



Emi Saito

最高審査責任者

齋藤 恵美氏

※FFSC (Foundation for Food Safety Certification): 2004年にオランダで設立。CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries of the European Union) の支援を受けてFSSC 22000 認証スキームを開発した。

<http://www.audis.jp>

☎ 03-5302-2330

規格の意図を考え、最低限 やらなくてはならないことを管理対象に

オーディスがFSSC 22000のFFSC※認定審査登録を開始したのは2011年8月であり、食品専門機関としてのノウハウが早期認定に役立ちました。現在までに、FFSCおよびJAS-ANZマーク付きの登録証を17件発行しました。カテゴリー別で最も多いのがカテゴリーE(常温での長期保存品)で7件、次いでカテゴリーC(腐敗しやすい動物性製品)で4件です。カテゴリーM(包装材料製品)では1件、第一審査が終了しています。

審査過程で受審組織からよく出る疑問はISO/TS 22002-1やFSSC 22000追加要求事項における規格要求の実施に対する判定です。具体的には「18項のフードディフェンスの要求に対して、何をしたらいいか分からない」「追加3項の要求事項にある従業員の監督に対して、何をしたらいいか分からない」といったことです。これらは組織の管理体制や規模などにより異なるので一言では説明できませんが、重要なのは規格の意図は何かを考えることにより、最低限やらなくてはなら

ないことを管理対象にすることです。クライアントからも「システムを構築していく過程で確実に従業員の現場衛生管理に対する意識改革が進んだ」「本来、食品安全を担保するために求められる衛生度に関する理解が深まった」といった声が経営者を中心に上がっています。

重要なのは「自社の製品目標」と「従業員の力量」を確実に把握し、自分たちができることを具現化して妥当性を検証することです。

審査員全員がFFSC 認定研修済み

当社は国内で数少ないFFSC 認定研修機関の一つであることが特徴です。在籍するFSSC 22000 審査員は5人。全員がFFSC 認定研修済みで、ISO 22000 審査員とは分けています。FSSC 22000 審査員コースの修了によりISO 22000 だけでなくISO/TS 22002-1、FSSC 追加要求を習得しており審査を通じてクライアントの食品安全を確保する能力を身に付けています。