

〈食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会〉

食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム構築の考え方 中間とりまとめ概要

平成 27 年 5 月 27 日

1 構築する規格・認証スキームのあり方

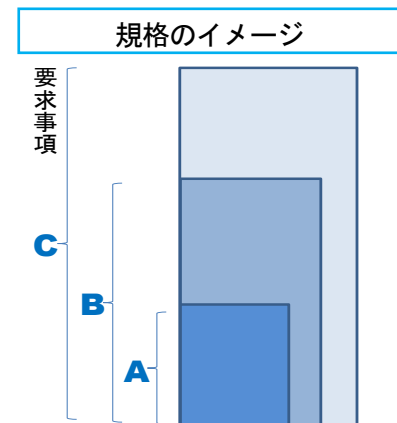
世界的な食品安全の取組に貢献するとともに、日本の食料産業の国際的な競争力向上のため、食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームを、食品関係事業者等関係者のコンセンサスを得ながら構築する。主な対象は中堅・中小事業者。なお、対象は日本国内の事業者に限らない。

2 認証スキームの特徴・内容

取組の実質的な向上や継続的な取組を促し、それを国内外に伝達できるようにするという目的を達成するため、以下のような特徴を持つものとする。

- ① 国際標準の考え方をベースとして、食品安全管理の体制を確認できる。
- ② 全ての食品関係事業者にとってわかりやすく、規制にも整合している。
- ③ 継続的に現場の取組を向上させていけるよう、段階的な取組や「現場力」の向上、取引先や消費者とのコミュニケーションを促すもの。
- ④ 和食やその材料にも適用しやすく、また、日本の食文化、企業文化について、海外の事業者からも評価が得られるようにする。
- ⑤ 世界の食品安全の取組の向上に寄与する。

A : 食品安全の基礎を確立したい事業者
B : 食品安全のレベルをさらに向上させ、
HACCP を実施したい事業者
C : 輸出など国際的な取引で通用するレベル
を目指す事業者



3 他の規格・認証スキームとの関係

システム認証である点は、ISO22000 シリーズや FSSC22000 の認証と共通のもの。

4 規格の構築の順

まず、食品製造のセクターから整備し、将来的に他のセクターを可能なところから追加していく。

5 認証スキームの名称

『食品安全（信頼）についての継続的な改善を推進する規格・認証スキーム』
であるとし、これにふさわしい名称とする。

6 認証スキームの運営主体への継承

準備委員会で検討した内容を、法人格を持つ運営主体に引き継ぐ。