

2020年7月31日

受講者の皆さま

B26「食品工場の異物混入対策講座」
ISO 22000：2018 について（お詫び）

JTEX（訓）日本技能教育開発センター
企画開発グループ
TEL 03-3235-8682

拝啓 時下ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

この度は、当センターの通信教育講座をご利用いただき誠にありがとうございます。

さて、今回ご受講いただきました通信教育講座「食品工場の異物混入対策講座」テキスト巻末の別表5「ISO 22000 の概要」(p.195～196)において、規格構成が2018年改訂の前のものになっていました。

つきましては、2018年版に対応したものを用意しましたので、こちらをお使いいただきますよう、お願い申し上げます。

なお、ISO 22000：2018年版には、「2021年6月18日までに移行する」必要があるため、あわせてご連絡いたします。

お手数をおかけすることになったことを、お詫び申し上げます。

どうぞよろしくお願いいたします。

敬具

○別表5 ISO 22000の概要

【ISO 22000の目的】

効果的な「食の安全」を確保するための食品安全マネジメントシステムです。

≪ISO 22000の規約要求事項≫

- ① 消費者に安全な最終製品を提供する目的の食品安全マネジメントシステムをそれに携わる人自らが計画、設計、実施、維持および更新できるようにする。
- ② 消費者や法律に基づく要求事項に適合できるようにする。
- ③ 外部組織による認証制度が設定できるよう要求事項を規定する。

【ISO 22000の規格構成】

第1章 適用範囲

農林・水産・畜産の1次生産者、飼料生産者、食品加工業者、流通・物流業者、小売・卸売販売業者、包材・厨房機器業者、機器メンテナンス業者、サニタリー業者、食品添加物製造業者等々のフードビジネスに携わるすべての組織・企業が規模は問わず対象となる。

第2章 引用規格

第3章 用語及び定義

第4章 組織の状況

企業組織が食品安全マネジメントシステムを構築、文書化、実施、維持、更新する際の具体的な要求事項を定めている。

4. 1 組織及びその状況の理解
4. 2 利害関係者のニーズ及び期待の理解
4. 3 食品安全マネジメントシステムの適用範囲の決定
4. 4 食品安全マネジメントシステム

第5章 リーダーシップ

トップマネジメントの責任として、食品安全のコミットメントを公表しなければならない。

5. 1 リーダーシップ及びコミットメント
5. 2 方針
5. 3 組織の役割、責任及び権限

第6章 計画

6. 1 リスク及び機会への取組み
6. 2 食品安全マネジメントシステムの目標及びそれを達成するための計画策定
6. 3 変更の計画

○別表5 ISO 22000の概要（続き）

第7章 支援

- 7. 1 資源
- 7. 2 力量
- 7. 3 認識
- 7. 4 コミュニケーション
- 7. 5 文書化した情報

第8章 運用

- 8. 1 運用の計画及び管理
- 8. 2 前提条件プログラム（PRP）
- 8. 3 トレーサビリティシステム
- 8. 4 緊急事態への準備及び対応
- 8. 5 ハザードの管理
- 8. 6 PRPs及びハザード管理プランを規定する情報の更新
- 8. 7 モニタリング及び測定の管理
- 8. 8 PRPs及びハザード管理プランに関する検証
- 8. 9 製品及び工程の不適合の管理

第9章 パフォーマンス評価

- 9. 1 モニタリング，測定，分析及び評価
- 9. 2 内部監査
- 9. 3 マネジメントレビュー

第10章 改善

- 10. 1 不適合及び是正処置
- 10. 2 継続的改善
- 10. 3 食品安全マネジメントシステムの更新

食品安全マネジメントシステムは、まず CCP の監視チェックから始まります。監視結果が許容量を超えた場合しかるべき処置をとり、再発防止の是正処置をとらなければなりません。ISO 22000では企業でなされている PP と HACCP が継続的に実行改善することが重要であり、その適合性を検証し、その妥当性を確認する内部監査機構とその改善命令を出せる機構が必要です。