

## 図書紹介

### ISO22000 食品安全マネジメントシステム

#### 認証取得事例集 2

監修：米虫節夫（近畿大学）

発行：財団法人 日本規格協会／〒107-8440 東京都港区赤坂 4-1-24／

A5判／227 ページ／価格 3000 円(税別)／2007 年 12 月 19 日発行

本書は昨年 3 月に出版された ISO22000 食品安全マネジメントシステム認証取得事例集 1 に続く待望の第 2 弾である。

昨年は新年早々の不二家に始まり、4 月のミートホープ社、8 月には「白い恋人」を製造販売する石屋製菓、10 月の赤福と比内鶏も 11 月には船場吉兆と食の信頼を裏切る事件が続発し、日本中に衝撃を与えた。これら一連の事件は、われわれに改めて食の問題を再認識させることとなったが、その特徴は従来の食中毒型ではなかったことである。また本年 1 月に農薬「メタミドフォス」が混入した中国産冷凍餃子による食中毒の発生は「故意」を疑わせる事態となっており、さらに原材料ではなく、食品加工品の残留農薬もクローズアップされ、衛生管理はおろか品質管理の問題さえ越えた感がある。

このような中で消費者の信頼を取り戻すうえで、ISO22000 の認証取得が最善の方法かと言うとこれだけでは「否」であるが、最良の方法であることは間違いない。

本書は、ISO22000 の知識をひととおり習得し、これから ISO22000 による食品安全マネジメントシステム (FSMS) を構築しようとするとき、他社から具体的な事例を知り、容易に ISO22000 の理解を深めることができるような構成となっている。その内容は大別して事例集 1 と同様に解説編と事例編に分けられる。

解説編の第 1 章ハザード分析の重要性と動的ハザード分析では、HACCP から HA and CCP への変化、ISO22000 における工程管理、ISO22000 におけるハザードアナリシス、ハザードの中心は微生物汚染、ハザードとリスク、リスクアナリシス、静的ハザード分析と動的ハザード分析及び動的ハザード分析からリスクアセスメントへと続き、第 2 章 ISO22000 構築に必要な教育・訓練では、ISO22000 の教育・訓練の意義、食品安全チームリーダー・メンバーのための研修、一般社員のための教育・訓練、内部監査員のための教育・訓練の順に載せられている。

事例編では、大山乳業農業協同組合、(株)アピタ、日清サイエンス(株)及び鳥取県畜

産農業協同組合の4社の事例で、いずれも経営理念、FSMS導入・認証取得の目的、認証取得のステップ、今後の課題、食品安全マニュアルなどの順で構成されている。

大山乳業農業協同組合では、コンサルタント機関／(株)QA-テクノサポート、審査登録機

関／(財)日本規格協会、(株)アピタ合では、コンサルタント機関／(株)ISOシステム、審査登録機関／日本検査キューエイ(株)が担当し、日清サイエンス(株)では、コンサルタント機関／(株)新技術開発センター、審査登録機関／NQAが、鳥取県畜産農業協同組合では、コンサルタント機関／(有)エムアンドエフ、審査登録機関／(財)日本規格協会が担当している。しかし、企業、コンサルタント機関及び審査登録機関の取り組みにかなりの差が見られる。特に初めて導入されたOPRP（オペレーションPRP）の位置づけがそれにあたる。OPRPは重要な一般衛生的管理事項あるいは重要なSSOPという概念であるが、本書では、いずれも明確な考えのもとに位置づけられていないように思われる。言い換えるOPRPの設定について説明が不十分である。OPRPについては研修会でも戸惑いがみられ、ハザードを明確にし、評価し、管理手段を評価及び分類し、OPRPかCCPかどちらに振り分けるのであるが、Codex HACCPのCCP decision treeのような手順を望む声が聞かれる。

おわりに ISO22000 認証取得事例を企業、コンサルタント機関及び審査登録機関の立場で同時に載せる企画には、なかなか苦勞が多いと推察するが、流通段階も含めてファームツーテーブルのすべての段階で取得した事例が第3弾、4弾と続いて発行されることを期待している。そのようになると本書のシリーズが今後 ISO22000 認証取得を考えている企業はもちろんコンサルタント機関や審査登録機関にとっても手放せないものとなってくるであろう。（学会事務局）

