

## 食品安全マネジメントシステムについて

### 1. はじめに：HACCPに沿った衛生管理<sup>1)</sup>

平成30年(2018年)6月に食品衛生法が改正されました。制度の改正・新設が多くあった中、HACCPに沿った衛生管理の制度化については令和2年(2020年)6月に施行され、1年間の猶予期間を経て令和3年(2021年)6月からHACCPに沿った衛生管理の導入・運用が完全義務化となりました。原則として全ての食品等事業者は衛生管理計画を作成することとされています。対象事業者に応じて2種類の取組があり、1つ目は、HACCPの7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う「HACCPに基づく衛生管理」、2つ目は、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」です。

各業界団体が作成した手引書については厚生労働省のウェブサイト<sup>2)</sup>、HACCP導入に伴う施設の整備に対する金融や税制上の支援を講じる内容を規定したHACCP支援法については農林水産省のウェブサイト<sup>3)</sup>に掲載されています。

### 2. 食品安全マネジメントシステムの民間認証

最近では、HACCPに加えて、取引先などからの要請に応じて又は自主的に、食品安全マネジメントシステムの民間認証の取得を目指すことが多くなっています。民間認証は、国際標準化機構(ISO)などの団体又は業界団体が、独自に定めた食品の安全性等を確保するための規格に基づき、事業者の申請により認証機関等が認証を行っているものです。第三者認証の取得は義務ではありませんが、導入するメリットとしては、食品安全管理のレベル向上、消費者や外部の取引先からの信頼、企業のイメージアップ、製品に対する一貫した管理方法の確立、等が考えられます。

以下に、HACCPが食品安全管理基準の要素として取り入れられている規格の例をいくつか紹介します。

#### 2-1 ISO22000

ISO22000は、フードチェーン全体における食の安全を守るための仕組みとして、品質マネジメントシステム規格であるISO9001とHACCPの二つの概念を融合して開発された規格です。2018年6月に改訂さ

れた最新版の「ISO22000:2018」では、2005年版に対し、ISOの原則の一つであるリーダーシップの重要性がさらに強調されたこと、業務改革手法の一つであるPDCAサイクルの運用が強化され、食品安全のPDCAと組織的なPDCAを両方回す必要があること、リスクに基づく考え方が強調されていること、などの点が改訂されています。

#### 2-2 FSSC22000及びFSSC向上プログラム<sup>4)</sup>

FSSC22000は、FFSC(「Foundation for Food Safety Certification(食品安全認証財団)」)の略。本部オランダ)が開発・運営している食品安全認証規格で、GFSI<sup>\*</sup>承認を得ています。FSSC22000認証のための審査要求事項は、ISO22000に加えてISO/TS22002-xシリーズなどの部門固有の前提条件プログラム要求事項及びFSSC22000独自の追加要求事項で構成されており、2019年5月に発表された最新版(第5版)はISO22000:2018に対応しています。

いきなりFSSC22000認証を取得するのはハードルが高いという中小の食品製造事業者のための食品安全マネジメントシステムとして、FSSC向上プログラム(FSSC Development Program)が提供されています(図1)。GFSI GMaP<sup>\*\*</sup>基礎レベル相当のレベル1とGFSI GMaP中級レベル相当のレベル2が用意されており、レベル2は改正された食品衛生法への対応にもなり得るものとなっています。なお、これらの適合証明を取得した企業の名称等はFSSCのウェブサイトで公開され、有効期間は1年間です。

#### 2-3 JFS

JFS規格は、フードチェーン全体での食品安全確保のための取り組みを標準化し、自らの食品安全レベルを向上させることを目的として、一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)<sup>5)</sup>が開発した日本発の食品安全マネジメントシステムです。GFSI GMaP基礎を含むA規格、GFSI GMaP中級に相当するB規格、2018年にGFSI承認を得たC規格、の3段階の規格があります(図2)。JFS-A規格ではHACCPの弾力的な運用を可能にしており、食品衛生法のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に対応できます。JFS-B規格はHACCP7原則を含んでおり、食品衛生法のHACCPに沿った衛生管理として十分な内容となっています。国際

的に通用する最上位のJFS-C規格の最新版は2020年10月に公表されたVer. 3.0で、GFSIのベンチマーキング要求事項の改定(2020年6月)に合わせて改定され、セクターコードがE⇒C(食品の製造)、L⇒K(化学製品(生化学製品を含む)の製造)へとそれぞれ変更になっています。

認証(JFS-C規格)や適合証明(JFS-A/B規格)が得られると、JFSMのウェブサイトに組織名等が公表されます。

### 3. おわりに

以上、食品安全マネジメントシステムの民間認証について、概要を説明しましたが、より詳しいことは下記の参考サイトに記載したウェブサイト等をご参照ください。当センターでも民間認証申請の際に必要な各種分析データ等についてご相談に応じますので、お問い合わせください。

(参考サイト)

- 1) 厚生労働省 (HACCP) [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)
- 2) 厚生労働省 (HACCP手引書) [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

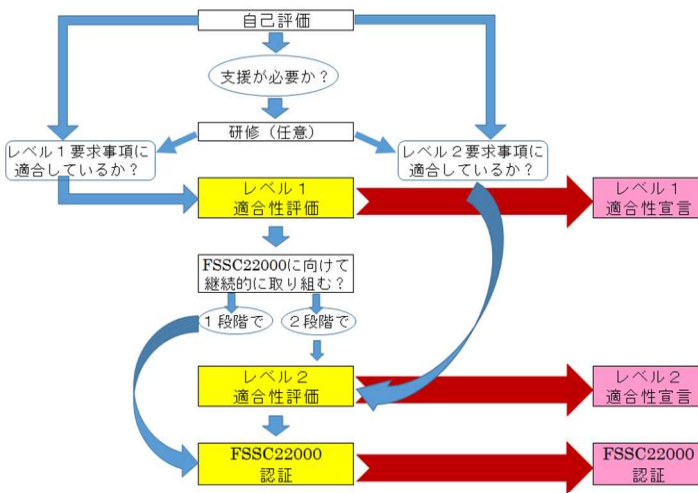


図1 FSSC向上プログラムのプロセス<sup>4)</sup>

- 3) 農林水産省 (HACCP支援法) [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/koudou/what\\_haccp/haccp\\_law.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/koudou/what_haccp/haccp_law.html)
- 4) FSSC向上プログラム [https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/2021/04/Development-Program-JP-v1.1-2021\\_web.pdf](https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/2021/04/Development-Program-JP-v1.1-2021_web.pdf)
- 5) JFSM <https://www.jfsm.or.jp/>

### ※GFSI

「Global Food Safety Initiative (世界食品安全イニシアティブ)」の略。世界最大の消費財企業の業界団体であるコンシューマーズフォーラム (CGF) の「食品安全」をテーマにした分科会組織。本部ベルギー。食品安全リスクの低減とコストの最適化を目標に、GFSIベンチマーキング要求事項と照合して世界中の食品安全認証規格を承認しており、「すべての消費者に安全な食品を」供給するために食品安全マネジメントシステムの継続的な改善を使命としている。

### ※※GMaP

「Global Market Program (グローバルマーケットプログラム)」の略。中小事業者が段階的にGFSI承認食品安全規格認証の取得を目指すプログラム。

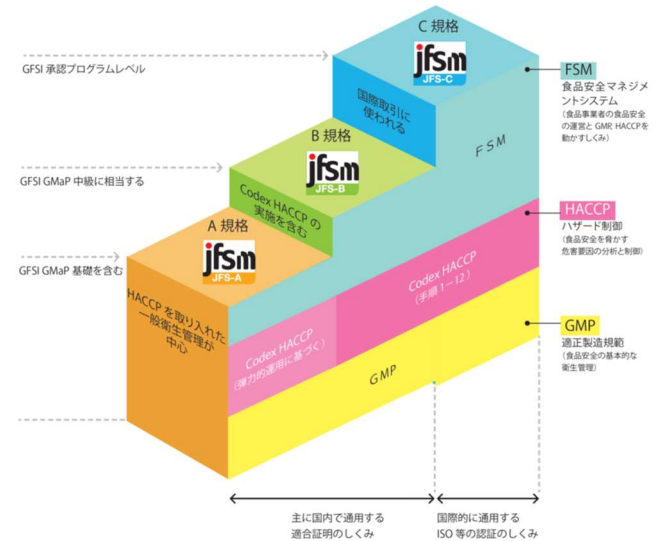


図2 JFS規格の全体像 (出典: JFSM協会パンフレット<sup>5)</sup>)

編集・発行

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター

令和3年8月27日発行

住所 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

TEL(直通) 総務課 052-325-8091 発酵バイオ技術室 052-325-8092

分析加工技術室 052-325-8093 保蔵包装技術室 052-325-8094

FAX 052-532-5791

URL : <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: [shokuhin@aichi-inst.jp](mailto:shokuhin@aichi-inst.jp)

フルカラーのweb版センターニュースはこちらから→

