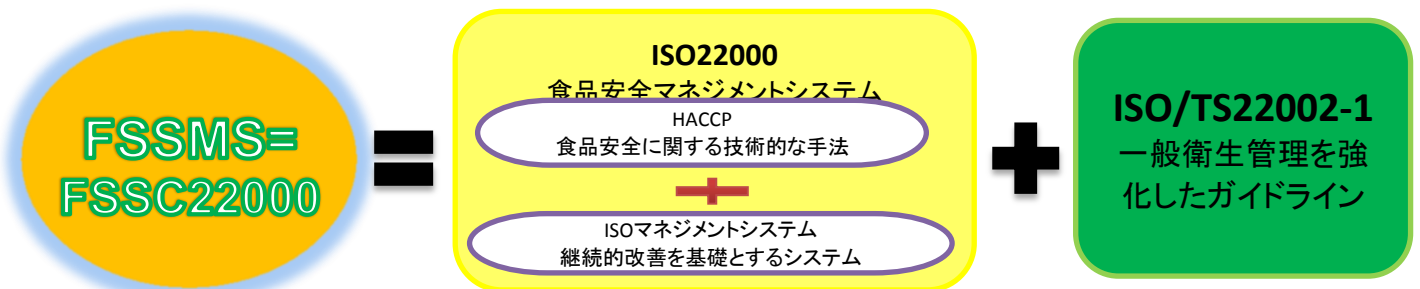


FSSMS(FSSC22000)

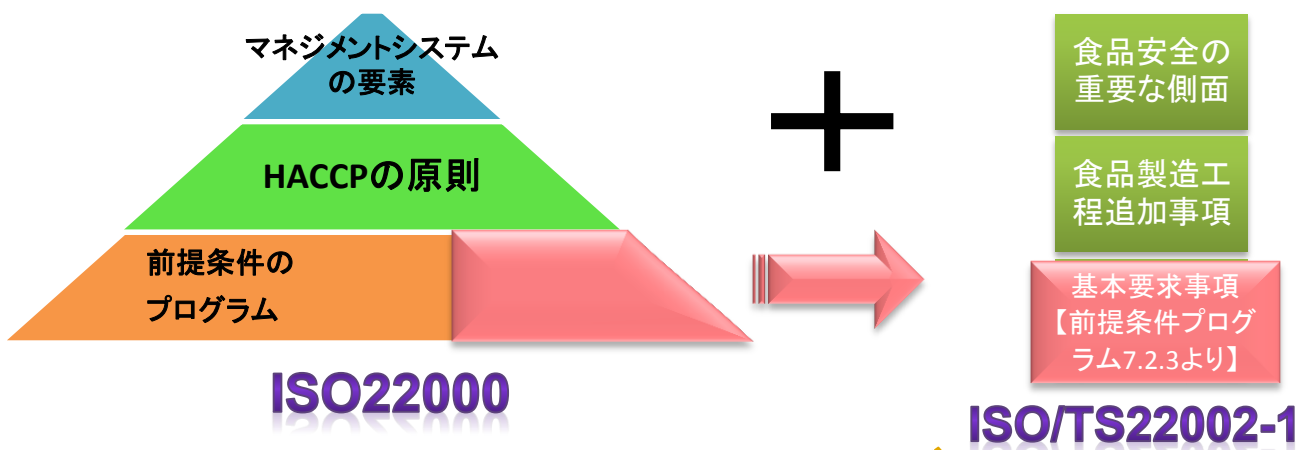
認証スタート

食品安全支援への責任と誇りを持って、
最大の価値ある審査を御提供

食品安全認証機構「FSC」は、FSSC22000をFSSMS(食品総合安全マネジメントシステム: Food Synthesis Safety Management System)と命名し、欧米で信頼度の高いGFSI(Global Food Safety Initiative)のベンチマーキングとして承認されている国際的なフードチェーンの要求事項を満たす食品安全認証規格を審査・認証します。



- 基本的には、ISOの認定・認証制度と変わらず、ISO22000:2005認証組織であれば、例えば、維持審査時にISO/TS22002-1を中心とした追加の審査の受審も可能でしょう。



FSSMS(FSSC22000)のメリット・デメリット

- 食品工場により必要なPRPを具体化、強化したのがFSSMS(FSSC22000)です。
- これまで、あまり工場施設に力を入れず、また老朽化している工場では、構築に苦勞されるでしょう。
- 個人的には、改善や、努力の結果が見られれば、工場の実情に合った、PRPの構築で良いと思います。



小川 洋

資格:

技術士(農業部門・農芸化学部門
科学技術庁登録第33030号)

ISO22000主任審査員

ISO9001主任審査員

ISO14001主任審査員

HACCP・SQF審査員

FSSC22000審査員

公害防止管理者 大気第1種

公害防止管理者 水質第1種

ハラール管理者

執筆関係:

・よくわかるISO22000食品安全
マネジメントシステム構築のポイント
(日刊工業新聞社)

・よくわかるISO22000食品安全
マネジメントシステム構築のポイント
第2版(日刊工業新聞社)

・企業のためになるISO22000主
任審査員が語る審査詩的事例
(光琳)

・食品技術の革新に挑む
(幸書房)

FSSC22000認証取得 コンサルティング

大きな社会問題にもなっております食品事故は後を絶ちません。最近では冷凍食品の農薬混入、小学校給食の異物混入、給食による食中毒等、食の安全について考える食品企業様には、FSSC22000(食品安全システム認証)認証取得は予防のスキルの1つと考えられます。しかし、難しいのでは...、何から始めれば...とお考えの食品企業様は弊社担当者にお任せ下さい。**食品安全に数多く携わった経験豊富な食品専門審査員が構築をお手伝いさせていただきます。**

FSSC22000内部監査員 養成セミナー

FSSC2200内部監査員養成セミナーを始めました。

活動に密着したケーススタディに重点を置いた**食品安全に数多く携わった経験豊富な講師が講義いたします。**条件を満たした修了者には、修了証をお渡しします。

***ISO22000,ISO9001,ISO14001の内部監査養成セミナーも受付けております。**