



FSSC 22000審査への準備をサポート

食品安全リスクの管理は、国際的な食品業界の要求事項を継続的に満たし認証を維持するために、組織にとって重要です。

世界的に認められている食品安全マネジメントシステムのFSSC 22000 認証を受けると、既存の規格 (ISO 22000、セクターの前提条件要求事項 (PreRequisite Programmes, PRP) の技術的要件、および追加のFSSC 要求事項) に基づいて食品安全責任を管理するための枠組みが与えられます。

また、食品安全マネジメントシステムが消費者に安全な食品を提供できることを、お客様や幅広いサプライチェーンに示します。

不適合、または規格の特定の部分を満たしていないことは、組織のどのレベルでも発生する可能性があり、多くの場合、訓練の不足、不十分な食品安全管理、または不十分に管理

されたプロセスの結果です。そうした不適合に対処しない限り、組織は認証を達成することができません。

組織が FSSC 22000 の審査に備えるのを支援するために、LRQA は、企業が陥りがちな 5 大不適合と、その対処方法を概説しています。

5大不適合

- 1** 
組織全体でリーダーシップを発揮
- 2** 
飲食品の安全な保管
- 3** 
食品安全確保のための予防保全
- 4** 
食品の物理的汚染の回避
- 5** 
組織内の効率的な清掃

ISO 22000 第 5.3 節

組織全体でリーダーシップを発揮

リスクを低減し、食品安全マネジメントシステム (FSMS) に必要なプロセスを確実に、確立、実施、維持するためには、組織全体にわたって適切な責任を負い、適切な役割を果たす従業員を配置することが重要です。

FSSC 22000実践をビジネスに組み込むためには、説明責任を最優先する必要があります。食品安全チームのすべての従業員に関連する教育・訓練と能力を提供することは経営者の責任であり、食品安全チームのリーダーは行動を開始しFSMSで文書化する権限を持つ必要がありますが、問題を報告し懸念を提起することは全員の責任です。

この節の不適合は、組織内のコミュニケーションが破綻し、従業員が従うべきプロセスを誤解したり、自らの役割における責任の審査中に証拠を提示できない場合にしばしば生じます。これを回避するには、マネジメントチームが教育・訓練を定期的の実施し、従業員がFSMS に従う方法と理由を伝えることが重要です。



食品生産に関する PRP 第 5.7 節

飲食品の安全な保管

消費者は、飲食品が安全で衛生的な環境で生産されているという保証を求めています。そのため、食品安全マネジメントシステム (FSMS) を使用して保管プロセスを実証することは、リスクを低減し、準拠を維持するために不可欠です。

食品、容器包装資材、原料、食品以外の化学物質をあらゆる汚染源から保護するために、どのように、どこに保管するかは、この節の重要な部分であり、FSSC 22000 認証を確保するためのいくつかの具体的なガイドラインがあります。これには、原料、仕掛品、完成品を分離すること、汚染を防ぎ劣化を最小限にするための清掃、保管場所を乾燥させ換気をよくすること、すべての原料と製品を床から離して保管することが含まれます。

このような具体的なガイダンスがあれば、なぜ一部の組織が審査で不適合を受けるのかを理解することができます。多くの場合、スペースが不足すると、さまざまな材料を十分に分離できなくなりますが、これを克服し、FSMS を用いて供給品を管理および整理し、保管場所が安全でなくなるリスクを軽減することが重要です。



食品生産に関する PRP 第 8.6 節

食品安全確保のための予防保全

食品設備・機器と生産ラインの先行保全は、製品の安全性と一貫した品質を保証します。また、生産のダウンタイムを短縮し、コストを削減します。

FSCS 22000の認証を取得するには、食品安全上のハザードを監視および制御するために使用されるすべての装置を含む、堅牢な予防保全プログラムが実施されていることを証明する必要があります。

この節は、組織に対して、隣接するラインまたは設備・機器での生産が汚染のリスクにさらされないような方法で改良保全を実施することを要求し、製品の安全に影響を与える保全が優先されます。

ここでは計画が重要であり、多くの場合不適合の原因となります。

設備・機器の計画的な保全を事前に管理することで、発生前に障害を防ぐことができます。また、設備・機器を生産に戻すための手順の証拠を提示できることが重要です。これは、製品の安全性を危険にさらすことなく、操作を継続できることを示しています。



食品生産に関する PRP 第 10.4 節

食品の物理的汚染の回避

飲食品の汚染は、組織の評判に大きな悪影響を及ぼす可能性があります。企業のブランドに対する信頼を損ない、重大な財務上の影響をもたらす可能性があります。

組織を保護し、FSSC 22000 認証を取得するためには、定期的に検査、ハザードアセスメントを行い、堅牢なプロセスを確立することが不可欠です。この節の不適合を回避するには、可能な限り、設備・機器内でガラスや硬質プラスチックコンポーネントなどの脆い材料を避けることが重要です。ただし、脆性材料が用いられている場合は、手順が定義され、ガラス破損の記録が保持されていることを、破損した場合に示す必要があります。

さらに、露出した材料や製品にスクリーン、磁石、ふるい、フィルターなどの適切なカバーが付いていること、金属探知機やX線検出器などの検出または除去装置を使用していることを確実にするための対策を講じる必要があります。



食品生産に関する PRP 第 11.3 節

組織内の効率的な清掃

清掃と消毒の手順と組織化されたプロセスが有効であるため、認証の機会を妨げる可能性があります。

不適切に設計されたプロセスは、設備・機器と表面の二次汚染を引き起こす可能性があります。この節の一部として、設備・機器の洗浄を含めて、清掃と消毒のプログラムが確立され、明確に定義されたスケジュールで検証されることが重要です。

ここでは教育・訓練が重要であり、多くの場合、教育・訓練が不足しているために、組織は不適合に陥ります。チームは、清掃を行うときに責任を認識する必要があるだけでなく、清掃と消毒の方法と頻度、配置の監視と検証の方法を含む必要がある、実施されているプログラムを理解し、遵守する必要があります。また、清掃後および始動前点検を実施する必要があります。



お問い合わせ

Email : japan-tech@lr.org

URL : <https://www.lrqa.com/jp>

LRQAリミテッド

〒220-6010

横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA10階

本書に示すすべての情報が正確かつ最新であるように、LRQAでは細心の注意を払っています。ただし、情報の不正確さや変更について、当社は一切の責任を負いません。

Care is taken to ensure that all information provided is accurate and up to date; however, LRQA accepts no responsibility for inaccuracies in or changes to information.
For more information on LRQA, click here (<https://www.lrqa.com/entities>) © LRQA Group Limited 2021



LRQA

YOUR FUTURE. OUR FOCUS.