

図書 紹介

ISO22000:2005 食品安全チームのためのガイドライン

- 食品安全マネジメントシステム入門 -

㈱ワイ・アール・シー F S M S 研究会編

発行：榎光琳 / 110-0013 東京都台東区入谷2-18-1 /

03-3875-8671 / B 5 判 / 241頁 / 価格3000円 (税別) / 2006年 6 月20日発行

昨年 9 月 1 日 ISO22000食品安全マネジメントシステムが発効したが、J I S 規格化されていないため、市販されている関係書籍は少なかった。本年 6 月になってなんと 3 冊が発売された、本書はそのうちの 1 冊である。本書は書名のごとく食品安全マネジメントシステムを構築するために「食品安全チーム」の活動を中心に ISO22000の要求事項を解説し、構築するための45のステップを紹介し、ステップごとになすべき作業を多くの事例や資料と対応させて解説しているのが特徴である。ISO22000の要求事項への対応はもちろん HACCP12手順にも対応がなされている。

その内容は、部と部から構成され、第部の解説 食品安全マネジメントシステムを構築するためにはでは、次の5項目から成っている。

- 1 . 組織に食品安全マネジメントシステムを適用するための意思決定及びその準備
- 2 . 食品安全チームの活動 その1 外堀を埋める活動
- 3 . 食品安全チームの活動 その2 内堀を埋める活動
- 4 . 食品安全チームの活動 その3 本丸対策
- 5 . 食品安全チームの活動 その4 維持管理

それぞれのサブタイトルを見ていくと、組織に食品安全マネジメントシステムを適用するための意思決定及びその準備では、経営者の意思表示と適用範囲の決定、食品安全方針の決定と発表、食品安全マネジメントシステムの組織図作成などの7ステップ(1 ~ 7)、食品安全チームの活動その1では、外部情報の収集、内部情報の収集と整理などの7ステップ(8 ~ 14)、その2では、前提条件プログラム(PRP) の構築、原料、包材、薬剤、備品の仕様、保証書、規格書の収集と整理整頓などの10ステップ(15 ~ 24)、その3では、使用原材料一覧表作成、食品安全に係る品質目標値の設定、ハザード分析、決定したハザードを評価する、管理手段の選択と評価、オペレーションPRP を文書化する、許容限界(CL) を設定する、モニタリング方法の決定、逸脱時の処置、検証プランの作成、トレースパッ

クできる仕組みを作る、回収手続きなどの16ステップ（25～40）、その4では、モニタリング機器の測定管理、内部監査などの4ステップ（41～45）からなり、第 部の手引きへそれぞれ対応するように構成されている。

第 部の手引きAでは、会社の組織と規定、文書管理の手引き、記録の作成と保存の指針、記録管理の仕組み、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、関連法令、ガイドライン一覧などの13項目でいずれも第 部の各ステップに対応した具体的解説となっている。また、手引きBでは、PRP 点検表、各種基準に於ける防虫の要件、前提条件プログラム参考資料、品質規格書例、製品説明書例、製品仕様書、フローダイアグラム作成Q & A及び作成例、工程管理表、作業手順書記入用紙、使用原材料表、温度処理基準例、校正について、検査基準例など具体的な事例や参考資料を中心に38項目が第 部のステップに対応し、整理されている。別に参考資料として、鮮魚介類の付着細菌、塩素殺菌の効果、食中毒菌の熱抵抗性、バイオフィルム対策例などの7項目が載せられている。

本書は、食品安全マネジメントシステムの仕組みを構築するための各ステップを作業内容として示しており、食品安全チームにおけるグループ教材として最適であるが、事例や参考資料が多いため索引が付いていないのは残念である。

（学会事務局）