

農産物加工処理施設 FSSC22000 認証を取得!!

食品安全管理で

最高基準の国際規格を取得



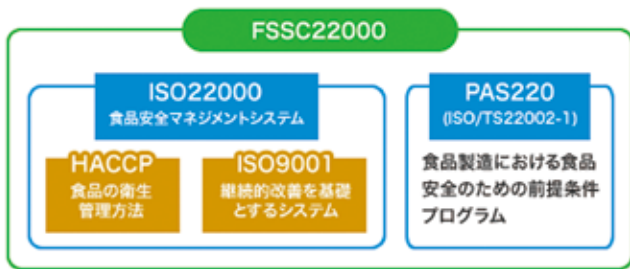
FSSC22000 認証の登録証

10月29日、当JAの農産物加工処理施設が世界でも最も厳しいとされる食品安全管理の国際規格「FSSC22000 認証」を取得しました。

FSSC22000は、オランダの食品安全認証団体(FSSC)が設ける国際認証で、国内で普及が進むHACCP(危害分析重要管理点)などの衛生基準に加え、実践に向けたマネジメントに関する独自基準を満たすのが要件で取得のハードルは高いですが、国内だけでなく海外での食品安全を証明できるので、輸出にも活用できます。

国内でも、大手企業は次々と取得しており、取引先から取得を要求される場面も出てきています。

【FSSCとISOとの関係】



当JAでは、2年前から取得に向けて準備を進め今回の取得となりました。今回の取得により食品安全管理において、取引先からのより一層の信頼を得ることができ、「枝豆」の販路拡大、また海外輸出にも弾みがつくことが予想されます。

今回の取得について山本組合長は、「2年間に亘り大変厳しい審査を受けながら、この度認証を受けることが出来ました。担当者をはじめご協力いただいた工場の職員皆様方に対し厚く感謝申し上げます。この認証によって今後はヨーロッパなどにも輸出のチャンスがあり販路販売拡大に大きな役割を果たせると期待しています」と話しております。



農産物加工処理施設 第1工場

FSSC22000のしくみ

食品マネジメントシステムの1つで、FSSCが、ISO22000とISO/TS22000 2シリーズを組み合わせて開発した規格。前提条件プログラムを定め、危害分析を行って管理すべき点を明確にし、HACCPプラン等により管理します。ISO22000との違いは、FSSC22000の方がすべき項目がより具体化されています。また、ISO22000ではカバーできなかった食品

安全対策(フード・テロ、原材料やアレルギー物質の管理等)や「食品安全に関連する要因の監視」等について定められています。

認証は世界最大の消費財流通業界組織「TCGF」によって設立された食品安全部会「GF SI」より承認を受けます。(審査登録業務は日本の専門会社に委託) 国際的に認知された食品安全規格であることの証明となり、食品安全の世界において大きなエポックを画するものであるといわれています。