

2004年07月30日 第10回食品マネジメントシステム部会ご報告

三原 翠

第10回食品マネジメントシステム部会は、7月30日に開催し、第5回第8回部会で取り上げました食品安全マネジメントシステムについてもう一度取り上げました。

第5回は向井征二先生に HACCP と ISO9000 に基づいてお話いただきましたが、今回は、この6月に正式な規格の1歩手前になりますドラフト ISO (DIS) 22000 が公表されたことを受けて、早々とこの規格の審査員コース（まだ正式なものではありませんが）を受講された当会員の（有）フードセイフティコンサルティングの渡辺清孝さん（前横浜市戸塚保健センター）を講師にお迎えしました。

今回の部会は広く非会員にも呼びあつたこともあり、3分の1の10数名が非会員で、総勢40人近く大勢の方がお集まりくださいました。全麵会館4階の会議室の床が抜けるのではという心配を初めてしました。しかし、何より ISO22000 について、今、食品企業がいかに注目しているかがわかりました。

講演は50枚ものスライドを使用して、4時間近い長丁場のお話で、それでいて少しも眠たくもならない、とても面白い、わかりやすいお話でした。

全文の紹介は出来ませんが、はじめと終わりの部分をご紹介します。これだけでもこの規格の理解の一助になると思います。

【参考資料】 (84KB)

ISO22000 (DIS 案) の概要～食品安全マネジメントシステム～

フードチェーン全体における組織に対する要求事項

新たな食品安全マネジメントシステムは食品業界に何をもたらすのか

(有) フード・セイフティ・コンサルティング 代表取締役 渡辺清孝