

食品安全マネジメントシステム認証

ISO 22000 FSSC 22000

食品供給の全過程での食品安全を実現して、
消費者に安全と安心を提供します。

消費者ニーズの高まりの中、生産から加工・流通まで、
フードチェーンの全過程で食品安全への対応が求められています。
食品安全マネジメントシステム認証 ISO 22000およびFSSC 22000は、
HACCP*の手法をもとに、より安全な食品提供を可能にする国際規格です。
JACOはお客様の目的に合わせた、きめ細かな審査計画をプランニング。
それぞれの企業に最適な食品安全マネジメントシステムをサポートします。

*HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point



フードチェーン全体の
「食の安全」が
求められています



農業・漁業



運輸・保管



製造・加工



卸売・小売

総合認証機関

JACO

総合認証機関JACOは、 「食品安全マネジメントシステム認証」を お客様の立場になってサポートします。

ISO 22000導入の必要性

ISO 22000は、HACCPの食品衛生管理手法をもとに、国内にとどまらず世界中の消費者に、より安全性の高い食品の提供を可能にする食品安全マネジメントシステムの国際規格です。

消費者の食品安全に対する意識やニーズが大きな高まりを見せる中、一旦食品事故が発生すると企業経営に重大な影響を及ぼすことがあります。ISO 22000を導入することにより、企業の食品安全管理をレベルを高め消費者により安全性の高い食品提供が可能になります。

- 食品安全のリスク低減を通じた消費者からの信頼獲得
- 原材料の調達段階や流通段階の情報の確実な把握
- 法令順守(コンプライアンス)の推進
- 食品安全方針宣言のもと、目標管理を通して組織体制の継続的改善が可能

FSSC 22000導入の必要性

FSSC 22000は、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO 22000と前提条件プログラムを詳細にしたISO/TS 22002シリーズ及びFSSC 22000追加要求事項を統合し、国際食品安全イニシアチブ(GFSI)が制定したベンチマーク承認規格です。

世界の大手小売業者や大手食品メーカーに対して、組織の食品安全マネジメントシステムの有効性をアピールでき、信頼を獲得することができます。

FSSC 22000 認証取得のメリットは、GFSI承認の認証スキームを受け入れている世界の大手小売業者や大手食品メーカーの取引条件を満たすこと、適切な前提条件プログラムの構築と運用による食品安全ハザードのリスク低減、取引先による監査の低減やそれに伴うコスト削減などです。

株式会社 日本環境認証機構^{ジェイコ}(JACO)

■ 本 社 〒101-0045 東京都千代田区神田鍛冶町3-4 oak神田鍛冶町 TEL.03-3525-7681

<http://www.jaco.co.jp/>