

FSMS構築指導・支援 ご提案

下舞 **Food Safety Consulting**(株)

アシストメイク(株)

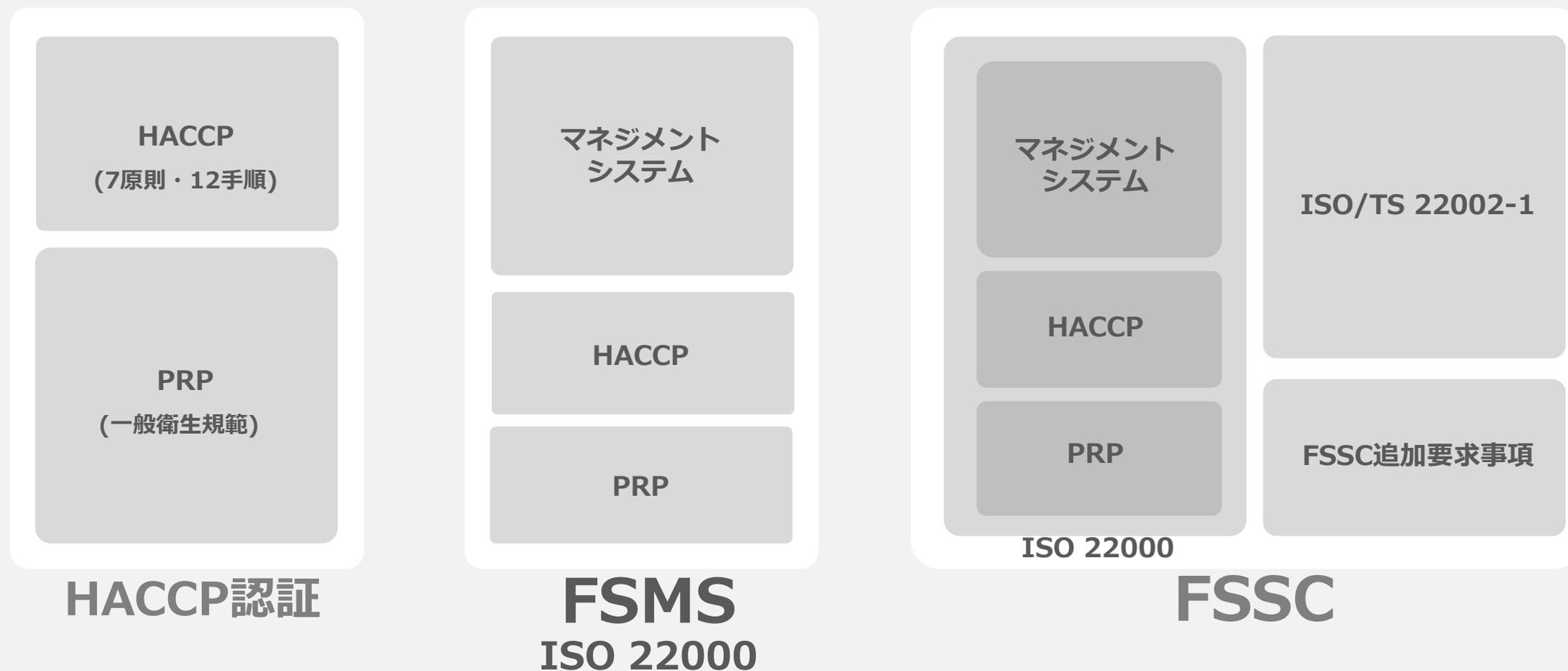
食品安全認証取得の理由

01 顧客など利害関係者から認証取得を要求されている

02 社外に自社の食品安全レベルをアピールしたい

03 社内の食品安全レベルを向上させたい

食品安全認証の構成



ISO 22000 : 食品安全マネジメントシステム規格

ISO/TS 22002-1 : PRP(前提条件プログラム)を具体的に示した規格

FSSC追加要求事項 : 食品防御、食品偽装対策、製品設計・開発など上記規格の不足を補足

食品衛生の一般原則 CXC-1-1969 : Codex委員会が作成した、食品の安全性を確保するための基本的な衛生管理方法や指針を定める文書

Hazard Analysis and Critical Control Point

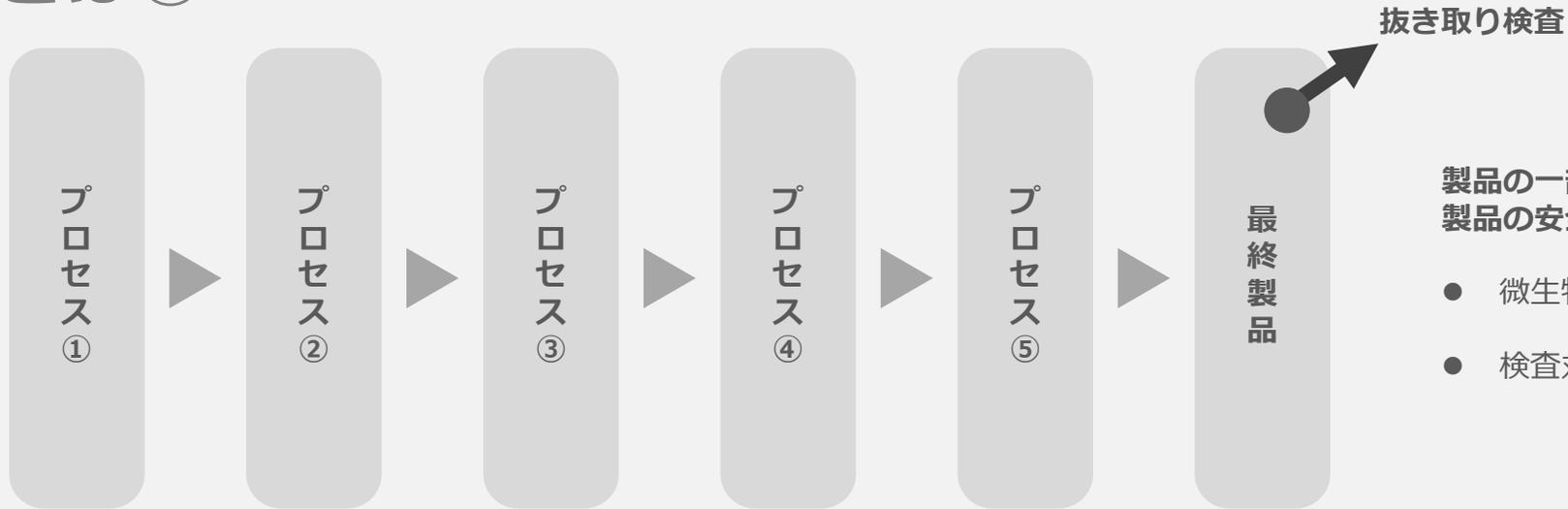
危害分析

重要管理点

- アメリカで宇宙食の微生物的安全性を目的として開発された方法で、その後、CODEX委員会で統一ガイドラインが示され、現在は、あらゆる食品の衛生管理に適用されている
- 食品製造工程上の重要管理点(CCP)を中心とし、PRP(一般衛生管理)を効率的、連続的に管理し、食品の安全を確保する管理手法

HACCPとは②

従来方式
(非HACCP)



製品の一部の抜き取り検査によって
製品の安全性を保証する

- 微生物検査はリアルタイムではない
- 検査対象外の製品は本当に安全か？

HACCP



プロセスをモニタリングすることで
製品の安全性を保証する

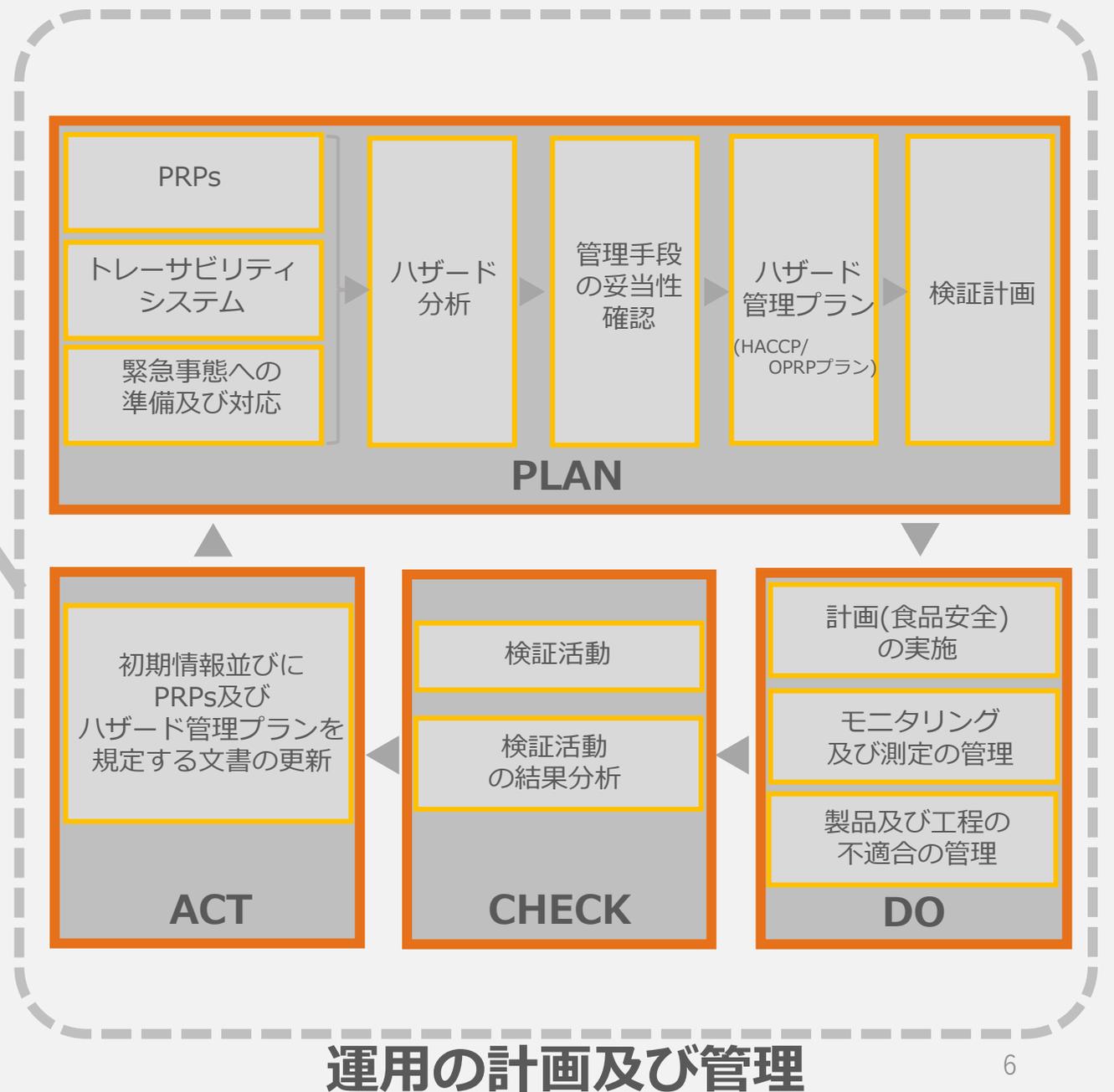
- モニタリングはリアルタイム
- 製品全ての安全性を保証できる

(抜き取り検査は、検証の一環として実施)

FSMSのPDCAサイクル



マネジメントシステムとオペレーションの2つのPDCAサイクルを継続的に回すことで食品安全のパフォーマンスを向上させる



FSMSを構築することのメリット

01 食の安心安全に対する基本的な考え方を学び直す機会

02 これまでのご経験を軸としながら業務を見直す機会

03 自社の食品安全レベルに対する自信の向上

FSMS構築に際する資源の重要性

ISO 22000:2018

5.1 リーダーシップ及びコミットメント

トップマネジメントは、次に示す事項によって、FSMSに関するリーダーシップ及びコミットメントを実証しなければならない。

c) FSMSに必要な資源が利用可能であることを確実にする。

**人材(内部・外部)、物資(設備)、
情報、予算(時間含む)**

特に、

- FSMSの構築・運用に集中できる人材の確保
- 規格要求事項の学習時間の確保

は重要です。

01 現役監査員・監査員経験者がコンサルティング

- 製造現場に即した実践的な規格要求事項解説が可能です。
- 規格要求事項の後ろにある意味を説明できます。
- トップマネジメントインタビューを含む外部監査の予行練習を実施できます。
- 認証組織に所属する監査員の視点で、監査対策の助言ができます。
- 監査経験から、組織が準備し忘れやすいポイントを指摘できます。

02 組織の独り立ちを想定した伴走サポート

- 難しい複雑なシステムを構築する必要ありません。組織の力量に合わせた着地点をご提案致します。
- フローダイアグラム、ハザード分析表などの文書は、ビジネスの拡大や変化に伴って追加・変更が必要となります。それら文書の作成を、自力で更新できるよう指導・支援致します。
- FSMSは構築して終わりではありません。PDCAサイクルを回し、継続的改善が可能になる仕組み作りを指導・支援致します。