・除外が行われたり、又は代替方法が実施されたりする場合は、ISO22000:2005,7.4項に定めるハザード分析によって正当化され、及び文書化される必要がある。(以下略)

※詳細は当社コンサルティング部にご相談下さい。Tel:03-3350-6321

環境エンジニアリング 全国100事業所

IKARI **イカリ消毒株式会社**

本社 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-11 Tel.03-3356-6191 Fax.03-3350-1405

大阪オフィス 〒541-0056 大阪市中央区久太郎町1-4-8 Tel.06-6264-2741 Fax.06-6264-2740

http://www.ikari.co.jp/

お問い合わせ