

図書 紹介

月刊食品工場長別冊 それぞれの ISO22000

発行：(株)日本食糧新聞社／〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-9-9／TEL03-3271-4815 (代表)／

A4判／70 頁／価格 1000 円 (税別)／2008 年 9 月 30 日発行

近年、食の安全・安心に関連する話題が大きく取り上げられているが、依然としてその根底を揺るがす不祥事が続発している。2008 年に入っても 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」を疑わせる事態で、原材料ではなく、食品加工品の残留農薬もクロロズアツプされてきた。さらに 9 月に入ってから三笠フーズ(米穀加工販売)等を始めとする汚染米(アフラトキシン残留と残留農薬基準値超過)の不正転売、さらに中国における有害物質のメラミン牛乳混入事件は日本にも波及し、中国製冷凍餃子とともに衛生管理や品質管理を越え、労務・人事管理の問題や農水行政の不備にまで及んできている。このような状況のなかで企業の体質改善を推し進めることが食の安全・安心を追及するうえで非常に重要である。そこで ISO22000 の認証取得がこれらに対して最善の方法かと言うとこれだけでは「否」であるが、現時点では最良の方法であることは間違いない。

本書は、ISO22000 の認証を取得した 10 企業の事例集であり、ISO22000 の知識をひとつお習得し、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、外部から具体的な情報は欠かせないものである。以下、その企業と主製品及び審査認証機関を示す。

- ・石井食品(株) (チルドミートボール／(社)日本能率協会 登録センター)
- ・さわやか(株) (ハンバーグ／日本海事検定キューエイ(株))
- ・(株)大商 (ミート／(財)日本科学技術連盟 ISO 審査登録センター)
- ・東海水産(株) (冷凍マグロ／ムーディー・インターナショナル・サーティフィケーション(株))
- ・堂本食品(株) (佃煮／エコアオーディット(株))
- ・日清製粉(株) (小麦粉／(財)日本ガス機器検査協会 QA センター)
- ・(株)福寿園 (日本茶／DNVインダストリージャパン)
- ・(株)フジチク (ホースミート／ビューローベリタスジャパン(株))
- ・プリマハム(株) (食肉製品／(株)日本環境認証機構)
- ・美濃酪農農業協同組合連合会 (乳・乳製品／日本検査キューエイ(株))

その内容は多種の食品にわたり、審査機関もすべて異なっている。それぞれの主な製造工程を写真で

示して説明し、CCPとOPRPを矢印で示した分かりやすい構成となっている。構築時においてOPRPの設定に悩んでいるところが多いと聞くと、本事例ではCCPとOPRPを設けているのは8社、残りの2社はCCPのみである。OPRPの設定はX線異物検査など異物検査に当てているところが目立つほかは、冷凍庫、室温、器具・装置の殺菌等が対象となっており、概ね妥当なところであろう。また、各社ごとに審査員のコメントが掲載されており、審査機関の選択には役立つ。

別に、ISO22000 認証取得済みの130社へのアンケート調査（2008年5～8月実施、回答企業95社、回答率73%）は、取り組んだ動機、認証取得までの期間や費用、コンサルタント利用の有無やその必要性、食品安全チームの人数、システム構築のプロセス上で土台となったもの、審査機関の選定の決め手、危害分析に必要なデータの入手方法、認証取得による効果とデメリット等々の15の項目、その中には各社の声が詰まっている。さらに認証取得で苦労した点やISO22000への評価、審査員・審査機関に対する要望、認証取得後の悩みについての「自由記述」は生の意見が反映されており、情報の入手で役立つ書籍やHPの紹介とともに大いに参考になる。

本書は、ISO22000 認証取得事例を企業と審査機関の立場を同時に載せた企画で、極めてわかりやすく的確にまとめられており、これからISO 22000の認証を目指す企業、コンサルタントにとって是非目通ししてほしい一冊である。（学会事務局）