

山梨食肉流通センター ISO22000 認証取得

(株)山梨食肉流通センターは、すべての施設・工程を対象として、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000の認証を、本年12月2日付けで取得した。

同社は、昨年9月に全社員によるキックオフセレモニーを行い、月例の研修会を行うとともに、ISO22000導入計画に基づいて、食品安全(FSMS)チームの編成、職員の教育訓練、HACCPシステムの構築などに取り組んできた。この結果、今年10月の書類審査、11月の運用審査を経ての認証取得となったものである。

同社では、職員の教育訓練で養成した、FSSC22000審査員研修修了者1名、ISO22000内部監査員3名、HACCP研修修了者1名と、食品安全(FSMS)チームを中心として、衛生管理体制を更にレベルアップするとともに、食品安全マネジメントシステムの向上に取り組んでいくとしている。

また同社は、平成20年に対香港輸出用肉(豚肉)取扱い施設の認定を受け、現在対マカオ牛肉輸出、対タイ牛肉輸出施設の認定も受けているが、さらに輸出可能な国を増やし、国産食肉の輸出推進に貢献していくとしている。

ISO 22000とは

(1) ISO(国際標準化機構)について

- ① スイスに本部を置く、法人格を有する非政府組織
- ② 発足 1947 年、日本の加入 1952 年
- ③ 19,573 の国際規格・基準を定めている。(2012/12 現在)
- ④ 加盟国 163カ国 (2009/12 現在)
- ⑤ 目的 世界的な標準化およびその関連活動の発展促進
- ⑥ コーデックス委員会のHACCPとの関係
 - ・ コーデックス委員会はFAO及びWHOによって設立された 国際的な政府機関で、国際食品規格等を作成する。
 - ・ HACCPはコーデックス委員会が定めたガイドラインで、審査登録規格ではない。

(2) ISO 22000は、食品安全マネジメントシステムの国際規格

食品安全マネジメントシステムとは

食品の安全を確保するための経営管理を行い、向上していくシステム

