

新刊 紹介

ISO 22000 食品安全マネジメントシステム入門

米虫節夫（近畿大学）・金秀哲（㈱エムアンドエフ）共著／

発行：財日本規格協会／〒107-8440東京都港区赤坂4-1-24／Tel03-3583-8007／

A 5 版／ 110頁／価格 900円（税別）／2004年 7 月 29 日発行

ISO 22000 の最新情報を満載した入門書がタイミングよく出た、本邦初である。いよいよ ISO 22000 の時代がやってくる。

食品を取り巻く環境は、ライフスタイルの変化や輸入食品の増加などにより大きく変化し、製造や包装技術の改良、輸送技術の進歩より世界中からさまざまな食品が食卓に並ぶようになっている。そのようななか、原材料の栽培・飼育から製造・加工、保存、流通、販売等の各過程を経て最終的に飲食するまで (From Farm To Table) の食品の流れ (Food Chain) において安全性の確保が求められ、HACCP システムの導入が必須だといわれている。

わが国においても96年5月より総合衛生管理製造過程（マル総）の承認制度が始まったが、00年6月に加工乳の黄色ブドウ球菌による大規模食中毒の発生を契機に消費者の食に対する信頼性が揺らいでいる。その問題点をマネジメントシステムの欠如と捉え、ISO 9001 をベースに HACCP システムを追加したり、統合する動きが盛になっている。ISO においても ISO 15261 (ISO 9000 : 2000 の食品・飲料産業への適用に関する指針) を発表し、更に牛の BSE を契機にその統合版 ISO 20543 が提案・審議され、その後改称されて ISO 22000 としてまとめられ、来秋発行の予定であり、いよいよ食の安全性が国際的に一定レベルで保証される時代がやってくる。このような状況のなか発行まで1年余り前の盛夏、待望の ISO 22000 食品安全マネジメントシステムの入門書が出た。構成は次のとおりである。

第1章 ISO 22000 Q&A

第2章 HACCP の誕生と問題点

第3章 ISO と HACCP システム

第4章 ISO 22000 システム構築のステップ

第5章 ISO 22000 - 食品安全マニュアルの作り方

その内容は入門書として如何にも親切である。まず、第1章の ISO 22000 Q&A では、HACCP とその誕生や欠点、ISO 9001 との関係、ISO 22000 の対象業種など ISO 22000 の全体が大略把握できる構成になっている。それを受けて第2章では HACCP の誕生とその問題点を取り上げて解説し、その必要性を理解させる構成に、第3章では ISO と HACCP システムについてのより具体的解説、ISO 22000 規格化の進捗状況、日本の対応などが述べられている。また、第4章の ISO 22000 へ向けた準備では設計・開発と購買規定の欠落を補うため、ISO 9000 をベースに、これらを含めた $9000 + 22000 = 31000$ 、即ち ISO 31000 となる著者ならではのユニークな統合システムを紹介し、ISO 9001 との関係もよく理解できるようになっている。最終の第5章には食品安全マニュアルの作り方まで載せ、章節ごとに規格要求事項のポイント及びマニュアルの作成例が箇条書で示してあり、また、ISO 9001 の要求事項の章節を対応させ、併せて理解できるような配慮がされている。

本書は読みやすく、1時間もすればISO22000の大凡理解と時代の先取りができ、その上廉価でもある。ISO22000に関心のある食品関係者は言う及ばずそのフードチェーンの関係者も是非一読をお勧めする次第である。 (学会事務局)