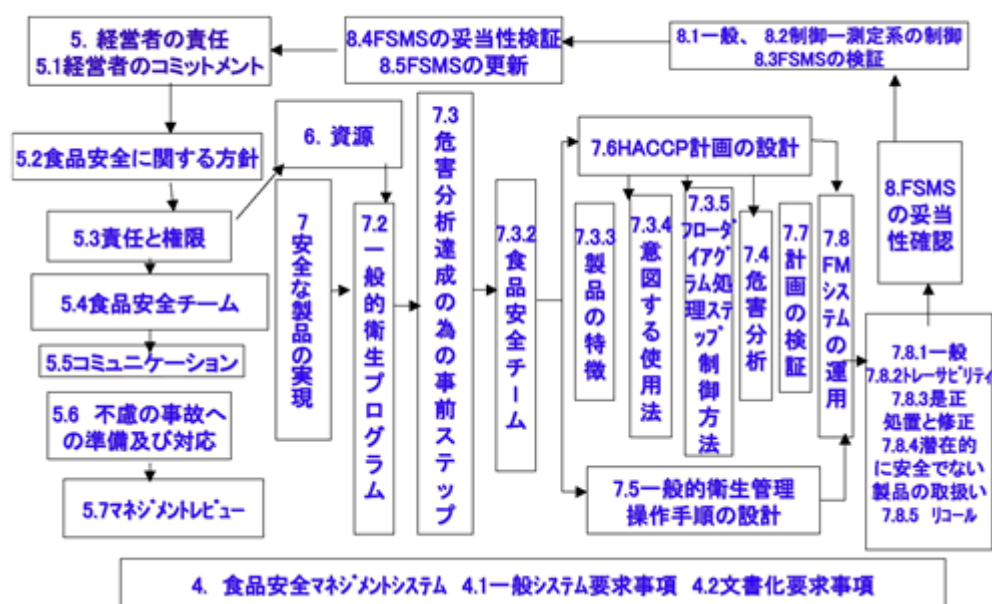


4月23日に第8回食品マネジメントシステム部会を参加者20名で開きました。テーマは食品安全マネジメントシステムの改正前の規格の説明でした。正式なドラフトISO22000の公表は6月との事です。

食品安全マネジメントシステムは文字通り、ISO9001にHACCPの部分をつけたような形になっています。9001では顧客を最重要視していますが、22000では顧客が消費者になっています。主な内容は次のようなものです。

食 品 安 全 マ ネ ジ メ ン ト シ ス テ ム C D 2



内容説明後、参加者各自それぞれの立場からの新しい規格に対する意見が述べられました。以下記録できたもののみ掲載します。

- HACCPも9000もやっているが、22000は本社スタッフを入れた場合どの様になるのか、HACCPに関係ない部署の取扱はどうなるのだろうか？
- 最近まで現場にいたが、HACCPがまだ根付いていないので、新たに22000をととも入れられない。
- HACCPやISOでも防虫の観点になると有効でなく、システムの話より虫の話の方が重要。
- マーケットは大きくなってきているが、食品衛生では不安はまだある。HACCPの認証基準が不明確。
- 管理を全体にするのは難しく、個別に適切に管理することが必要。ISOの日本語は分かりにくい。GMPは思想であり、それなりに良いものと考えている。
- 副資材を提供する会社にいるので、HACCPや22000は勉強のつもりで参加している。マルソーは審査する人の力量が問題。
- 品質のマニュアルを作るのは簡単であるが、現場におろすのに一苦労している。人材の確保も必要である。
- 病院の給食をやっていたが、HACCPにしろPLにしろ記録をきちんとする事が大事で、総合システムとしてトータルにやらなければだめである。構築をこれから勉強したい。
- 生もの扱っている会社にいるが、安全性の確保には気を使っている。HACCPや9000などどれ

がっているか勉強している。今日の話では具体的なイメージがわからない。自社の安全システムは自社でやらなければならないと思っている。勉強して自社にあったものを構築したい。

-肉類の業界に比べ、魚介類の業界は一般に衛生面で遅れている。海外の工場は HACCP や 9000 をとっている。

-22000 は HACCP と 9000 の関係で興味がある。規格は道具なのでは。経営者のコミットメント。安全とは何か？海外では健康被害の CCP だが、日本では？マルソーでは PP が厳格に定められているが、フォーカスが抜けているのでは？

-当社では食品安全委員会を立ち上げ、HACCP も自社で組み立て、他の食品についても実施している。ISO は 7 割取得、年内には全て取得。

以上のような議論が行われ、個々のシステムの並立がいかに現場に重荷を負わせているかが想像されました。

このような現状からも、総合システムの必要性が高まっていると思われますので、次回から応用編に移る予定です。

今まで学んできた事を下敷きにして、経営者になったつもりで会社全体を見渡しながら、総合マネジメントシステムの構築に取り掛かります。皆で知恵やアイデアを出し合って、3人寄れば文殊の知恵を、何人になるかわかりませんが、文殊以上の知恵を出し合っていきましょう。

食品総合システムは出来上がった結果だけでなく、考えていく過程こそが、一番意味あるものとなると考えています。