

# ISO22000の概要

(株)マネジメントセンター

1-02(080428)

# 目次

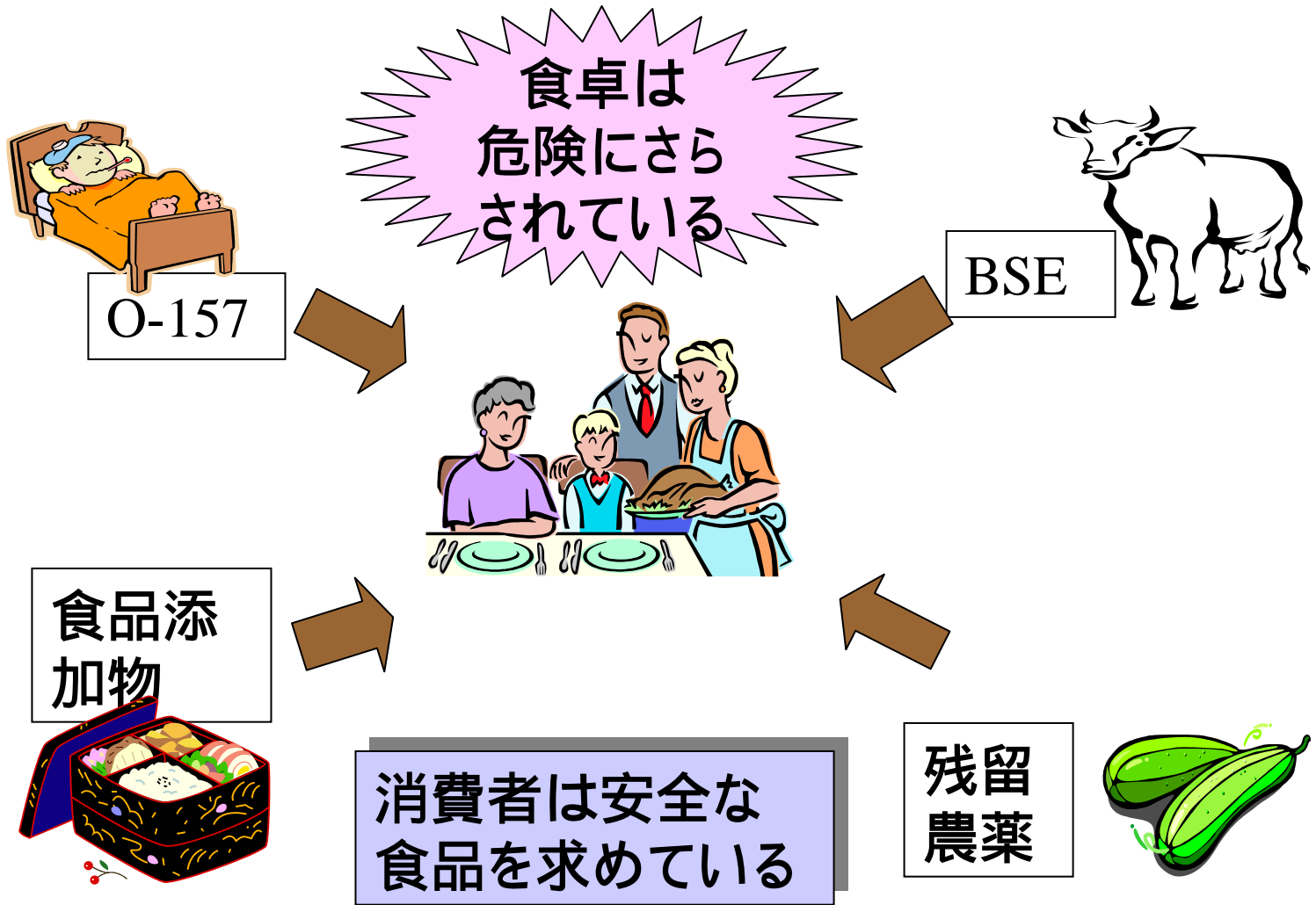
1 . ISO22000とは何か

2 . ISO22000規格要求事項

3 . ISO22000認証取得

# 1 . ISO22000とは何か

# 1 1 食品安全の実態



# 1 2 安全を求められる食品業界

## 過去の食品事件事例

- 平成8年 大腸菌O157の全国に及ぶ食中毒被害
- 平成11年 「イカの燻製」によるサルモネラ食中毒事件
- 平成12年 「加工乳」によるブドウ球菌食中毒事件
- 平成13年 「BSE(狂牛病)」問題
- 平成14年 「ドーナツチェーン」不認可添加物入り肉まん販売
- 平成14年 「テーマパーク(関西)」賞味期限切れ食品の使用
- 平成15年 「P社」食品衛生法違反で6人逮捕  
アレルギー表示義務違反
- 平成15年 「水産加工会社」輸入冷凍エビ約774トン回収  
輸入品(中国)からの抗生物質検出



# 1 3 食品安全推進の必要性

ブランド価値 / 会社の評判の維持



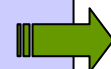
食品事故が起きたら多大なダメージ

コストに対する圧力



安全優先が損なわれる危惧

小売業界における独自ブランドの成長



小売企業のイメージ確保

小売業界のグローバル化



何処にでも安全な食費を提供する

発展途上国との国際取引の増加



安全な材料の確保

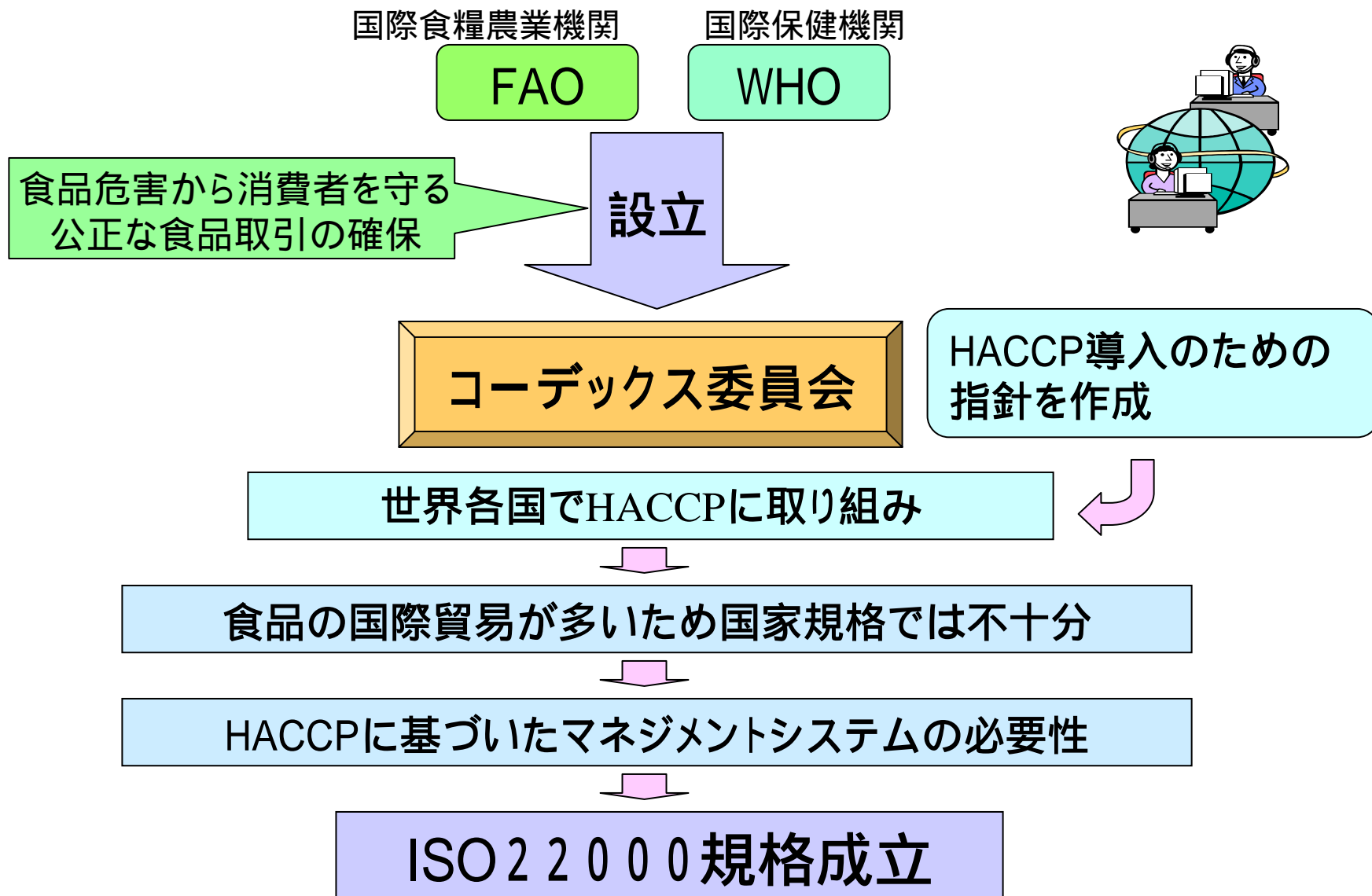
法規制による圧力



確実に順守できる体制



# 1 4 ISO 22000規格成立の経緯



# 1-5 HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Point=危害分析重要管理点

宇宙飛行士の食中毒防止が発端(1969年アポロ11号)

FDA(米国食品医療局)により規格化

コーデックスからの指針で国際化

世界各国に広まる(1995年頃)

国内では総合衛生管理過程(マル総)として取り入れられた



コーデックス = 国際食料農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同委員会

(世界的な食品の規格、基準について、各国が協議してルール化する機関)

承認対象は以下の6品目

牛乳、脱脂乳及び加工乳など

クリーム、アイスクリーム、無糖練乳など

清涼飲料

魚肉練り製品

食肉製品

容器包装詰加圧加熱殺菌食品



# 1-6 HACCPの基本的な考え方

原料や製造工程で

何が危害の原因になるかを明確にし

重要な管理項目を決め

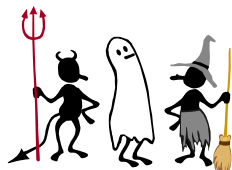
重要点管理する

安全な食品を工程内で作りこむ



製品を作るプロセスでハザード(危害)を事前に調査し防止する

ハザード  
(危害)



生物的

細菌の増殖

化学的

農薬・抗生物質・洗剤・殺菌剤

物理的

金属・石・ガラス

# 1 7 HACCPの7原則と12の手順

5つの手順(準備段

階)

1. HACCPチームの編成

2. 製品の記述

3. 使用用途の記述

4. フローダイアグラム(製造工程図)、図面、SSOP(衛生標準作業手順書)などの作成

5. 現場での確認

12  
の  
手  
順

7原則(手順に盛り込む)

原則1. 危害分析

原則2. 重要管理点(CCP)の特定

原則3. 管理基準(CL)の設定

原則4. モニタリング方法の設定

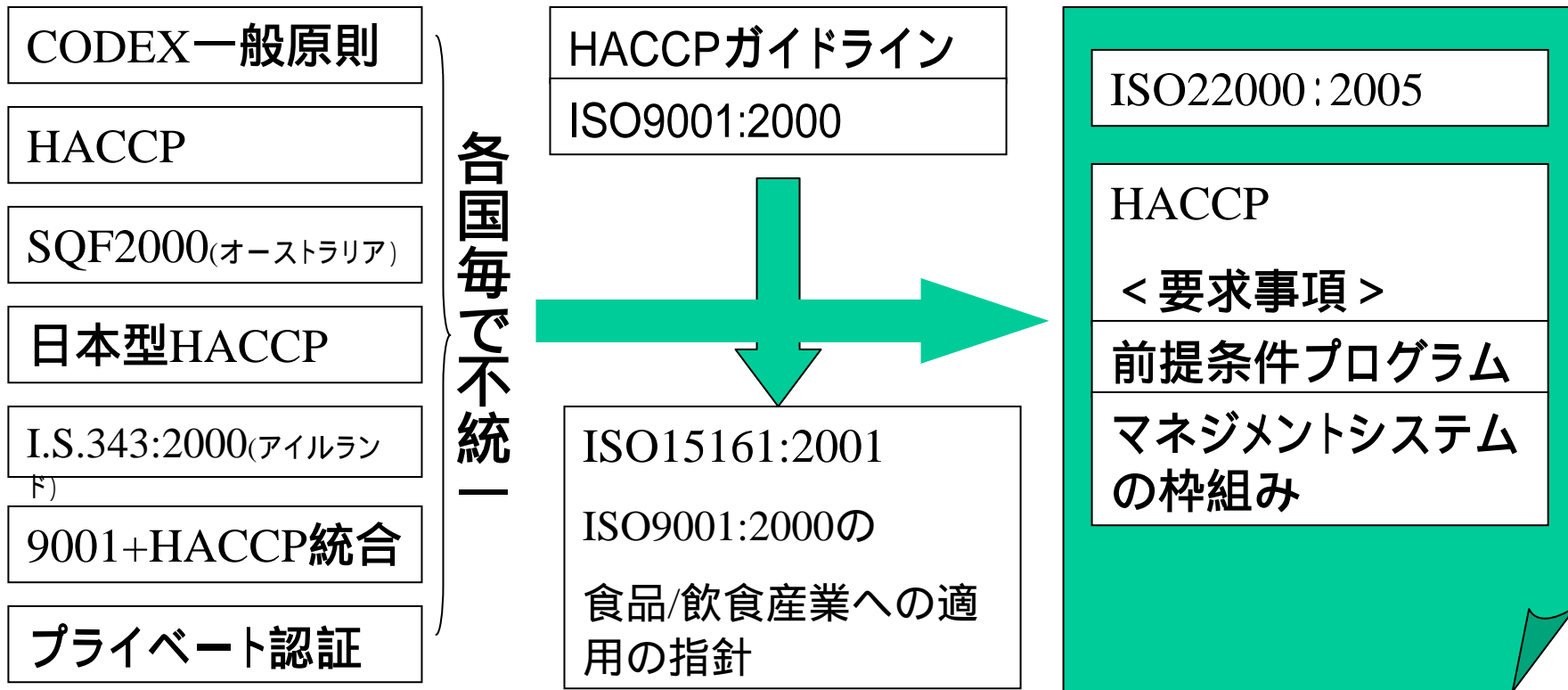
原則5. 改善処置の設定

原則6. 検証方法の設定

原則7. 記録と保存手順の設定



# 1 - 8 ISO22000の誕生



2004/11月



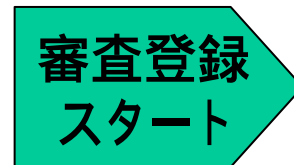
2005/4月



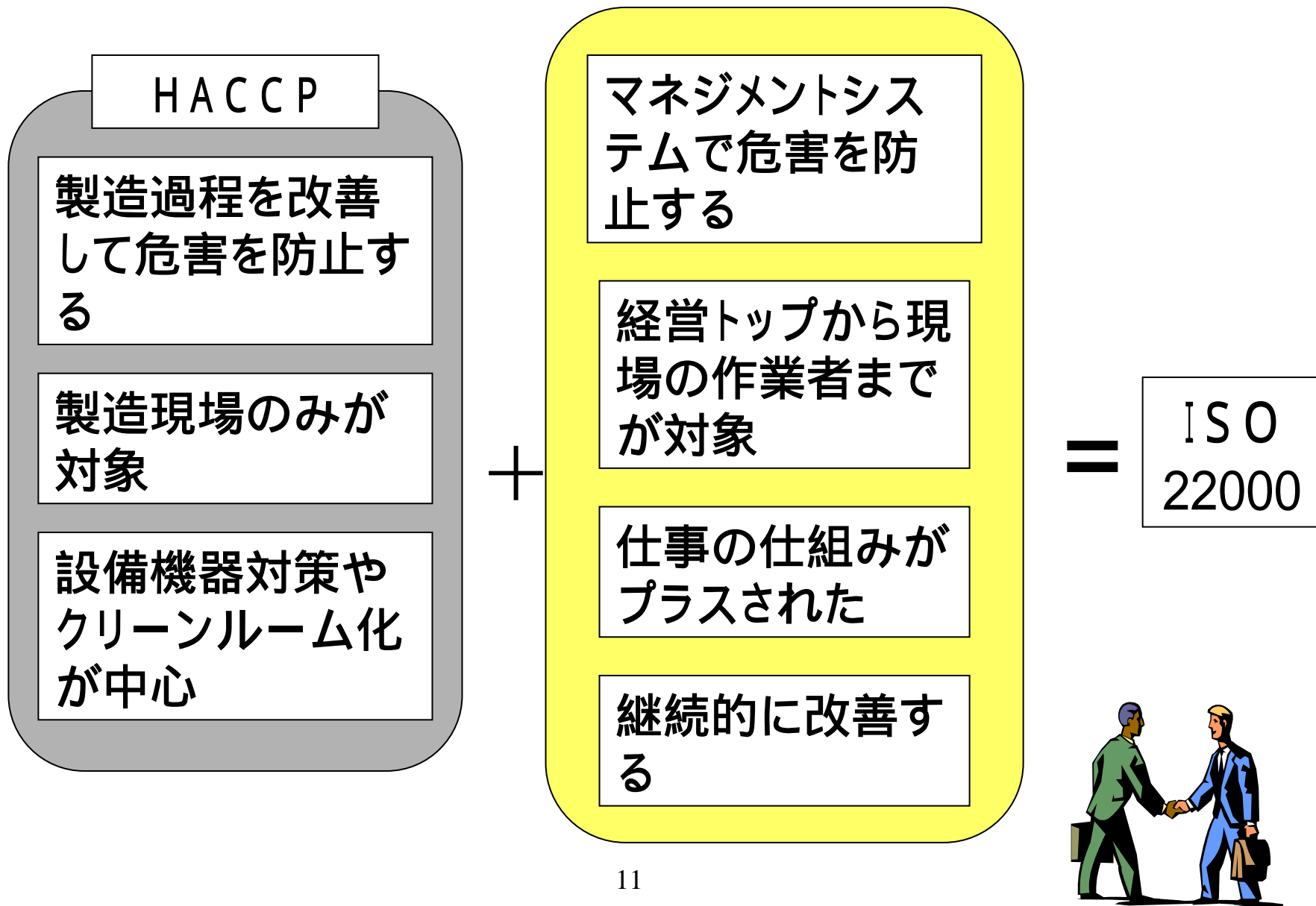
2005/9月



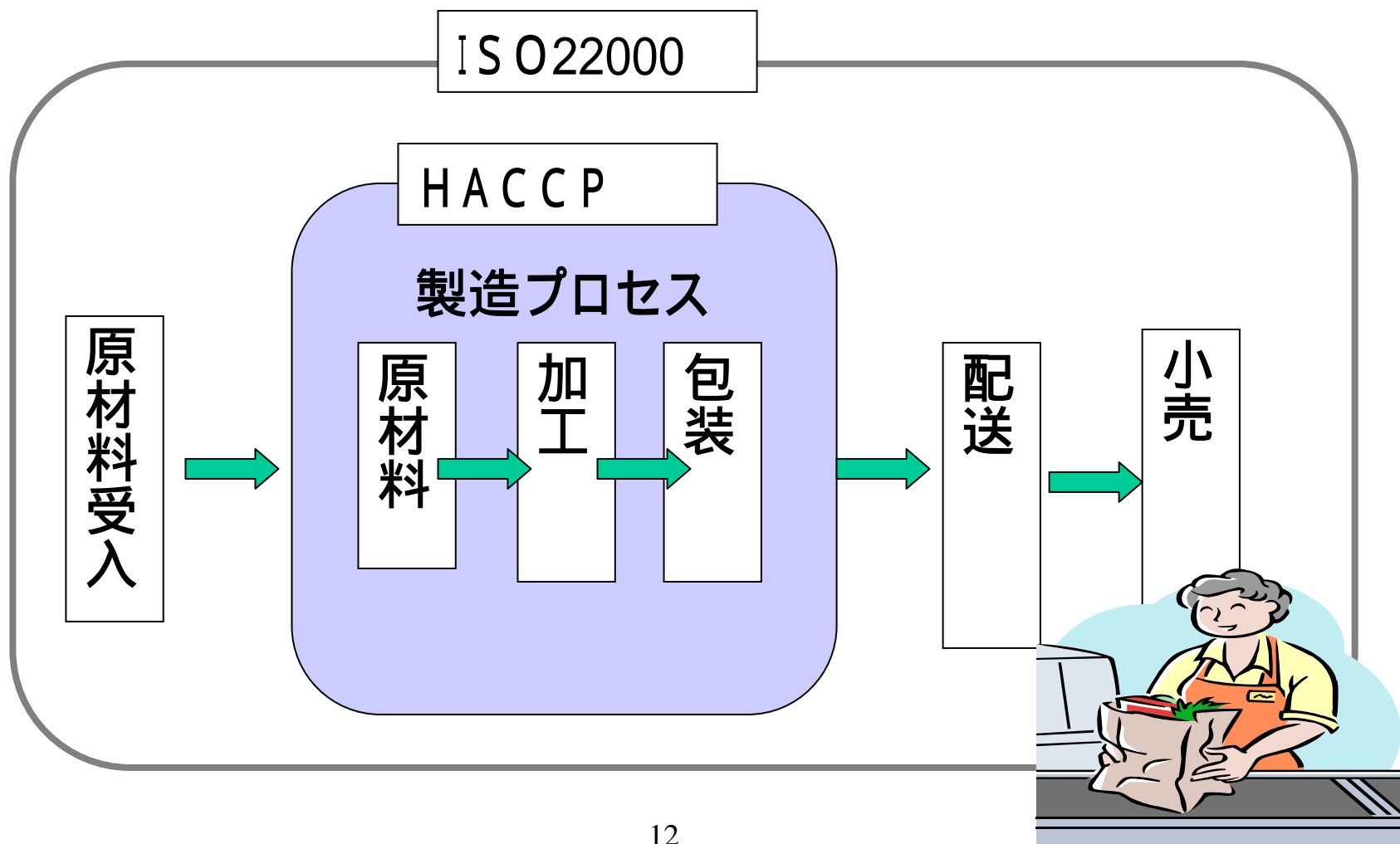
2005/11月 ~



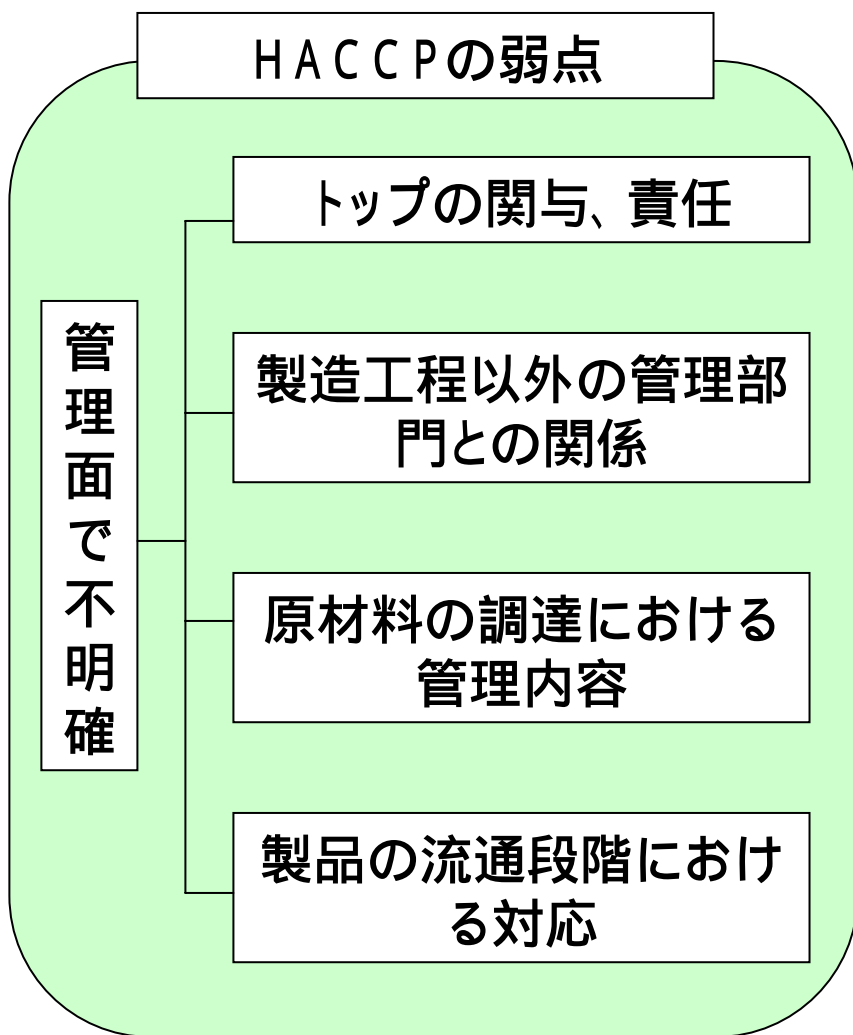
# 1-9 HACCPとISO22000の関係(1)



# 1-10 HACCPとISO22000の関係(2)



# 1-11 HACCPの弱点の補強(1)



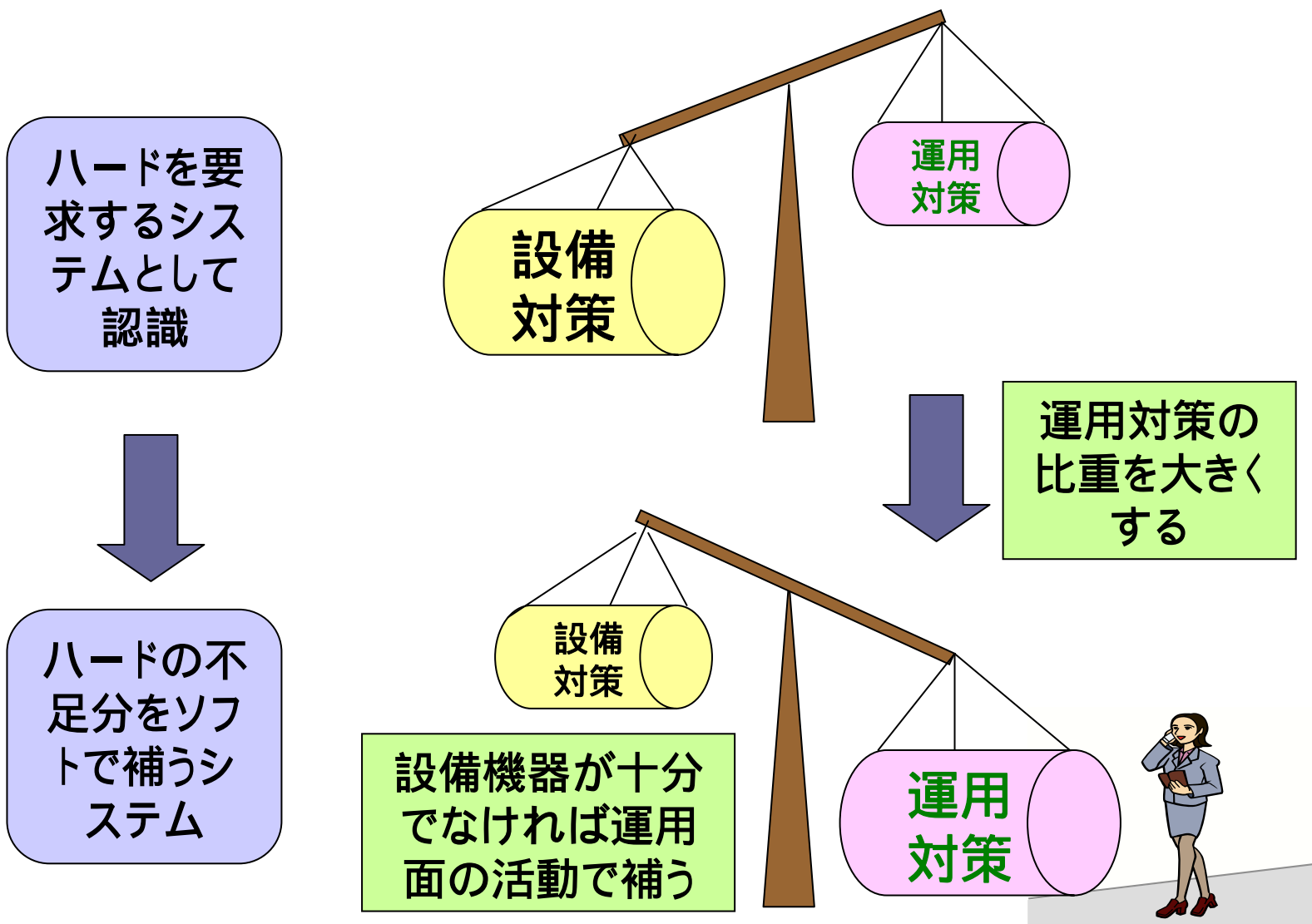
HACCPとは違う  
コンセプト

ISO  
22000

総合的、体系的にこれらを含む管理を行うことで食品安全を確保する



# 1-12 HACCPの弱点の補強(2)



# 1-13 ISO22000とIS 09001の関係(1)



病原菌を含まない  
禁止添加物を含まない  
金属異物を含まない

安全な食品を提供

ISO 22000

お客が満足する食品を提供

ISO 9001

ISO22000

ISO9001+ HACCP



# 1-14 ISO22000とIS O9001の違い(2)

	ISO22000	IS O9001
	序文	序文
1	適用規格	適用規格
2	引用規格	引用規格
3	用語及び定義	定義
4	食品安全マネジメントシステム	品質マネジメントシステム
5	経営者の責任	経営者の責任
6	資源の運用管理	資源の運用管理
7	安全な製品の計画及び実現	製品実現
8	食品安全マネジメントシステムの 妥当性確認、検証及び改善	測定、分析及び改善



# 1-15 ISO22000が対象とする業種

直接関与する組織

飼料生産者

収穫者

材料の生産業者

食品製造業者

小売業者

食品サービス業者

ケータリング業者

清掃・洗浄及び殺菌・消毒サービス業者

輸送・保管及び配送サービス



間接的に関与する組織

食品機器業

洗浄・清掃剤業

包装材料業

食品と接触する材料業者



# 1-16 食品安全法規制

