

食の安全と品質保証のための
月刊 HACCP 5
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

2014 Vol.20



特 集

国際化対応が進むHACCP認証事業の最新事情
～自治体・ISO審査登録機関によるHACCP認証の現況～

伸びる企業の
安全確保・品質管理

創業80年の飲料製造工場が
ISO22000・FSSC22000認証取得
● 三幸食品工業(株)

**特集：国際化対応が進むHACCP認証事業の最新事情
～自治体・ISO審査登録機関によるHACCP認証の現況～**

食品安全認証財団承認FSSC22000 研修機関として新たな活動開始 審査員の力量向上と現場に根差した 審査の普及目指す

**エコア(株)代表取締役社長
宮澤公栄氏に聞く**

既報のとおり、エコア(株)（本社・東京都立川市、宮澤公栄社長）は今年2月6日付で、FFSC（食品安全認証財団）*からFSSC22000研修機関のライセンスを取得した。このライセンス取得は、FSSC22000の主任審査員／審査員養成研修として、規格解説・構築手法・適合判定・スタッフトレーニングなどを含むプログラムがFFSCから承認されたもので、これまでの食品安全構築および問題解決のノウハウを集約。今後FSSC22000の研修機関として、さらに適確かつ効果的な食品安全の構築と問題解決手法を研究し、審査員養成研修をはじめとする研修プログラムを提供していく。

今後の展開などについて、エコア代表取締役社長で東京海洋大学大学院FSMS論非常勤講師、IRCA認定FSMS主任審査員（パート2）の宮澤公栄氏にうかがった。（編集部）

*FSSC22000のスキームオーナーであるThe Foundation of Food Safety Certification

“FSSC2000 専門の主任審査員” レベル前提にトレーニング実施

——ISO審査登録機関のエコアオーデット(株)（現



オーディス(株)、本社・東京都中野区、最高審査責任者：斎藤恵美）を立ち上げ、その後、2010年4月にはエコア(株)社長に就任されましたが、社長就任からこれまで事業展開はいかがでしたか。

宮澤 私がエコアの社長に就任してから今日まで社会背景として食品安全色が特に強くなり、その関連のコンサル業務が多くなっています。エコアの本業として食品の衛生管理指導などは長年行っており、ペストコントロールや環境管理などに関するノウハウも多く有しております。エコア環境検査センターではISO17025の認証も早々に取得して

います。それらのマネジメントノウハウの最適化を行い、コンサルの仕組みづくりを行う中で、最近は高度衛生管理を取り入れた工場新築プロジェクト案件やHACCPの導入が可能な施設を造るという形の建築設計とコンサルが増えてきました。

——GFSI（世界食品安全イニシアティブ）や米国のFSMA（食品安全現代化法）などの影響もあり、こうしたニーズが増えているのでしょうか。

宮澤 世界的な動きに伴い、食品の安全性確保に対するニーズは確実に高まっています。エコアとしては東京都食品衛生自主管理認証制度の指定審査事業者にもなり、HACCPやISOのコンサルタントも行ってきましたが、最近は特にFSSC22000への関心が高まっています。それに伴いFSSC22000の正しい理解、そして適切な審査の重要性が増しており、私自身「対訳FSSC22000」(株)鶏卵肉情報センター発行)の監訳を行った際に知見を深めましたが、FSSC22000の国内の審査員に関してはいくつかの課題があります。

例えば、IRCA(国際審査員登録機構)の「FSMSパート2」の審査員登録(認証)がなされていることがISO/TS22003:2007(技術仕様書－食品安全マネジメントシステム—食品安全マネジメントシステムの認証と審査を供給する機関への要求事項)の第7.2.2.4項(力量)をクリアしているという力量の証明になるのですが、日本にこのパート2の認証を受けている審査員が非常に少ない。つまり、FSSC22000の審査員については、ISO/TS22003をクリアしていかなければならぬのですが、クリアされたのか客観的に評価する仕組みが十分とはいえない。ただ、IRCAのFSMSパート2がFSSC22000の審査員としての必須要件とはなっておらず、FSMSパート2がなければ違反というわけではありません。

その背景にはGFSIのガイドラインにおいて審査員の力量に関する基準評価が今のところ明確になっておらず、その部分の検討が進められている段階です。しかし、我々は常々、FSSC22000の規格要求事項をより正しく理解し、より適切な審査を行うためには、ISO/TS22003とFSSC22000にて要求されているISO/TS22002-XおよびFSSC追

加要求事項審査スキルは必須だと判断し、そのための専門トレーニング活動が必要だと考えてきました。

実際、FSSC22000の受審企業からは規格の意図と異なる不適合が指摘されることや、不適切な審査プロセスが行われていると感じた受審企業が不信に思い、我々に相談してくるケースも少なからずあります。

——ISO22000とFSSC22000の審査はかなり違うものですか。

宮澤 双方の審査は大きく異なるもので、特にPRPに相当するISO/TS22002-Xを審査員がすべて把握するのは大変であり、ISO22000の審査ができるからFSSC22000の審査ができるようなものではありません。通常のISO審査であれば、結果ではなくプロセスを審査して適切性を評価することができます。しかし、ISO/TS22002-Xは受審側が行ったことが効果的であるか、理化学的または物理的な判断が必要なケースが必ず出てきます。我々はもともと食品安全環境管理が専門なので、床面や壁面などの状態や加工部屋の温度、湿度、さらには室内の気圧が陽圧なら何パスカルが良いのかまで業種や製品に分類した上で的確に判断できますが、多くの審査員がISO/TS22002-Xの要求事項に対して受審組織から回答されても合否判定が不安定であり、受審組織の信頼を損なうという問題が露呈しています。審査員は、そのようなことがないよう入念にFFSCに認定されたプログラムを使った上で、環境工学や法令なども業種別のシミュレートをした上で審査を行っていく必要があります。

業態によって異なりますが、最終製品に悪影響が及ばないような環境を作り、それをプロセスの中に織り込み、危害要因をコントロールしていくというのが基本で、現場と科学的な部分、そしてマネジメントが連動して最適化していくことが肝要です。我々もエコアで培った過去の環境改善ノウハウや理化学検査ノウハウがベースにあることが、教育プログラムの特徴でもあります。

参考（「食品安全管理システム認証22000」より抜粋）

●食品安全認証財団（FFSC）

FSSC22000は、オランダに拠点を置く非営利目的の第三者機関である食品安全認証財団（Foundation for Food Safety Certification : FFSC）が所有・維持。このスキームはGFSIに認可され、欧州食品・飲料製造業者機関（European Organization for Food and Drink manufacturers）、全米食品加工協会（GMA）、および数多くの国際的な流通・食品安全関連組織の支援を受けている。

●範囲

FSSC22000は、食品関連産業で以下の加工・製造に従事する組織の食品安全システムの審査・認証を目的として使用されるものである。

- ・腐敗しやすい動物性製品（肉、家禽、卵、乳製品、魚介類加工品等）
- ・腐敗しやすい植物性製品（生鮮果実と生鮮ジュース、果物の加工品、生鮮野菜、漬け物などの保存加工野菜等）
- ・常温での長期保存品（缶詰製品、ビスケット、スナック、オイル、飲料水、清涼飲料水、パスタ、小麦粉、砂糖、塩等）
- ・（生化学）化学製品製造（ビタミン、食品添加物、バイオカルチャー）。ただし、技術やテクノロジー支援サービスを除く。
- ・食品包装材料製造（食品との直接的／間接的な接触を問わない）

FSSC22000では、輸送や生産現場での保管がオペレーションの一部である場合には、これを含む（例：チーズ熟成）。また組織の規模や複雑さ、営利目的かまたは非営利目的か、公共機関か民間組織かを問わず、食品関連産業のあらゆる組織に適用でき、適用範囲を食品関連産業全体に広げようというGFSIの意思に沿って、新たな産業分野のPRPsが確立され、世界の食品関連産業に従事する多くの組織が自らの分野をFSSC22000へ組み入れるよう要請がなされることを踏まえ、FSSC22000は新たな産業分野（スコープ拡大）の取り組みを進めている。

●要件および規則

FSSC22000認証スキームには、以下に対する詳細な要求事項が規定されている。

- ・食品関連産業に従事する組織の食品安全システム
- ・認証機関の認証システム
- ・認定機関による認定

さらに、FSSC22000には以下の要求事項も規定されている。

- ・食品安全認証財団（FFSC）により認証交付を許可された認証機関
- ・認証機関の審査および認証交付が標準化されることを目的としたプロセス
- ・認証機関を認定する認定機関
- ・利害関係者による財団運営のための委員会
- ・FSSC22000に助言を行う認証機関の専門家

こうした要求事項および規則はFSSC22000ウェブサイト（<http://www.fssc22000.com>）にて、無料で入手・閲覧することができる。要求事項および規則は、以下のFSSC22000スキームPart 1からPart 4の4つのパートとして発表されている。

Part 1：認証を必要とする組織に対する要求事項

Part 2：認証機関に対する要求事項と規則

Part 3：認定交付に当たっての要求事項と規則

Part 4：利害関係者による委員会に対する規則

本部や海外機関との情報共有にも努めたい

——審査員の力量を高めていくことが重要だということですね。

宮澤 そのため、当社はFSSC22000の研修機関のライセンスを取得したのですが、オーディスは以前からそのライセンスを持っています。海外に本部を置く機関は別として、国内の機関と

して現在、FSSC22000のウェブサイト（<http://www.fssc22000.com/en/>）にLicensed Training organizations（認定研修期間）として公表されているのは、2社の審査機関とエコアのみとなっており、FFSCの研修機関登録は正直難関だといえます。

研修機関としてのライセンスはISO22000と非常によく似ているのですが、最も違う点はFSSC22000に対する理解としてISO/TS22002-X

とFSSC追加要求事項があり、要員（講師）に対する力量チェックが相当程度に厳しいのです。力量には、化学や生物学的な学術的知識や経験、それから研修機関として使用するカリキュラムとテキストの内容です。カリキュラムやテキストは独自に作らなければならないのですが、幸い私は東京海洋大学大学院FSMS論非常勤講師をしていることや、海外の審査登録機関や研修機関などとの情報交流が深いこともあります。最新のプログラムへの更新が可能なので進化する研修を実現します。

——厳密な基準をクリアしてFSSC22000の審査員を養成する研修機関となり、今後はその責務も重大ですね。

宮澤 特定の人だけが審査ができるというのではなく、とにかく力量のある審査員を増やさないとFSSC22000の良い部分が損なわれると思います。正しい知識を広めないと、大きな力をもつたFSSC22000によって食品業界がおかしくなってしまいます。

FSSC22000にはフードディフェンスや原材料やアレルギー物質の管理などの要求項目も含まれており、ケータリングや外食などの分野も規格の対象となり、ますますこの規格は普及していくでしょう。だからこそ、正しいFSSC22000の審査が不可欠であり、そのためにはFSSC22000の審査のポイントだけを教えるのではなく、審査員の力量のばらつきをなくしていくためにも、FFSC本部とも連携して情報提供していきたい。場合によっては海外のトレーニングセンターともネットワークを作って情報共有していきたいと思っています。

す。

これまで多くはGFSIが国際的な会議を行ってきましたが、FFSCが今年4月27～28日にタイのバンコクでアジア大会を行い、そこに我々も研修機関として会議に参加する予定です。また、今年全国7カ所で開催されるGFSIジャパンワークショップの場でも、可能な限り情報の提供などに努めたいと考えています。

FFSC認定FSSC22000主任審査員養成研修開催予定

【日程】5月26日～30日、6月16日～20日、7月7日～11日、8月25日～29日、9月8日～12日、10月6日～10日、12月8日～12日

【費用】費用23万円（定員になり次第締め切り）

●エコア(株)コンサルタント・研修講師募集●

FFSC認定FSSC22000研修機関の講師、食品安全マネジメントシステムのコンサルタントの業務拡大に伴い、やる気あるスタッフを募集しています。詳しくはエコア情報室まで（TEL03-3320-8480、担当：ヤハギ）。