

開催日時	2024年2月20日	17:00—18:30
講師	岡 美奈	
テーマ名	食品安全マネジメントシステム FSSC22000規格要求事項を読む	出席者(敬称略・順不同) 【対面】 平田達也、今田克己、清水太一、堤正一、 山本高之、小谷聖(以上関西理事) 森岡麻由子、 【Web】 松田充広、下村充
内容	◇FSSC22000は、食品安全に特化した規格であり、ISO22000をベースにPRP(前提条件プログラム)を強化したものです。食品製造メーカーだけでなく、食品用包材製造、食品輸送・保管の会社でも認証取得が可能です。 ◇FSSC22000とISO22000の違い ◇FSSC22000 要求事項 ◇FSSC審査の現状	
講義の状況	※今回も対面+ZOOM=HYBRIDで講義をおこなった。	

FSSC22000とは？



FSSC22000とは？

- ・FSSC22000: Food Safety System Certification 22000
品質ではなく、食品安全に特化した規格です。
(食品製造だけでなく、食品用包材製造、食品輸送・保管も対象)
- ・ISO22000を追加要求事項で補強した
食品安全マネジメントシステムに関する国際規格。
- ・FSSC財団(オランダ)によって開発された。
- ・**食品小売業が中心**となって設立した、
国際食品安全イニシアチブ(GFSI: Global Food Safety Initiative)が
食品安全の認証規格として承認。

FSSC22000とISO22000の違い



ISO/TS22002 6つのカテゴリ

ISO/TS22002とは・・・前提条件プログラム(PRP)の国際規格(カテゴリ別に1~6)

- 22002-1 **食品製造**
- 22002-2 **ケータリング**
- 22002-3 **農業**
- 22002-4 **食品包装容器の製造**
- 22002-5 **輸送・保管**
- 22002-6 **飼料及び動物用の食品の製造**

カテゴリに合わせて、専門性を持った審査員が審査する。