

FSSC 22000

FSSC 22000 とは、「Food（食品） Safety（安全） System（システム） Certification（認証） 22000」の略であり、オランダに本部を構える FSSC 財団（Foundation FSSC）により開発された、より確実な食品安全の実現を目指すためのマネジメントシステムとして定められた国際規格である。

食品業界の行動に影響を与えている組織のひとつに CGF（The Consumer Goods Forum）がある。CGF は、世界中の消費財の小売業者と製造業者を結集する唯一の国際的な消費財業界団体であり、CGF は、「よりよいビジネスを通じてより良い生活の実現」をビジョンに挙げており、ヘルス&ウェルネス、サステナビリティ、食品安全などの課題に取り組んでいる。

このうちの食品安全に取り組んでいるのは CGF 傘下の GFSI（Global Food Safety Initiative／国際食品安全イニシアチブ）と呼ばれる民間の非営利団体であり、製品に関する安全の向上と、消費者との信頼を強化することを目的とし、食品小売業やメーカーが協働して、食品安全管理に関する承認などを行っている。2023 年 12 月現在で 13 のスキームが GFSI の承認を受けているが、FSSC 22000 も 2010 年に GFSI の承認を受けた GFSI ベンチマーキング要求事項となっている。

FSSC 22000 は ISO 22000 という食品安全マネジメントシステムに関する国際規格をベースに構成されており、PRP（前提条件プログラム）の技術仕様書である「ISO/TS 22002 シリーズ」及び「FSSC 追加要求事項」が統合されている。ISO 規格の見直しは、所定の手続きを経て 5 年以上の時間を要するが、FSSC 22000 は、ISO 22000 をベースにしながらも「FSSC 追加要求事項」を組み込むことで、食品安全に対する利害関係者のニーズや期待を要求事項として速やかに反映することができる構成となっている。

「ISO/TS 22002 シリーズ」は、食品に関わる事業者向けの前提条件プログラムの国際規格である。前提条件プログラムは、食品安全衛生においてハザード管理をするための前提となるルールのこととで、主な内容としては、企業側が取り組む 7S 活動（整理・整頓・清潔・清掃・しつけ・洗浄・殺菌）や、食品の温度管理の徹底などが挙げられる。この前提条件プログラムは、食品製造や農業などカテゴリごとに分類されている。

「FSSC 追加要求事項」は、ISO 22000 では考慮されていなかった部分を補強するもので、具体的には「食品防御」「食品偽装の軽減」「アレルゲン」「食品ロス及び廃棄」「食品安全文化」などに関する項目が追加されている。特徴的な追加要求事項として「非通知審査」がある。審査訪問日を非通知とし、現地訪問後 1 時間以内に製造現場の審査を開始することが要求されている。このような追加要求事項により、確実な食品安全管理を実現することができるように策定されている。

（細川 恵莉子）