

2026年1月21日

FSMS22002plus審査員各位

一般財団法人日本要員認証協会
マネジメントシステム審査員評価登録センター(JRCA)

FSMS22002plus 審査員の規格改訂への対応について

FSMS22002plus 審査員の適用規格 ISO/TS 22002-1:2009 が、2025年7月に ISO 22002-1:2025 と ISO 22002-100:2025 に改訂されました。

規格の改訂に伴う対応は以下のとおりですので、ご理解の程よろしくお願ひいたします。

— 記 —

1. FSMS22002plus 全審査員への対応

- ・今回の規格改訂に伴う移行対応の手続きは必要ありません。
- ・ISO 22002-1:2025、ISO 22002-100:2025に関する情報を提供いたしますので(別紙参照)、必ずご確認いただくようお願ひいたします。
※今回の改訂においては箇条16に食品偽装が追加されていますが、食品偽装については従来から資格基準(JRCA AF140-1)で要求しております。それ以外に主だった追加要求事項がないため、情報提供での対応とさせていただきます。

2. 登録証明書及び審査員カードの表記変更

2026年4月1日以降、新規登録者、資格の更新及び格上げ時に発行する登録証明書、審査員カードは下記の新表記となります。

a)登録証明書

- 現表記: 審査可能な FSMS 規格番号
(Auditing Under) ISO/TS22002-1:2009
新表記: 審査可能な FSMS 規格番号
(Auditing Under) ISO 22002-1:2025, ISO 22002-100:2025

b)審査員カード

- 現表記: 規格番号 ISO 22000:2018(JAB 認定)
ISO/TS22002-1:2009
新表記: 規格番号 ISO 22000:2018(JAB 認定)
ISO 22002-1:2025, ISO 22002-100:2025

3. 問い合わせ先

(一財)日本要員認証協会 マネジメントシステム審査員評価登録センター FSMS 担当
メール: jrca-fsms-mail@jrca.jsa.or.jp

以上

(別紙)ISO22002-1:2025 および ISO22002-100:2025 についての情報提供

FSMS22002plus 審査員の適用規格 ISO/TS 22002-1:2009 が 2025 年 7 月に ISO 22002-1:2025 と ISO22002-100:2025 に改訂されました。

(旧)

ISO/TS22002-1:2009「食品安全のための前提条件プログラム－第 1 部：食品製造」

(新)

ISO 22002-1:2025「食品安全のための前提条件プログラム－第 1 部：食品製造」

ISO 22002-100:2025「食品安全のための前提条件プログラム－第 100 部：食品、飼料及び包装のサプライチェーンに対する要求事項」

【主な改訂内容】

- ・2009 年版の技術仕様書(TS)から、2025 年版では国際規格(IS)となった。
- ・ISO 22002-100:2025 は、ISO 22002-1(食品製造)や ISO 22002-4(食品包装材の製造)などの業種固有の PRP 規格を重複して規定するのではなく、これらの規格の共通 PRP を 1 つの基本文書として統合されている。
- ・ISO/TS 22002-1:2009 は、フードチェーンの製造段階に携わるすべての組織に適用可能だったが、ISO 22002-1:2025 は、食品製造のみに適用可能となった。
- ・ISO/TS 22002-1:2009 の「7 廃棄物処理」に対し、ISO 22002-100:2025 では「8 廃棄物、FLW(Food Loss and Waste)管理及びリサイクル」となり、FLW の概念を導入し、その保管区域の設計・維持、およびリサイクルや再利用の管理が明確にされている。
- ・交差汚染の予防手段で、ISO 22002-1:2025 では化学的汚染 (12.5 項) が独立して追加され、化学物質の承認、適用、保管、および汚染発生時の対応が明確に求められている。
- ・ISO 22002-100:2025 では、食品防御と食品偽装防止が明確に区別され、それぞれ脅威評価(Threat assessment)と脆弱性評価(Vulnerability assessment)の実施が要求されている。
- ・ISO22002-100:2025 に「付属文書 A(参考)食品防御措置の例」と「付属文書 B(参考)食品偽装緩和策の例」が追加された。
- ・ISO/TS 22002-1:2009 には、「15 製品リコール手順」という独立した章が設けられていたが、ISO 22002-100:2025 にも、ISO 22002-1:2025 にも、独立した章としては含まれていない。ISO 22002-100:2025 の導入部の説明によると、この文書は ISO 22000:2018 の要求事項を重複させないことを意図しており、ISO 22000:2018 の要求事項の回収／リコール(8.9.5 項)は ISO22002 シリーズでは詳細を規定しないことになったと思われる。

ISO 22002-1,22002-100:2025 と ISO/TS22002-1:2009 の目次対比表

2025年版			2009年版	
	ISO 22002-1:2025	ISO 22002-100:2025		ISO/TS 22002-1:2009
1 適用範囲			1 適用範囲	
2 引用規格			2 引用規格	
3 用語及び定義			3 用語及び定義	
	3.1 cleaning in place (定置洗浄) CIP	3.1 certificate of analysis (分析の証明書) CoA		3.1 contamination (汚染)
		3.2 cleaning (清掃・洗浄)		3.2 contaminant (汚染物質)
		3.3 cross-contamination (交差汚染)		3.3 establishment (施設)
		3.4 declaration of conformance (適合宣言) DoC certificate of conformance (適合証明書) CoC		3.4 materials (材料)
		3.5 disinfection (殺菌・消毒)		3.5 cleaning (清掃・洗浄)
		3.6 facility (施設)		3.6 product contact (製品接触)
		3.7 food loss and waste (食品ロスおよび廃棄物) FLW		3.7 material specification ; product specification (製品仕様書)
		3.8 food packaging (食品包装)		3.8 food grade (食品用グレード)
		3.9 handwashing (手洗い)		3.9 disinfection (消毒)
		3.10 intermediate product (中間製品)		3.10 cleaning in place (定置洗浄) CIP
		3.11 logistic unit (物流ユニット)		3.11 cleaning out of place (分解洗浄) COP
		3.12 product contact (製品接触)		3.12 sanitizing (殺菌・消毒)
		3.13 recycling (リサイクル)		3.13 sanitation (サニテーション)
		3.14 reuse (再利用) rework (手直し)		3.14 certificate of analysis (分析の証明書) CoA
		3.15 site (敷地)		3.15 zoning (ゾーニング)
		3.16 storage (保管)		3.16 label (表示)
		3.17 transport (輸送)		3.17 product recall (製品リコール)
		3.18 waste (廃棄物)		3.18 first expired first out (賞味期限日付順先出し) FEFO
		3.19 zoning (ゾーニング)		3.19 first in first out (先入れ先出し) FIFO
4 建物の構造と配置	4.1 敷地/施設の境界	4.1 敷地/施設の境界	4 建物の構造と配置	4.1 一般要求事項
	4.2 環境	4.2 環境		4.2 環境
	4.3 構造と配置	4.3 構造と配置		4.3 施設の所在地
5 施設と作業空間の設計と配直	5.1 一般	5.1 一般	5 施設及び作業区域の配直	5.1 一般要求事項
	5.2 内部構造及び備品	5.2 内部構造及び備品		5.2 内部の設計、配置及び動線
	5.3 装置の配置	5.3 装置の配置		5.3 内部構造及び備品
	5.4 食品、包装資材、材料及び非食用化学物質の保管	5.4 食品、包装資材、材料及び非食用化学物質の保管		5.4 装置の配置
				5.5 試験室
				5.6 一時的/移動可能な設備及びベンディングマシン
				5.7 食品、包装資材、材料及び非食用化学物質の保管
6 ユーティリティ	6.1 一般	6.1 一般	6 ユーティリティー空気、水、エネルギー	6.1 一般要求事項
	6.2 水、氷、蒸気	6.2 水、氷、蒸気		6.2 水の供給
	6.3 空気と換気	6.3 空気と換気		6.3 ボイラー用化学薬剤
	6.4 圧縮空気及び他のガス類	6.4 圧縮空気及び他のガス類		6.4 空気の質及び換気
	6.5 照明	6.5 照明		6.5 圧縮空気及び他のガス類
	6.6 ボイラー用化学薬剤			6.6 照明
7 有害生物【そ(鼠)族、昆蟲等】の防除	7.1 一般	7.1 一般	12 有害生物【そ(鼠)族、昆蟲等】の防除	12.1 一般要求事項
	7.2 有害生物の防除プログラム	7.2 有害生物の防除プログラム		12.2 有害生物の防除プログラム
	7.3 アクセス(侵入)の予防	7.3 アクセス(侵入)の予防		12.3 アクセス(侵入)の予防

2025年版			2009年版	
	ISO 22002-1:2025	ISO 22002-100:2025		ISO/TS 22002-1:2009
	7.4 棲みか及び出現	7.4 棲みか及び出現		12.4 棲みか及び出現
	7.5 モニタリング及び検知	7.5 モニタリング及び検知		12.5 モニタリング及び検知
	7.6 制御と駆除	7.6 制御と駆除		12.6 駆除
8 廃棄物, FLW (食品ロス)の管理とリサイクル	8.1 一般	8.1 一般	7 廃棄物処理	7.1 一般要求事項
	8.2 材料のリサイクルおよび/または再利用	8.2 材料のリサイクルおよび/または再利用		7.2 廃棄物及び食用に適さない、又は危険な物質の容器
	8.3 廃棄物の容器	8.3 廃棄物の容器		7.3 廃棄物管理及び撤去
				7.4 排水管及び排水
9 装置の適切性及び保守	9.1 一般	9.1 一般	8 装置の適切性、清掃・洗浄及び保守	8.1 一般要求事項
	9.2 装置の能力	9.2 装置の能力		8.2 衛生的な設計
	9.3 保守	9.3 保守		8.3 製品接触面
				8.4 温度管理及びモニタリング装置
				8.5 清掃・洗浄プラント、器具及び装置
				8.6 予防及び是正保守
10 購入材料の管理(マネジメント)		10.1 一般	9 購入材料の管理(マネジメント)	9.1 一般要求事項
		10.2 供給者の選定及び管理		9.2 供給者の選定及び管理
		10.3 受入れ材料		9.3 受入れ材料の要求事項(原料/材料/包装資材)
11 保管(倉庫保管を含む)及び輸送	11.1 保管及び倉庫保管	11.1 保管及び倉庫保管	16 倉庫保管	16.1 一般要求事項
	11.2 発送	11.2 発送		16.2 倉庫保管の要求事項
	11.3 輸送	11.3 輸送		16.3 車両、輸送車及びコンテナ
12 汚染の予防手段	12.1 一般		10 交差汚染の予防手段	10.1 一般要求事項
	12.2 微生物学的汚染			10.2 微生物学的交差汚染
	12.3 アレルゲンコントロール			10.3 アレルゲンの管理
	12.4 物理的汚染			10.4 物理的汚染
	12.5 化学的汚染			
13 清掃・洗浄及び殺菌・消毒	13.1 一般	13.1 一般	11 清掃・洗浄及び殺菌・消毒	11.1 一般要求事項
	13.2 洗浄剤と道具	13.2 洗浄剤と道具		11.2 清掃・洗浄及び殺菌・消毒用のための薬剤及び道具
	13.3 清掃・洗浄及び殺菌・消毒プログラム	13.3 清掃・洗浄及び殺菌・消毒プログラム		11.3 清掃・洗浄及び殺菌・消毒プログラム
	13.4 CIP システム			11.4 CIP システム
				11.5 サニテーションの有効性のモニタリング
14 要員の衛生及び従業員のための施設	14.1 一般	14.1 一般	13 要員の衛生及び従業員のための施設	13.1 一般要求事項
	14.2 衛生設備	14.2 衛生設備		13.2 要員の衛生の設備及び便所
	14.3 飲食場所の指定	14.3 飲食場所の指定		13.3 社員食堂及び飲食場所の指定
	14.4 作業着及び保護着	14.4 作業着及び保護着		13.4 作業着及び保護着
	14.5 健康状態	14.5 健康状態		13.5 健康状態
	14.6 人の清潔度	14.6 人の清潔度		13.6 疾病及び傷害
	14.7 人の行動	14.7 人の行動		13.7 人の清潔度
	14.8 訪問者および外部提供者	14.8 訪問者および外部提供者		13.8 人の行動
15 製品および消費者情報			17 製品情報及び消費者の認識	
16 食品防衛と食品偽装	16.1 一般	16.1 一般	18 食品防衛、バイオビジランス及びバイオテロリズム	18.1 一般要求事項
	16.2 食品防衛	16.2 食品防衛		18.2 アクセス管理
	16.3 食品偽装防止	16.3 食品偽装防止		
17 手直し	17.1 一般		14 手直し	14.1 一般要求事項
	17.2 保管、識別及びトレーサビリティ			14.2 保管、識別及びトレーサビリティ
	17.3 手直し(品)の使用			14.3 手直し(品)の使用
			15 製品のリコール手順	15.1 一般要求事項

注)2025年版の目次については、JRCAが翻訳したものです。翻訳文に疑義がある時はISO規格原文に準拠してください。