



# ISO22000認証取得のお知らせ

「食品の安全」のための体制づくりをめざして

## 今、なぜISO22000の取得が必要なのか

弊社の所在地、富山県高岡市は、日本遺産の認定を受ける近世からの商工都市です。弊社は安永元年（1772）に創業し、以来、麴、味噌・醤油を中心とした製造業を今日まで継続して参りました。

その間244年、代々受け継がれてきた伝統的製造技法は、「見習い」の言葉通り、先輩たちに見て習い、聞いて習うのが通常であり、また、品質の見極めは職人一人ひとりの「五感」に委ねられ、不文律のままに伝承されてきた側面があります。

そうした職人から職人への伝承文化は弊社の尊い宝ではありますが、そればかりに頼っても、いつも変わらぬ「おいしさ」と「安心」「安全」をお客様の食卓にお届けできるとは限りません。

ISO22000のマネジメントシステムの導入は、伝統的技法を新しい未来に継承する手立てのひとつとして、また食の安全を確保するための手法として、非常に有効に機能するのではないかと私どもは考えました。

これは製造者の日々の業務のルールを明確に文書化し、そのルールどおりに管理されていることを証明してもらう、**第三者認証制度**です。

そして、HACCPの食品衛生管理手法をもとに**工程の危機管理**を行い、不良品の発生を未然に防ぐ、**食品安全マネジメントシステム（FSMS）の国際規格**です。

認定取得の準備に踏み切るときは、高すぎるハードルではないかと懸念もしましたが、いざ実際に取り組んでみると、社員一人ひとりが自主的に品質管理・衛生管理の有り方を見直そうとする習慣が芽生え、また、社員同士のなかに一致団結の気風が高まる様子を見て取ることができました。

今後ますます、全社を挙げて、継続的改善に取り組んで参る所存ですので、変わらぬご愛顧と、ご教示ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

山元醸造株式会社  
代表取締役 山本 衛



## ISO22000認証取得に期待すること

ISO22000の認証取得により、次のことが期待できまると考えます。

- ① 製造工程のルールを遵守することにより、品質が安定します。
- ② 衛生管理を行うことにより、食品の安全が確保でき、社員の健康を守ることもつながります。
- ③ 食品安全上の危害を予防し、危害が発生しても速やかに対処できるような体制づくりができます。
- ④ 認証取得を公表することにより、お客様からの信頼を獲得することができます。
- ⑤ 国際規格の認証取得により、国内のみならず海外企業からの信頼を深めることができます。

### ISO22000取得により期待されるメリット

- ・食品安全のリスクの低減
- ・顧客からの信頼獲得
- ・継続的な改善による企業価値の向上
- ・海外企業を含む取引要件の達成
- ・企業競争力の強化
- ・法令順守（コンプライアンス）の推進
- ・KPI（キーパフォーマンス指標）の管理
- ・リスクマネジメント

ISO22000 では、PDCAサイクルによる管理を基礎に置いています。



ISO22000は、食品安全ハザードのリスク分析の手法をHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）から取り入れています。

HACCP手法は、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点（CCP）を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録（モニタリング）し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムです。

	従来の製品検査	HACCPによる工程管理
検査の段階	最終製品	原材料受入から最終製品までの全工程
検査の方法	一定率の抜き取り検査	危害を予測し、危害防止につながる重要な工程を継続的に監視・記録する
対応	検査で不適合を見つけたら、一連のすべての製品の廃棄が必要	問題のある製品の出荷を未然に防止

## トレーサビリティ

農家



蔵



食卓



近年、食品の安全管理には欠かせない手法となっているのが、トレーサビリティ【traceability】です。「追跡可能性」の意で、農園から食卓までのフードチェーンを明確にし、記録を保管することがISO22000でも義務付けられています。

弊社では、平成28年6月1日より、トレーサビリティを重視した製造・販売管理ソフトウェア（東洋通信㈱オリジナル）を導入しました。

原材料の産地

納入日

加工日

製造ロット番号

タンク番号

充填日

賞味期限

保管倉庫内の棚番号

出荷日 出荷先

運送業者 送り状番号

などを記録に残し、円滑に管理します。

### 企業理念

私たちは、245年の伝統を誇りとし  
先人、郷土、自然に感謝し  
こうじ、味噌、醤油の可能性を探求し  
「安心」「安全」  
「おいしさ」「感動」  
「健康」をテーマに  
お客様に愛され続ける会社を目指します。

## 5S活動

5Sとは「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「しつけ」の頭文字のSをとったもので、衛生管理の基本です。

1. 朝の10分掃除
2. 日々の清掃手順のマニュアル化
3. 年間清掃計画の実践
4. 社内研修活動
5. 月に一度の社内パトロール
6. 防虫防鼠専門業者による駆除
7. 外部検査機関によるモニタリング
8. 廃棄物処理業者との連携によるゴミ分別

などを積極的に行うことにより、衛生管理の向上を目指します。

整理	要らないものを棄てる
整頓	決められたものを決められた場所に置き、誰でも分かるようにする
清掃	日頃の清掃を手順化する
清潔	衛生を維持する
躰	ルール守る習慣を身につける

## 取得までの歩み



認証書を手にする内部監査チームメンバー

- 平成27年6月 社長がISO22000認証取得の決意を表明  
内部監査チームメンバーを任命する
- 平成27年8月～平成28年5月 コンサルタントを招請し、  
内部監査チームの養成研修を実施
  - ・必要事項の理解とシステム構築
  - ・フローダイアグラム作成
  - ・ハザード分析及びリスト作成
  - ・食品安全マニュアル作成
  - ・PRP関連手順書作成
  - ・帳票の作成 ・システムの運用
  - ・内部監査手法の習得
  - ・内部監査実施 など
- 平成27年9月11日 第一回ハサップ研修会
- 平成27年10月19、20日 第二回ハサップ研修会
- 平成28年6月 1次審査 実施
- 平成28年7月 検証活動の評価・分析  
内部監査実施
- 平成28年8月 2次審査 実施
- 平成28年9月 ISO22000認証取得

