

ISO 22000に基づいた FSMS審査員資格登録制度について

一般財団法人 日本要員認証協会

(J R C A : Japanese Registration of Certificated Auditors and experts)

食品安全マネジメントシステム審査員補 登録要件

要件	FSMS審査員補登録基準
学歴	高等学校卒業以上
実務経験①	5年以上の常勤によるフードチェーン関連産業の実務経験（高等学校卒業後に教育期間が1年以上の教育機関を修了している者は4年）
実務経験②	2年以上の常勤によるフードチェーン関連産業での品質保証又は食品安全職務
審査員トレーニング	JRCAが承認する食品安全マネジメントシステムのフォーマル研修コース（5日間）の修了
推薦	4年以上の業務上の関係がある人2名から（合わせて2通）。 または、雇用関係が1年以上に及ぶ雇用責任者または契約関係が1年以上に及ぶ契約先責任者から1通。
行動規範遵守	JRCAが定める「審査員倫理綱領」の遵守（申請書への署名、記名押印）
基礎微生物学及び基礎化学の知識証明	高校卒業後の教育機関(大学、専門学校など)において1単位以上を取得 またはJRCA承認の講習コース修了 またはレポート（5000字程度）
HACCP教育訓練証明	概ね3日間のHACCP講習の修了 または高等学校卒業後の教育機関での1単位以上の取得 またはレポート（5000字程度）

食品安全マネジメントシステム審査員研修コース

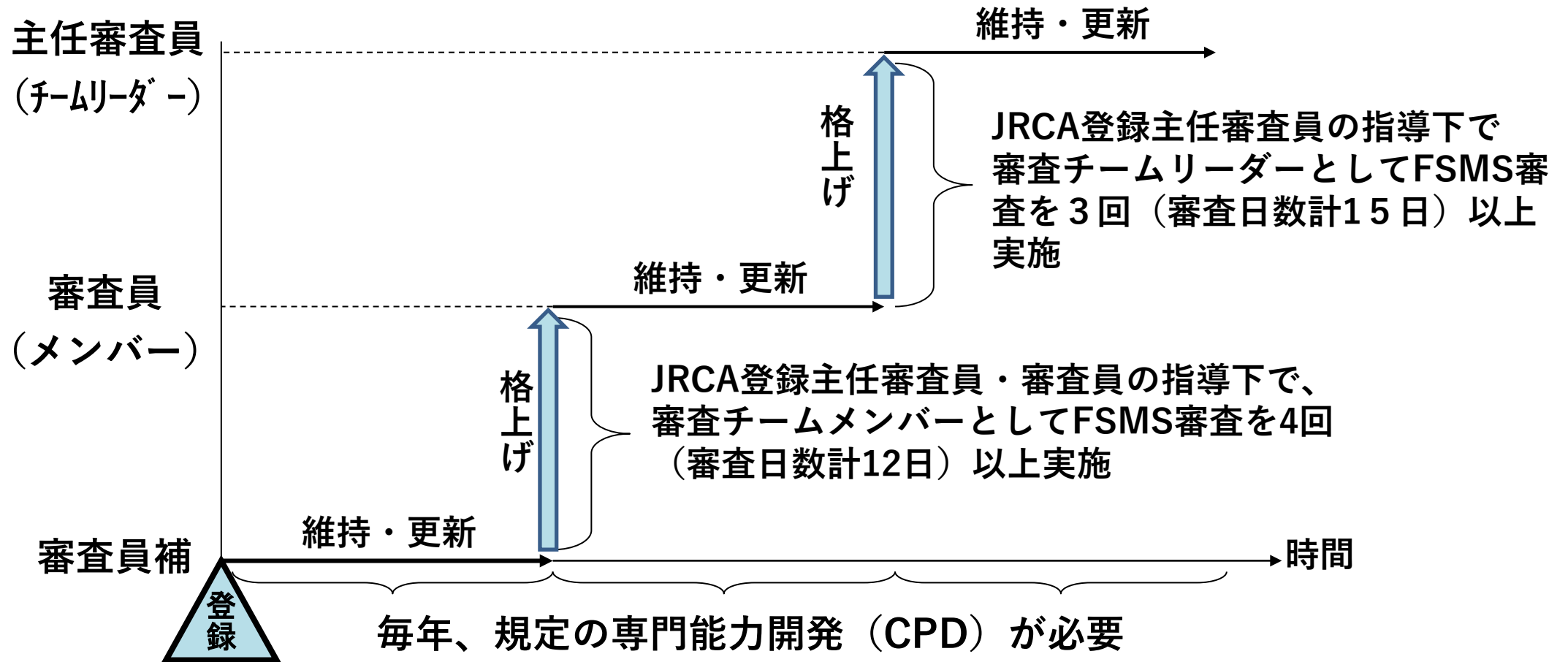
食品安全マネジメントシステム審査員研修コースの内容	
受講に際して、あると望ましい知識、経験	・フードチェーン関連産業での業務経験、又は、フードチェーン関連産業でのQMS審査実績5年以上 ・業種に応じて適用される食品安全に関する法規の理解 ・PRP、OPRPの理解 ・コーデックス委員会の定義によるHACCP原則の理解
研修時間	40時間以上（おおむね5日間）
主な研修内容	（座学研修） ・全てのマネジメントシステム審査員に共通の事項（JIS Q 19011、JIS Q 17021-1等） ・ISO 22000の各箇条の意図、要求事項 ・食品安全ハザードの評価、分析、管理 ・食品業界の衛生規範、法令・規制要求事項
	（実技研修） 実際の第三者認証審査を想定したワーク ・監査計画の策定 ・初回会議、最終会議の開催 ・不適合の原因分析と修正/是正処置の検証 ・監査所見、監査報告書の作成
筆記試験	試験時間：2時間 合格基準：70点以上で合格（100点満点） 試験内容：ISO 22000規格についての理解、HACCPに関する知識、 マネジメントシステム監査に関する知識

食品安全マネジメントシステム審査員の資格区分

資格	役割
主任審査員	単独審査及び審査チームリーダーが可能
審査員	審査チームのメンバーとして審査が可能 (リーダーOJTを行うことで主任審査員へ格上げ)
審査員補	主任審査員の指導の下でのみ審査可能 (OJTを行うことで審査員へ格上げ)

審査員補から審査員、主任審査員へのランクアップが可能

食品安全マネジメントシステム審査員の登録と格上げ



登録要件；
審査員養成研修コース
の修了＋試験合格

食品安全マネジメントシステム審査員補への資格拡大登録

MS 審査員登録の「認定」を取得している要員認証機関（JRCAを含む）に登録している審査員は、食品安全マネジメントシステム審査員補へ資格拡大登録の申請を行うことができる。

既に保有している審査員資格(注)	拡大登録資格
QMS 主任審査員、審査員、審査員補	FSMS 審査員補
EMS 主任審査員、審査員、審査員補	FSMS 審査員補
ISMS 主任審査員、審査員、審査員補	FSMS 審査員補
OHSMS 主任審査員、審査員、審査員補	FSMS 審査員補

(注) IAF 加盟認定機関（公益財団法人日本適合性認定協会（JAB）、情報マネジメントシステム認定センター（ISMS-AC）等）から当該 MS 審査員登録の「認定」を取得している要員認証機関に登録していること

カテゴリ・サブカテゴリ拡大申請、サブカテゴリ登録

食品安全マネジメントシステムの審査員補又は、審査員又は、主任審査員として、当センターに登録されている場合カテゴリ・サブカテゴリ登録を行うことが出来る

●申請カテゴリ・サブカテゴリの力量

(1) カテゴリ・サブカテゴリ拡大申請の場合

申請するカテゴリ・サブカテゴリ（分類は「付属書1」参照）において、用語、知識及び技能を適用する力量要件を満たすこと。

次の①、②のいずれかの条件を満たすこと。

①申請カテゴリ・サブカテゴリで6ヶ月間フルタイムの業務経験（注）

②申請カテゴリ・サブカテゴリを当センターに登録している審査員又は主任審査員の監督下、申請カテゴリ・サブカテゴリのFSMS審査における有効な審査実績を申請日より遡る3年間に4回以上、且つ、審査日数の合計が12日間以上

(2) サブカテゴリ登録申請の場合

既に登録されているカテゴリ内のサブカテゴリにおいて、用語、知識及び技能を適用する力量要件を、カテゴリ登録を行った際の6ヶ月間以上のフルタイムの業務経験によって満たすこと。

（注）製品納入先、コンサルタント先、審査・試験先、製品購入先、官公庁等で行政指導（生産、製造など直接的な現地指導を除く）等を行った先の業種は、自らの経験分野になりません。

付属書1 フードチェーンカテゴリの分類

ISO 22005-1:2022 附属書Aの表A.1からフードチェーンカテゴリ・サブカテゴリの分類を以下に示す。

カテゴリ	サブカテゴリ	含まれる活動の例
A 畜産・水産（動物生産）又はこれらの採取	A I 肉/乳/卵/蜂蜜のための動物の飼養	肉、卵、乳又は蜂蜜の生産に使用される動物（魚及び海産物を除く）の飼育。飼育、保持、厩による捕獲及び狩猟（狩猟時の食肉処理）。これに関連し、産物を変形又は加工しないままの一時的包装。
	A II 魚及び海産物の飼養	食肉生産に使用される魚及び海産物の飼育。養殖、厩による捕獲及び漁獲（水揚げ時の食肉処理）。これに関連し、産物を変形又は加工しないままの一時的包装。
B 農業又は作物の採取	B I 農業作物（穀物及び豆類を除く）の取扱い	作物（穀物及び豆類を除く）の栽培又は収穫：園芸作物（果実、野菜、香辛料、キノコなど）及び食用水生植物。園芸作物及び食用水生植物を含む作物（穀物及び豆類を除く）の農場などでの保管。
	B II 農業作物及び豆類の取扱い	食用の穀物及び豆類の栽培及び収穫。穀物及び豆類の取扱い。食用の穀物及び豆類の農場などでの保管。
	B III 作物の加工前の取扱い	園芸作物及び食用水生植物を含む園芸作物に関する原形を変形することのない活動。これらは、洗浄、すすぎ、流し、分類、等級分け、トリミング、結束、冷却、水冷、ワックス掛け、浸漬、包装、保管又は加工の準備、包装、再包装、スケーリング、保管及び積載を含む。
C 食品、原料及びペットフードの加工	C I 畜産・水産一次処理	さらなる加工を意図した動物の遺体の変換、これにはと畜前の休息、と畜、内臓除去、動物及び内臓を保持するバルク冷却・冷凍・保管、魚のバッチ冷却及び魚類の保管を含む。
	C II 腐敗しやすい動物性製品（を製造するための）の加工	冷却又は冷凍温度管理を必要とする魚、魚製品、海産物、肉、鶏卵及び酪農製品を含む加工及び包装。動物性原料のみによるペットフードの加工。
	C III 腐敗しやすい植物性製品（を製造するための）の加工	果物及びフレッシュジュース、野菜、穀物、木の实、豆類、液体の冷凍製品、植物性の肉・酪農製品代替品を含む食品の加工及び包装。植物性原料のみによるペットフードの加工。
	C IV 腐敗しやすい動物性及び植物性製品（混合製品）の加工	ビザ、ラザニア、サンドイッチ、餃子及び喫食前に加熱を要さない調理済み食品（Ready-To-Eat 食品）などの加工及び包装。現地外のケータリング用キッチンでの加工を含む。すぐに消費することを意図しない、産業用キッチンで加工した食品も含む。腐敗しやすい動物性・植物性混合材料によるペットフードの加工。
	C V 常温保存食品の加工	缶詰食品、ビスケット、スナック菓子、油、飲料水、飲料、パスタ、小麦粉、砂糖及び食塩を含む、常温で保管及び販売される食品の加工及び包装。常温で保管するペットフードの加工。
D 飼料及び動物用食品の加工		家庭では飼育されない、食料生産動物及び非食料生産動物向けを意図した飼料、例えば、穀物、油粕種子、食品製造における副産物由来の飼料の加工。食料生産動物向けを意図した添加剤あり又はなしの飼料、例えば、葉粉添加飼料、配合飼料の加工。

注記 “生鮮食品” は、腐敗する可能性があり、温度管理された環境で保存しなければならない種類又は条件の食品と考えることができる。

表 A.1 (続き)

カテゴリ	サブカテゴリ	含まれる活動の例
E	ケータリング/フードサービス	その場での直接消費、又は持ち帰りのための食品の材料及び製品の準備、調理、かを混ぜ及びブレンドなどの場外での食品加工。例には、レストラン、ホテル、フードトラック、組織、農場（学校又は工場のカフェテリア）を含む。これは宴会などのその他の場での調理（例えば、ロティサリーチキン）を含む。食品の温め直し、イベントへのケータリング、コーヒーショップ及びバブを含む。
F	取引、小売及びE コマース	F I 小売/卸売 加工済み食品の保管並びに顧客及び消費者（小売店、店舗、卸売業者）への提供。例えば、切り分け、計量、温め直しなどの軽微な加工作業を含む。
		F II 仲介/取引 物理的な取扱いなしの、自らのための、又は他者のための代理店としての、フードチェーンに入るあらゆる各目の売買。温度管理をしなければならない生鮮食品及び飼料の保管設備及び配送車両。
G	輸送及び保管サービス	冷蔵保管の食品及び飼料の保管設備及び配送車両。常温保管の食品及び飼料の保管設備及び配送車両。むし出しの食料を除き、ラベルの再貼付/再包装。食品包装材料の保管設備及び配送車両。
H	サービス	給水、ベストコントロール、清掃・洗浄及び廃棄物処理を含む。食品及び飼料の安全な製造に関連したサービスの提供。
I	包装材の製造	食品、飼料及び動物向け食品に使用される包装材の製造。食品加工の間に使用するため、食品加工現場で製造される包装材を含む場合がある。
J	用具	食品、飼料の加工、包装作業に使用する用具、自動販売機、調理用具、加工用機器、フィルター、用具及び施設の衛生的デザイン。
K	化学及びバイオ化学薬品	食品及び飼料の加工助剤、添加物（例えば、香料、ビタミン）、ガス及びミセルの製造。バイオカルチャー及び酵素の製造。

注記 “生鮮食品” は、腐敗する可能性があり、温度管理された環境で保存しなければならない種類又は条件の食品と考えることができる。

詳細は、JRCAのホームページをご参照ください

(https://www.jrca-jsa.or.jp/jrca/jrca_seido_b6/)

資格の維持（サーベイランス）および更新

項目	資格区分	必要条件
審査実績	審査員補	審査実績を提出する必要なし
	審査員	審査実績 4 件又は審査日数が 10 日以上
	主任審査員	リーダー又はメンバーとしての審査実績 4 件又は審査日数が 10 日以上
継続的専門能力開発(CPD)実績	審査員補	5時間（前回の申請受付日を起点として、今回の資格維持申請日までの期間を対象）
	審査員	15時間（前回の申請受付日を起点として、今回の資格維持申請日までの期間を対象）
	主任審査員	15時間（前回の申請受付日を起点として、今回の資格維持申請日までの期間を対象）
審査員倫理綱領の遵守	JRCAが定める「審査員倫理綱領」（「マネジメントシステム審査員資格基準の共通付属書（QMS、EMS、ISMS、FSMS 及び OHSMS）」（JRCA AJ140）の「付属書 3」参照）を遵守する	
申請登録料の支払い	「マネジメントシステム審査員 評価登録に係わる料金基準」（JRCA AC220）に従って、必要な費用をJRCAに支払う	

●専門能力開発の対象となる活動

継続的専門能力開発(CPD)は、食品安全マネジメントシステム審査員としての能力維持・向上に直接的又は間接的に寄与する活動。

- ①FSMS規格及びその関連規格の理解
- ②マネジメントシステムの基本概念及び原則の理解
- ③品質管理の技法、改善ツール、統計的手法の理解
- ④審査技術の習得及び向上
- ⑤カテゴリ・サブカテゴリの専門能力の向上
- ⑥食品安全技術、技法

●専門能力開発の方法

1)研修等への参加

(例) ①JRCA 登録 CPD コース

②IAF加盟認定機関からFSMSの認定を取得しているMS認証機関の
所属審査員対象研修

③一般参加が可能な研修コース

④講師として参加した講演会

2)自己学習等

(例) ①読書

②web サイト利用による個人学習

③グループ学習

④論文、書籍、テキストなどの著作物の執筆

食品安全マネジメントシステム審査員関連の基準類

JRCA AF140-改定 5 版
食品安全マネジメントシステム審査員の資格基準

文書番号：JRCA AF140-改定 5 版

食品安全マネジメントシステム審査員の資格基準

制 定：2021年 1月15日
改定5版：2025年 2月 1日

一般財団法人日本委員認証協会
マネジメントシステム審査員評価登録センター

JRCA AF340-改定 10 版
食品安全マネジメントシステム審査員登録申請等各種手続きの手引き

文書番号：JRCA AF340-改定 10 版

食品安全マネジメントシステム審査員 登録申請等各種手続きの手引き

制 定：2021年 4月 1日
改定10版：2025年 7月 1日

一般財団法人日本委員認証協会
マネジメントシステム審査員評価登録センター

詳細は、JRCAのホームページをご参照ください(https://www.jrca-jsa.or.jp/jrca/jrca_seido_b6/)