

# FSSC 22000 食品安全システム認証



## FSSC22000とは？

- FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) は、ISO 22000およびISO TS 22002-1/4 (技術仕様書) +追加要求事項からなる**食品安全システム**認証
- ISO TS 22002-1 (技術仕様書) は、食品製造業者の前提条件プログラムの要件を規定
- 食品安全システム認証の**国際規格**で、**GFSI** (Global Food Safety Initiative) によって承認された**認証スキーム**の一つ
- オランダに拠点を置く食品安全認証財団(Foundation for Food Safety Certification)が運営する制度
- 全世界で20,000事業所以上の認証取得

# FSSC22000の基本要素

- ① ISO 22000
- ② ISO/TS 22002-1  
（食品製造）  
または  
ISO/TS 22002-4  
（食品容器包装の製造）
- ③ 追加要求事項

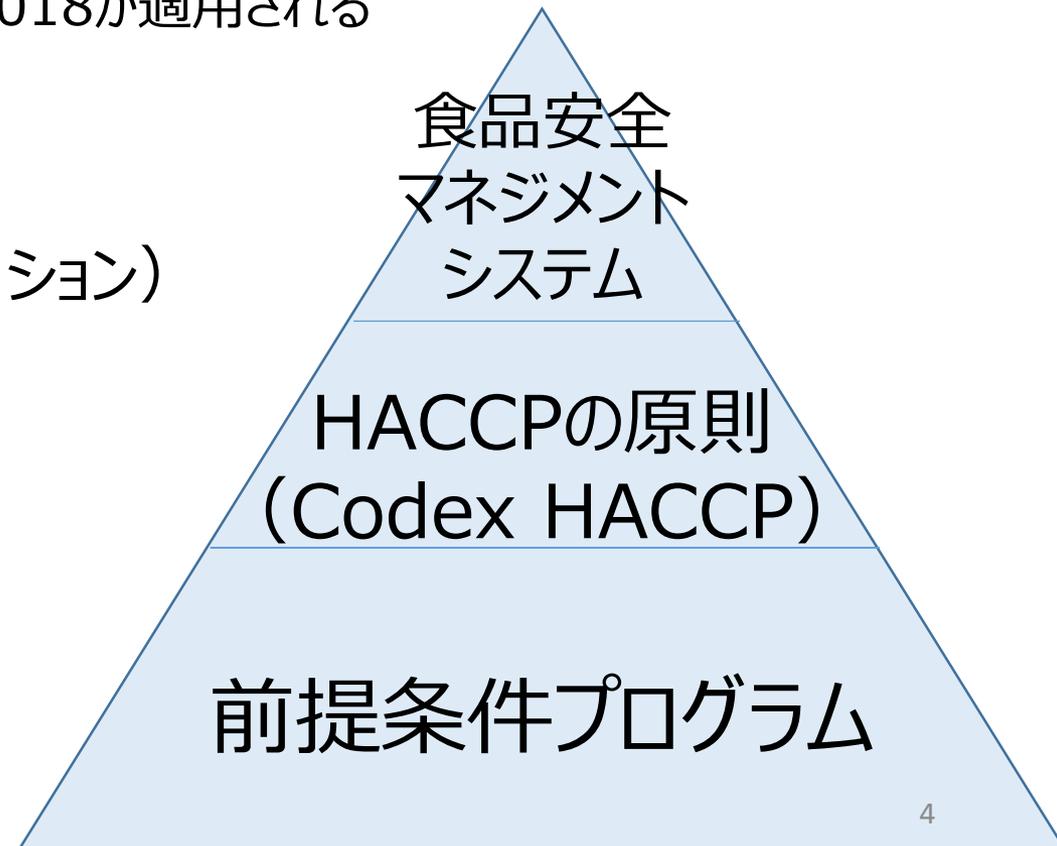


## ① ISO22000 食品安全マネジメントシステム

ISO22000は、フードチェーンに沿った食品の安全性を確保するため、一般的に認識されている重要な要素を組み合わせている

\*2020年以降はISO22000:2018が適用される

- 相互コミュニケーション  
(内部・外部コミュニケーション)
- HACCP原則
- マネジメントシステム
- **PDCAサイクル**
- 前提条件プログラム



## ② ISO TS 22002-1:2009（技術仕様書）

- 食品製造のための食品安全に関する**前提条件プログラム**（PRP）を設定
- ISO 22000要件を満たすPRPの詳細を定めている
- PRPのGFSI要件を満たしている
- ISO 22000と組み合わせて使用することを想定されている

✓ AIB国際検査統合基準と類似した要求事項が多く、AIB監査を導入している企業にとって取り組みやすい

## ③ FSSC22000 追加要求事項

- 2019年までは「Version 4.1」
- 2020年1月以降は「 Version 5」
- 食品偽装、食品防御の予防などが含まれている
- 詳細は、Part II「認証に対する要求事項」参照

[https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/19.0925-FSSC-22000-Scheme-Version-5\\_JP.pdf](https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/19.0925-FSSC-22000-Scheme-Version-5_JP.pdf)

Version 5 関連資料:

<https://www.fssc22000.com/scheme/scheme-documents/version-5-japanese/>

# FSSC22000認証の要素

## 登録審査（1年目）

- 第一段階審査 - 「準備の評価」
- 第二段階審査 - 「施設評価」
- HACCP数、生産ライン数、要員の数、既存のマネジメントシステム（例：ISO 9001など）に基づいて審査期間を設定
- 有効期限は3年間

Certificate of registration

The Food Safety Management System of

**Name of Company**  
at  
**Site Address**

has been assessed and complies with the requirements of

**FSSC 22000: 2010**  
Certification scheme for food safety systems including ISO 22000:2005, PAS 220:2008 and additional FSSC 22000 requirements

This certificate is applicable for:

Scope:

This certificate is provided on the basis of the FSSC 22000 certification scheme. The certification system consists of an annual audit of the food safety management systems and an annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and the PAS 220.

Certificate of registration No: Certificate number

Initial certification date:  
Reissuing date:  
Expiry date:

Authorized by:  
Position of signatory

Issued by:  
Name and address of certification body

<<accreditation mark>>



# FSSC22000認証の要素

## 定期審査（2年目と3年目）

- 2回の定期審査のうち、少なくとも1回は非通知の審査が必要

## 更新審査（4年目）

- 定期審査や更新審査の工数は、登録審査の工数よりも少ないが、工数計算の要件に基づいている
- 5年目以降は2年目～4年目と同じサイクルの繰り返し

Certificate of registration

The Food Safety Management System of

**Name of Company**  
at  
**Site Address**

has been assessed and complies with  
the requirements of

**FSSC 22000: 2010**  
Certification scheme for food safety systems  
including  
ISO 22000:2005, PAS 220:2008 and additional FSSC 22000 requirements

This certificate is applicable for:

Scope:

This certificate is provided on the basis of the FSSC 22000 certification scheme.  
The certification system consists of an annual audit of the food safety management  
systems and an annual verification of the PRP elements and additional requirements as  
included in the scheme and the PAS 220.

Certificate of registration No: Certificate number

Initial certification date:  
Reissuing date:  
Expiry date:

Authorized by:  
Position of signatory

Issued by:  
Name and address of certification body

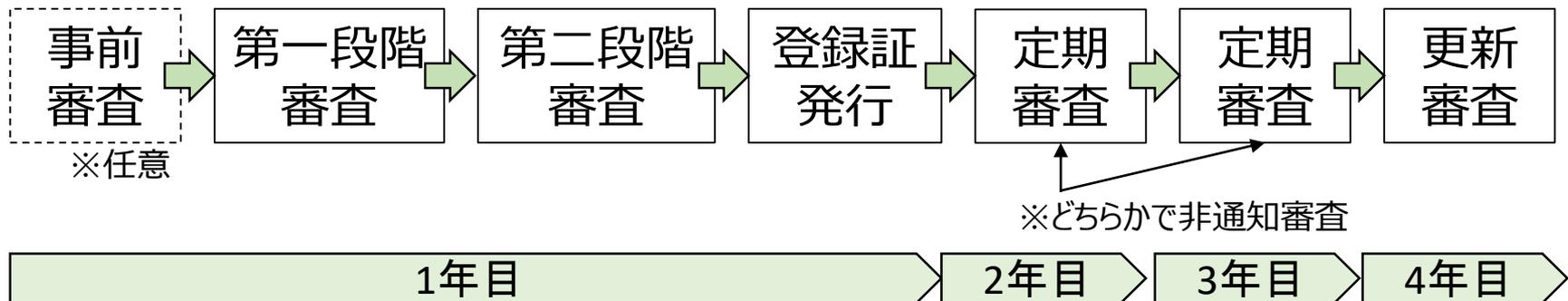
<<accreditation mark>>



# 認証取得と維持の流れ

モデルケース：

デリカ工場（これまでにシステム認証の取得経験がない）、従業員約300人（フルタイム従業員として）、製造アイテム：おにぎり、弁当、サンドイッチなど



1年目の審査料金：約¥1,200,000

\*審査料金は目安です。料金には登録料や報告書作成料金が含まれます。

\*毎回の審査では別途交通費や宿泊費などの雑費を実費で請求いたします。

\*フォローアップ審査が発生した場合、別途請求いたします。

# 懸念事項と不適合

- 懸念事項（AOC）：  
第一段階審査で割り当てられる。第二段階審査でシステムの「不適合」になる可能性のある領域を特定
- 不適合（NC）：  
第二段階審査、定期審査、更新審査で発行される可能性がある
  - a. 軽微な不適合
  - b. 重大な不適合
  - c. クリティカルな不適合

## 軽微な不適合

意図した結果を達成するマネジメントシステムの能力に所見が影響を与えない場合

- ✓ 原因となる要素及び客観的証拠と是正処置計画案を審査後3ヶ月以内に提出しなければならない
- ✓ 次回の審査で、承認された是正処置計画案が完了していなかった場合、審査員は不適合のレベルを「重大」に引き上げる

## 重大な不適合

意図した結果を達成するマネジメントシステムの能力に所見が影響を与える場合

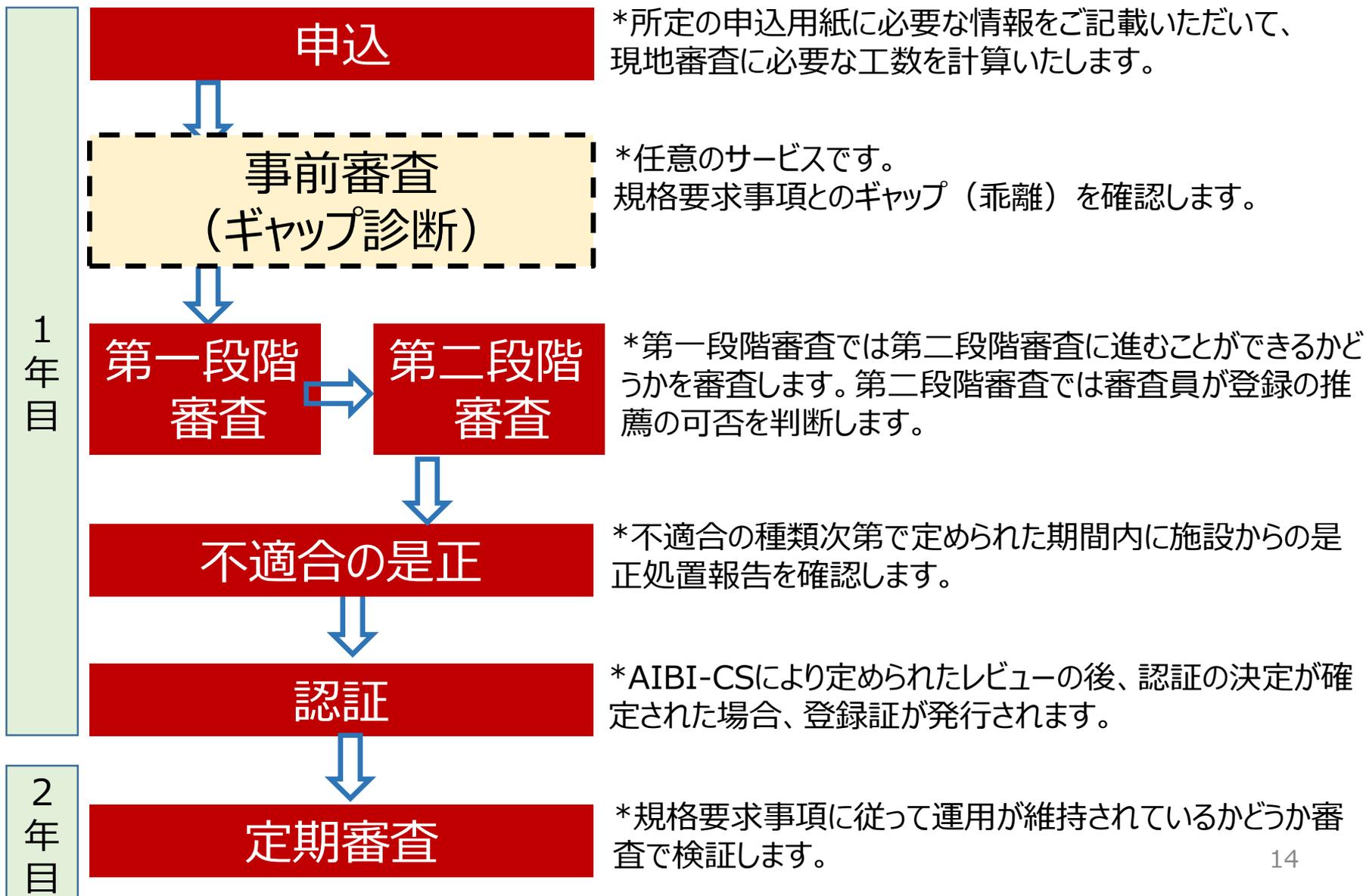
- ✓ 原因となる要素及び客観的証拠、リスク是正処置計画案を審査後、**14日以内**に提出、審査後14日以内に**是正処置を実施**しなければならない
- ✓ 審査員は是正処置計画、及びその実施について関連する客観的証拠をレビューして承認する
- ✓ デスクレビューで十分な証拠書類がない場合、フォローアップ審査を実施する
- ✓ フォローアップ審査で承認された是正処置が完了していない場合、クリティカルな不適合が発行される

## クリティカルな不適合

食品安全が直接的に影響を受けていて、適切な処置がとられていない状態が審査中に観察された場合、あるいは法的及び/又は認証の完全性が危ぶまれている場合

- ✓ ただちに認証を停止（最大6ヶ月間）
- ✓ 原因となる要素及び客観的証拠、リスク是正処置計画案を審査後、14日以内に提出、6ヶ月以内にフォローアップ審査を実施
- ✓ デスクレビューで十分な証拠書類がない場合、フォローアップ審査を実施する
- ✓ 6ヶ月以内に効果的な解決がされない場合、認証を取り消す
- ✓ 登録審査の場合は、完全な登録審査の再実施となる

# 認証までのステップ



# 日本パン技術研究所のFSSC22000審査

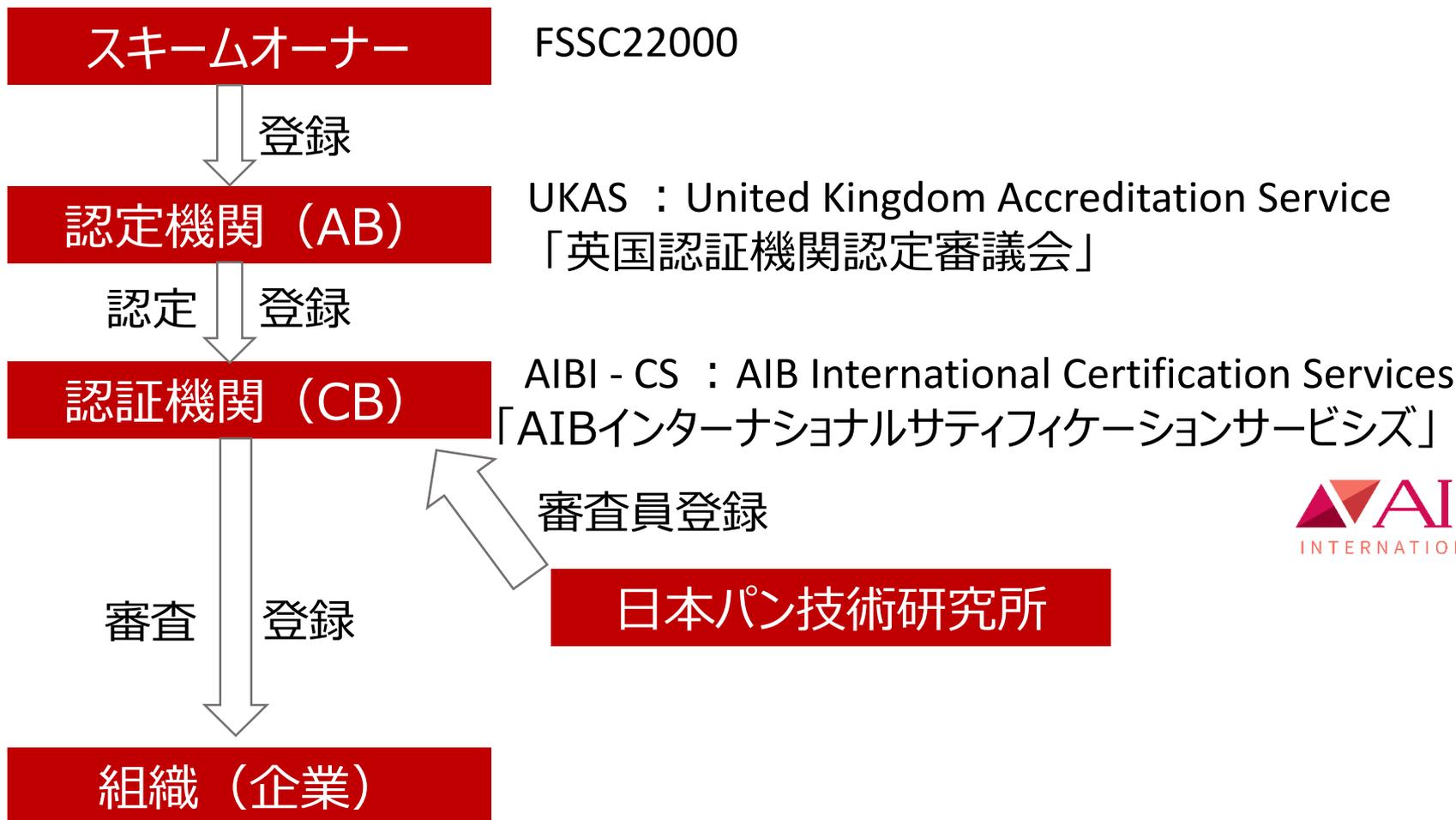


- ✓ 食品安全上の潜在的危害を熟知した「**AIB認定食品安全衛生監査員**」が審査を実施
- ✓ FSSCを取り組む**現場サイドの目線**で分かりやすく丁寧な審査を実施
- ✓ 現場検査の**経験豊富**な審査員によるサイトツアー（現場確認）の顧客満足度が高いパフォーマンス

※ AIBI-CSはUKASから認定を受けた認証機関です。  
登録審査にて適合性が確認された後に、AIBI-CSから登録証が発行されます。



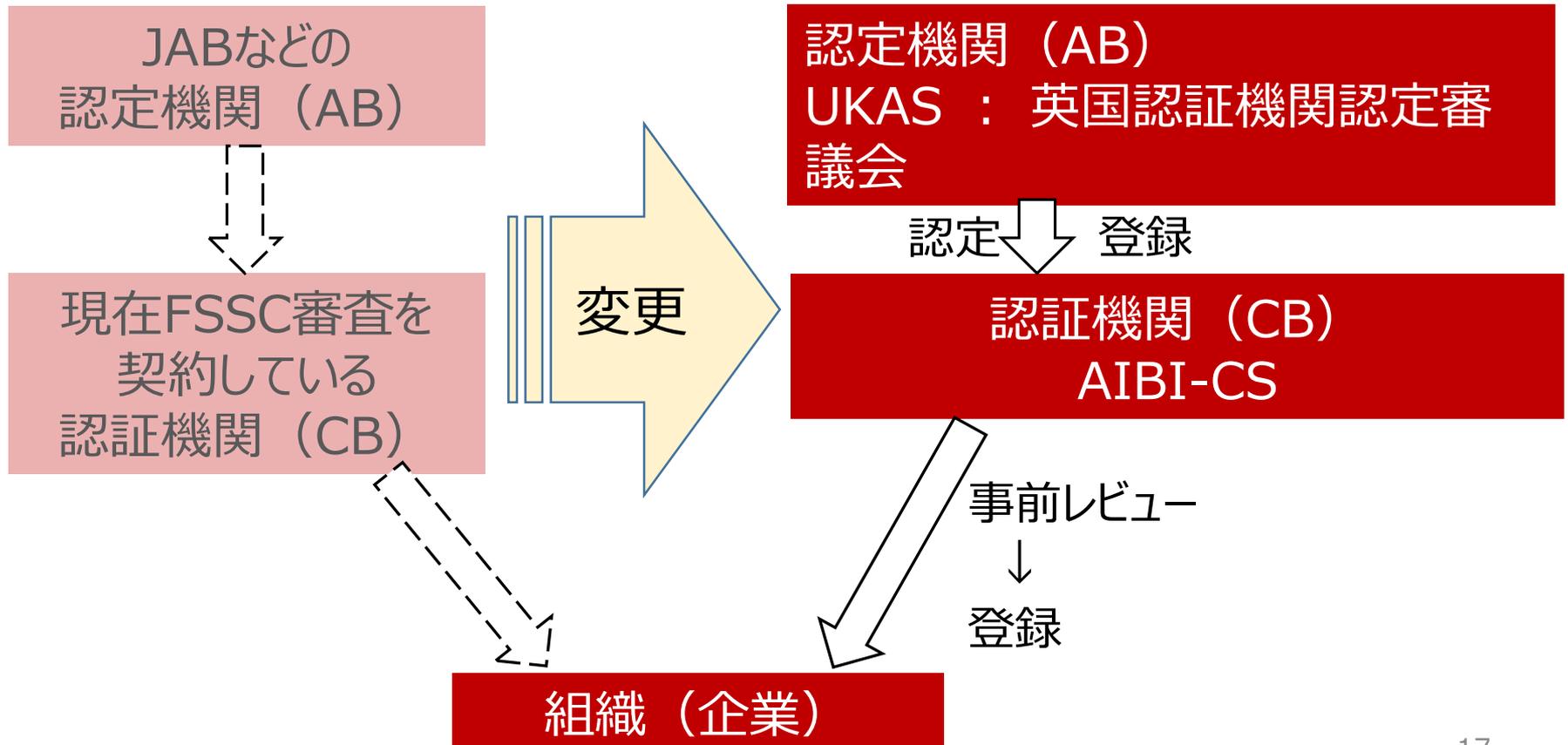
# 日本パン技術研究所のFSSC22000審査



\*審査はAIBI-CSに登録された日本パン技術研究所のAIB認定食品安全衛生監査員が実施いたします

# 既に認証を取得している企業様

認証機関を変更することができます！



# お問い合わせ



**FSSC22000審査のお申込みやご相談、  
その他ご質問等はこちらまで**

(一社)日本パン技術研究所: <http://www.jibt.com>

フードセーフティ部: <http://www.foodsafety.jp>

TEL: 03-5659-5081



一般社団法人 **日本パン技術研究所**  
<http://www.jibt.com>