

JRCA様主催

FSMS審査員登録制度説明会

食品安全マネジメント システム審査員の力量と FSSC 22000審査員要求事項

出田 宏(IZUTA, Hiroshi)
FSSC Japan Representative

2025年9月17日



審査員の力量と審査員資格登録

FSSC 22000の要求事項の枠組み

FSMS

ISO 22000

食品安全マネジメントシステム要求事項

産業分野毎の
技術仕様

産業分野毎の前提条件プログラムに対する技術仕様

ISO/TS 22002-1（食品製造）

ISO/TS 22002-2（ケータリング）

ISO/TS 22002-4（食品容器包装）

ISO/TS 22002-5（輸送及び保管）

ISO/TS 22002-6（飼料及び動物用食品）

PAS 221（食品小売業）

FSSC 22000
要求事項

FSSC 22000固有の追加要求事項

マネジメントシステムの認証とは？

監査：

監査基準が満たされている程度を判定するために、客観的証拠を収集し、それを客観的に評価するための、体系的で、独立し、文書化したプロセス。

認証審査：

依頼者及び認証に依存する関係者から独立した審査機関によって、依頼者のマネジメントシステムを認証する目的で実施される審査。

- ✓ マネジメントシステムの認証は、組織のマネジメントシステムが、「規定要求事項に適合している」、「明示した方針及び目標を一貫して達成できる」、そして、「有効に実施されている」ことの、独立性を備えた実証を提供する。
- ✓ マネジメントシステムの認証のような適合性評価は、組織、その顧客及び利害関係者に価値を提供する。

審査員の力量とは？

審査員：

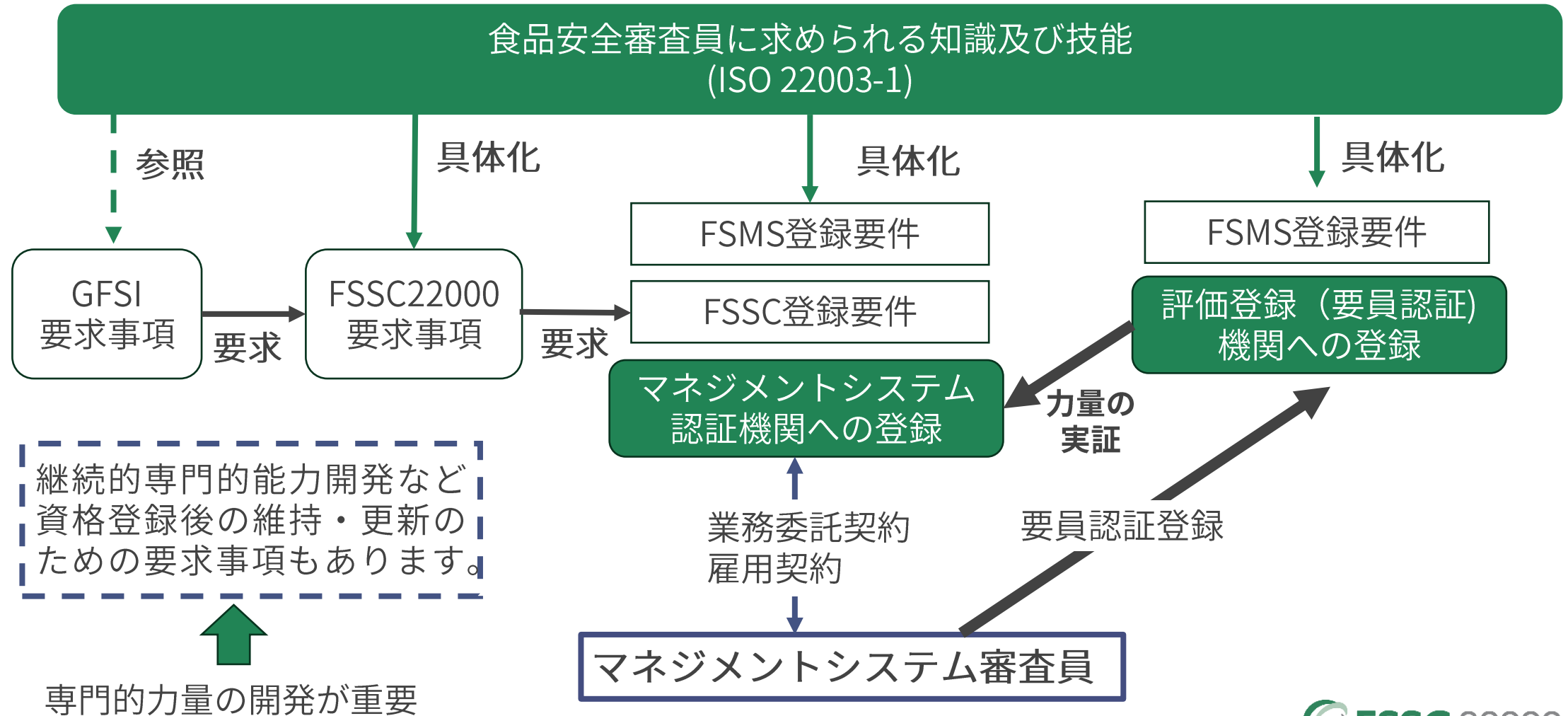
審査を行う人

力量：

意図した結果を達成するために、**知識**及び**技能**を適用する**能力**。



FSMS審査員資格登録とは？



食品安全マネジメントシステム審査員の力量

食品安全審査員に求められる知識及び技能

- フードチェーンカテゴリと組織に関連した要因を特定し決定する能力:
 - ✓ PRP（前提条件プログラム）
 - ✓ 食品安全ハザード（微生物、化学、物理的ハザード、アレルゲン）
 - ✓ 法令・規制要求事項
 - ✓ 季節要因、文化的及び社会的慣習
 - ✓ FSMS（食品安全マネジメントシステム）
- 業界及び組織の理解:
 - ✓ 業界の用語、慣行及びプロセスの知識
 - ✓ 組織のタイプ、規模、ガバナンス、構造及び職場慣行
 - ✓ トップマネジメントの役割及び影響力の評価

※ISO 22003-1 食品安全マネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項

食品安全審査員に求められる知識及び技能

- 認証審査を実施し、管理する能力:
 - ✓ ISO 22003-1に基づく認証の原則、慣行及び技術の適用
 - ✓ 審査目標の達成と管理
 - ✓ 審査チームリーダーとしての会議進行及び業務の割振り
- 食品安全規制と管理メカニズムを特定する能力:
 - ✓ 食品安全規制及びラベル表示の要求事項
 - ✓ HACCP及びハザード評価の原則の適用
 - ✓ 認証スキームの要求事項の適用

※ISO 22003-1 食品安全マネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項

食品安全審査員に求められる知識及び技能

- コミュニケーション能力:
 - ✓ 効果的な情報交換及び会議進行
 - ✓ 審査所見及び結論の発表
 - ✓ インタビューによる情報収集



※ISO 22003-1 食品安全マネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項

FSSC 22000審查員要求事項

FSSC 22000審査員要求事項

教育

- 食品関連またはバイオサイエンス分野の学位取得、または食品関連またはバイオサイエンスの高等教育コースを修了している。

業務経験

- 少なくとも2年間のフルタイム勤務を含む食品または関連する業界での経験
 - ✓ 生産、製造、小売における品質保証または食品安全機能で積極的な役割
 - ✓ FSSC 22000の適用範囲の食品安全監査、食品安全検査、管理の実施
 - ✓ 食品または関連業界での食品安全/品質コンサルタントの経験は、最大6カ月を業界経験として使用可能

FSSC 22000審査員要求事項

教育訓練

- 試験を含む以下の各コースを修了している：
 - ✓ FSMSまたはQMSの主任審査員コース ー最低40時間。
 - ✓ HACCP研修ー最低16時間
 - ✓ ISO 22000規格ー最低8時間（主任審査員研修コースに含まれていない場合）
 - ✓ 食品防御研修ー最低2時間
 - ✓ 食品偽装研修ー最低2時間
 - ✓ FSSC 22000スキーム要求事項（パート1～4及び付属書1,2,5を含む）
 - ✓ 認証機関の審査プロセスに適用される認定要求事項の研修
 - ✓ 関連するPRP規格の研修ーPRP規格毎に最低3時間

FSSC 22000審査員要求事項

審査経験

- FSMS、HACCP、及びPRPの要求事項の要素を対象とした、少なくとも5回かつ10日間の第三者食品安全認証審査
- 5回の審査には、FSSC 22000の有資格審査員の監督下での少なくとも2回のFSSC22000審査と1回のFSSC22000立会審査が含まれる

サブカテゴリの資格のための経験

- サブカテゴリでの6か月の実務経験、または、
- 有資格審査員として当該サブカテゴリにおいてGFSIが承認または認めた規格、Dutch HACCP又はISO 22000の5回の審査、または、
- 有資格審査員の監督下で見習いとして当該サブカテゴリにおいて、GFSIが承認または認めた規格、Dutch HACCP又はISO 22000の5回の審査、または、
- 上記の組み合わせ

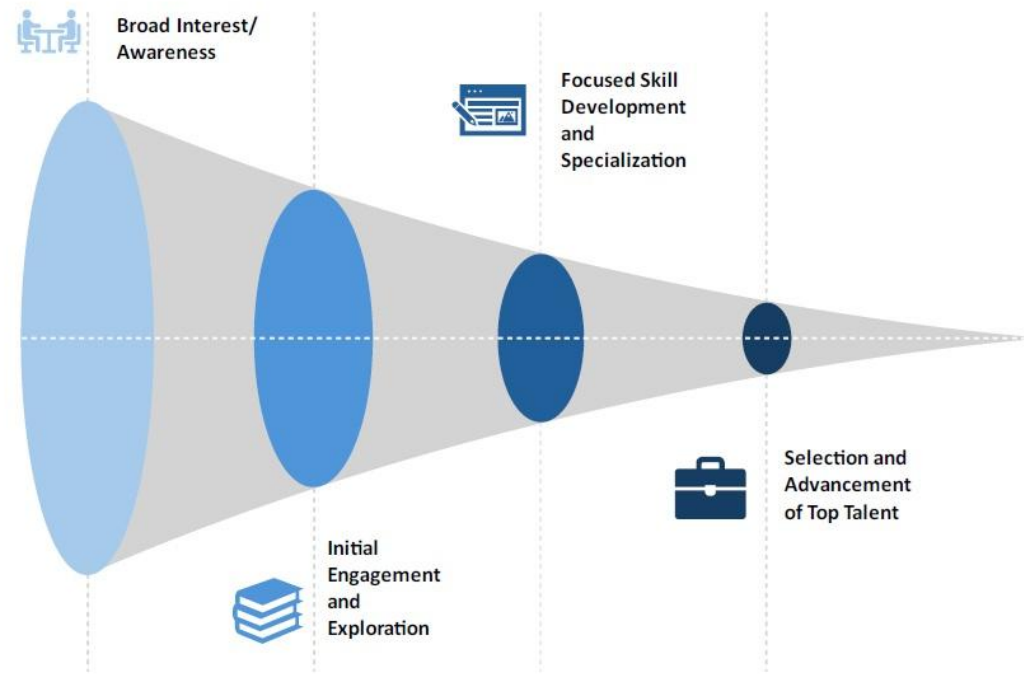
専門能力開発フレームワーク

食品安全審査員専門能力開発フレームワーク

- 継続的な学習と専門能力開発を通じて、明確な能力開発の道筋を提供することを目的として、GFSIが提言
 - ✓ 監査の全体的な品質と有効性の向上
 - ✓ 監査をキャリアとして魅力的にする基盤の構築
- **審査員へのメリット:**
 - ✓ 経験の有無にかかわらず、一貫した基準の遵守
 - ✓ 継続的な専門的成長と審査業務の卓越性の促進
 - ✓ 幅広い食品安全審査員コミュニティの形成
 - ✓ キャリアに対する長期的視点と業界要求への効果的な対応



ファネルアプローチ



- ファネルアプローチを採用し、幅広い層からの参加を得る。
- 初期段階では、学生やキャリア初期の専門家などに基本的なスキルを提供。
- 進むにつれて、特定の能力を持つ人材に絞り込む。
- 食品以外の背景を持つ人々も対象とし、多様な経験を持つ食品安全審査員を育成。

GFSI: Food Safety Auditor Professional Development Framework(Draft)を引用

専門能力開発フレームワーク

主要な開発目標と力量

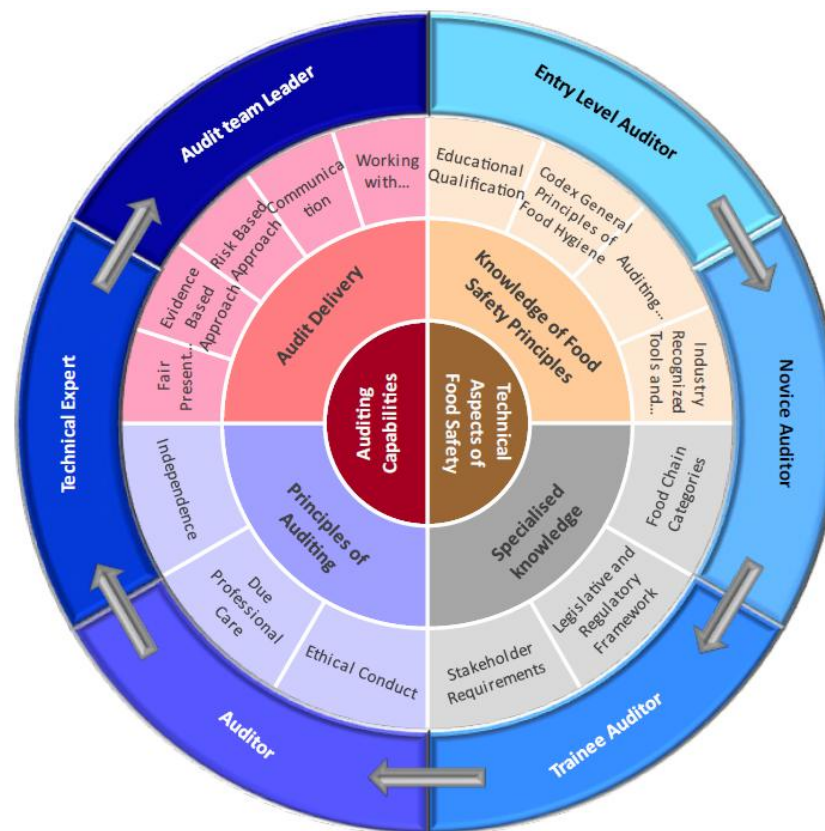
- 技術的力量と必須の一般的なスキル、特質、行動の両面を網羅
- 現在の影響力と成長の可能性を示すための構造化されたアプローチを提供

□ 食品安全の技術的側面：

- ✓ 食品安全原則に関する知識
- ✓ 固有の知識

□ 審査能力：

- ✓ 監査の原則
- ✓ 監査の実施



FSSC財団の紹介

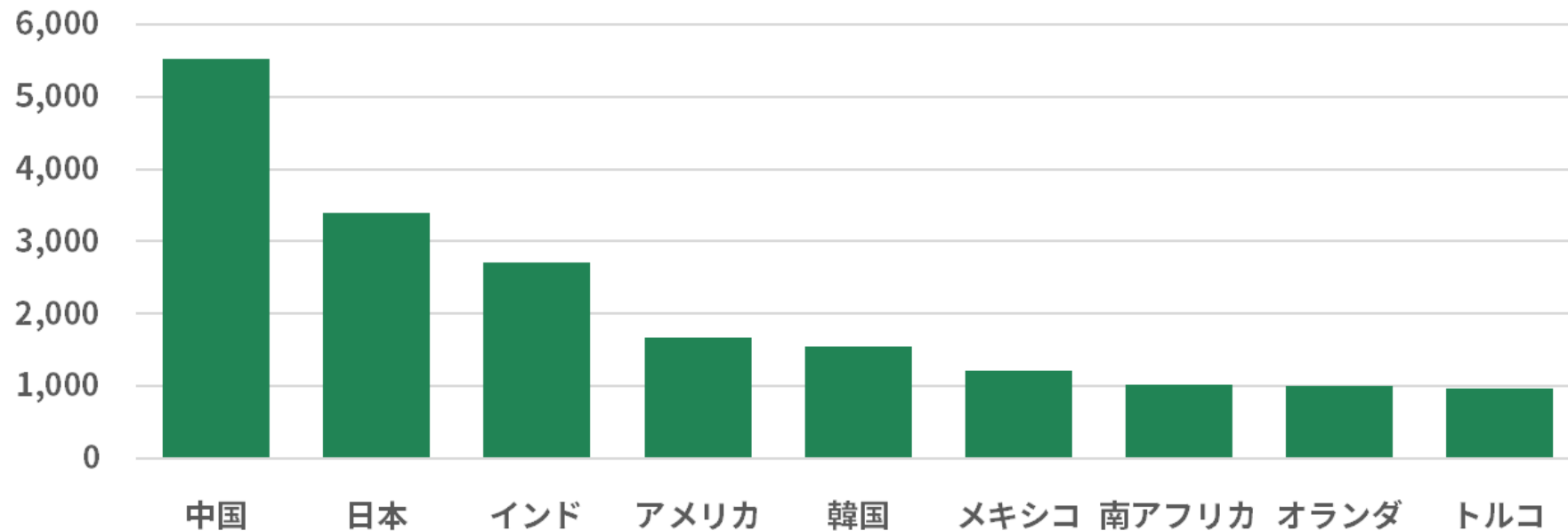
FSSC財団とは

- ✓ FSSC財団は、オランダに本部を置く非営利の財団であり、**FSSC 22000**(食品安全)と**FSSC 24000**(社会)の独立したスキームオーナーとして、認証を超えて、信頼と影響力を届けることを目的としています。
- ✓ FSSC財団は、効果的な**ISOベースのマネジメントシステム**の実施を通じて、消費財業界のブランドを保護し、目標を達成することを支援しています。
- ✓ FSSC財団は、組織がグローバルな**SDGs**に貢献し、**より良い世界を創造すること**を支援することを目的とした、効率的で協同的な財団です。

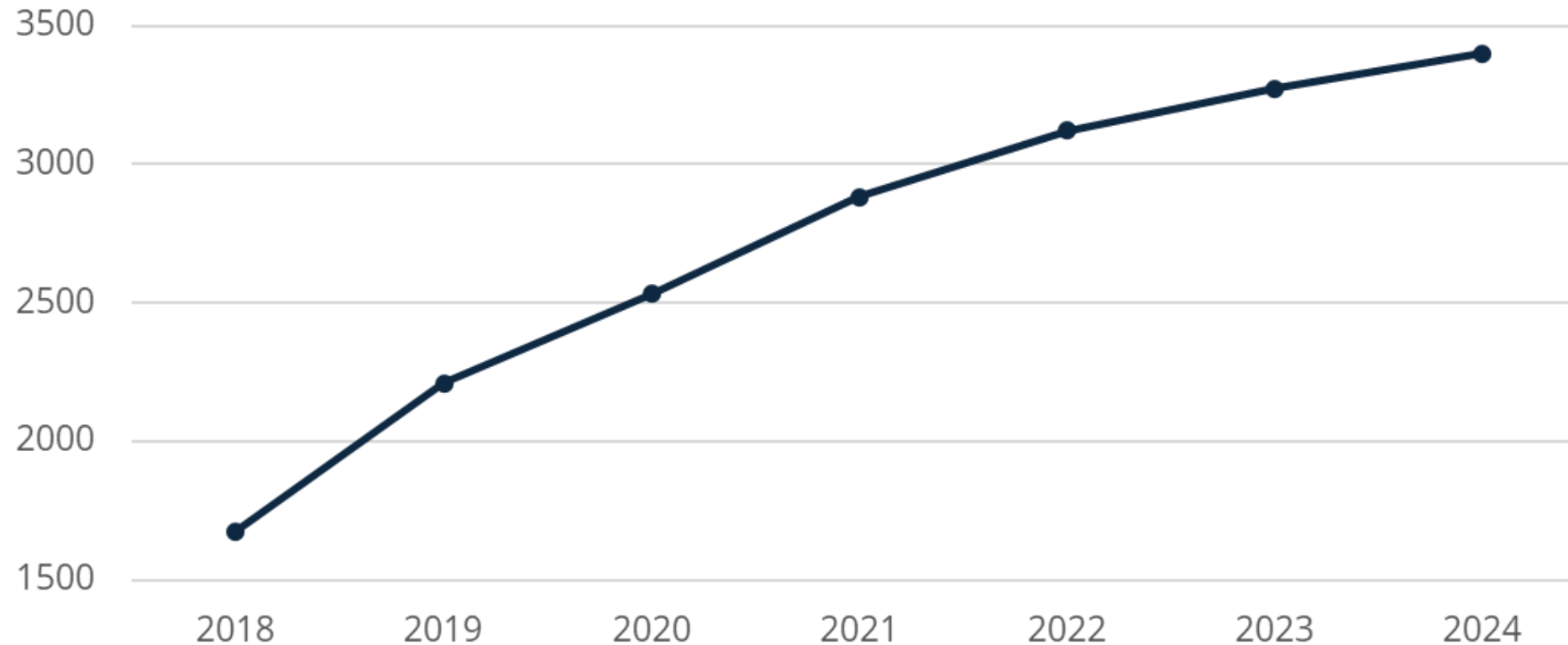


FSSC 22000の認証件数

認証件数 グローバル：37,048件
日本：3,400件 (世界2位)

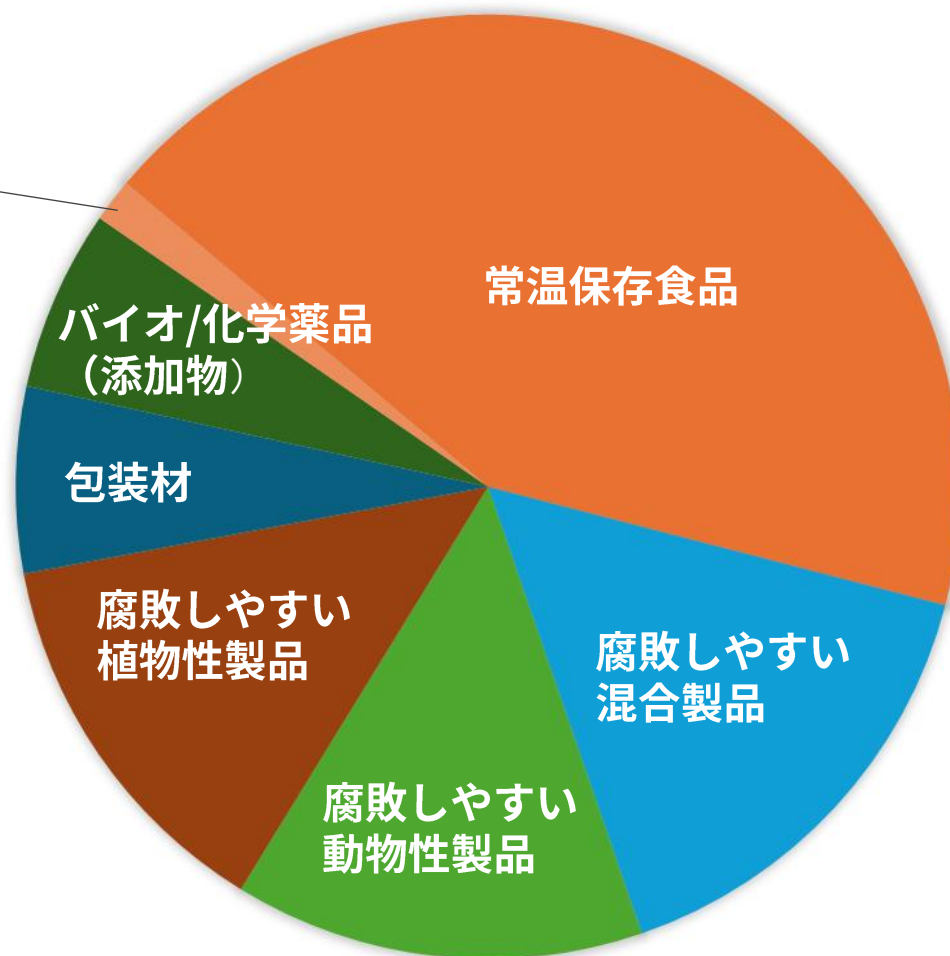


FSSC22000の認証件数の推移（日本）



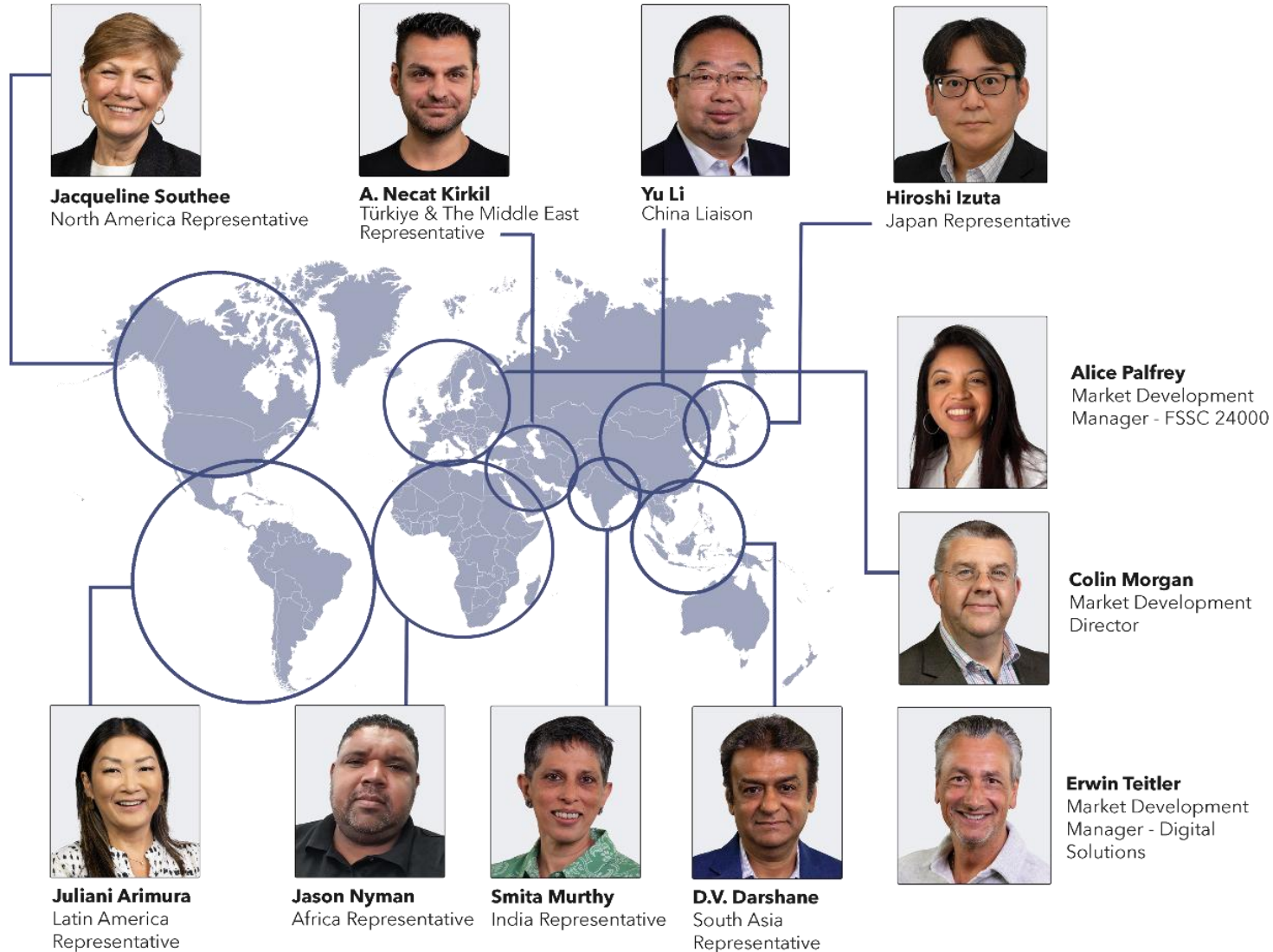
食品産業別の認証の割合

その他（畜産・水産の一次処理、作物の加工前処理、飼料、輸送/保管、小売/卸売、ケータリング、仲介/取引）



日本におけるフードチェーンのカテゴリ毎の認証割合

グローバルで地域代理人を設置



**THANK
YOU**



www.fssc.com



Foundation FSSC



questions@fssc.com



+31 (0) 183 64 50 28