



# 食品安全システム認証 22000

附属書 1: CB 認証書の適用範囲の文言

## 目次

1. 目的.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
2. 適用範囲.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
3. 一般要求事項.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
4. 個別要求事項.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
4.1 フードチェーンカテゴリ A-畜産.....	3
4.2 フードチェーンカテゴリ C-食品製造.....	3
4.3 フードチェーンカテゴリ D-動物用飼料製造.....	4
4.4 フードチェーン E-ケータリング.....	5
4.5 フードチェーンカテゴリ FI-小売及び卸売.....	5
4.6 フードチェーンカテゴリ G-輸送及び保管サービス.....	7
4.7 フードチェーンカテゴリ I-食品包装製造.....	7
4.8 フードチェーンカテゴリ K-(バイオ)ケミカル製品の製造.....	8

## 1. 目的

この附属書は、FSSC 22000 認証書上の適用範囲の文言に関する規則について記述する。すべてのカテゴリに対する一般規則があり、また例を含めて個々のカテゴリに対する個別規則がある。

## 2. 適用範囲

フードチェーンカテゴリ及び FSSC 22000 又は FSSC 22000-品質の適用範囲に入る関連サプライチェーン部門は、スキーム文書のパート II に定義されている。

## 3. 一般要求事項

認証書の適用範囲の文言は：

- 1) スキームの適用範囲内でなければならない；
- 2) 認証された組織が供給し、CBによって監査されたプロセス/活動、製品タイプ及び/又はサービスを明確かつ曖昧さのないように記述しなければならない。報告書は、適用範囲の記述にすべての活動の証拠を含まなければならない；
- 3) 販売促進的文言又は宣伝文句的表示を含んでいてはならない。宣伝文句的表示とは、法で義務づけられておらず、食品又はサービスが特定の性格をもつと示唆するメッセージ又は表現である。例には、健康強調表示、栄養強調表示、原産地表示、含まれていない旨の表示(例えば、アレルゲンが含有されていないという表示)、有機栽培・飼育表示、品質表示がある；  
組織がこのような主張を行う場合、それが FSMS の一部であるときは調査しなければならないが、適用範囲の文言の中に表してはならない；
- 4) ブランド名は、製品認証を示唆することがあるので、使用することが許されない；
- 5) 英語で表記しなければならないが、別の言語を追加してよい(例えば、認証をされた組織の国の母語)；
- 6) 組織の法的責任外の下請負又は外部委託を記載してはならない；
- 7) 貿易、仲買としての活動を含んでいてはならない；
- 8) 非食品/飼料に関連する製品、プロセス又はサービスへの言及を含んでいてはならない(例えば、医薬品及び家庭薬、タバコ、化粧品、家庭用パーソナルケア、インクに言及してはならない)；
- 9) その活動、プロセス、製品又はサービスが、認証の適用範囲に定められた最終製品の食品安全に影響を与える可能性があるとき、その活動、プロセス又はサービスの除外事項を含んでなければならない(ISO/TS 22003:2013 の 9.1.1)。例外の適用が許される場合は、その理由を報告書に記載し、認証書に“例外が適用される”との文言を含めなければならない；
- 10) 開発と設計を、別々の活動として記載しない。これらの活動は、加工又は製造活動の一部が FSSC 22000 の認証の適用範囲及び同一法人の一部によって対象とされているときに限って許される。

## 4. 個別要求事項

FSSC 22000 又は FSSC 22000-品質の適用範囲内のフードチェーンカテゴリ及び関連するサプライチェーン部門は、スキーム文書のパート II に定義されている。

### 4.1 フードチェーンカテゴリ A—畜産

適用範囲の文言は、該当する動物の種類を含んでいなければならない。

例

認証書の適用範囲の文言	容認可能	コメント及び推奨事項
初生ひなの受入れ、育成(生産)及び屠殺のために食肉処理場への搬入	Yes	

### 4.2 フードチェーンカテゴリ C—食品製造

- 1) FSSC 22000 はマネジメントシステム認証であり、製品認証ではない。したがって、組織が製造する個々のすべての製品の列挙は避けなければならない。
- 2) 食品安全に影響する応用技術に言及しなければならない(例えば、殺菌、滅菌、発酵、乾燥)が、個々のすべてのプロセスステップを適用範囲の文言に記載しないように強く助言する(例えば、原材料の受入れ、原材料の保存、混合、防腐、焼成、プラスチック包装、保管などには言及しないほうがよい)。
- 3) 包装のタイプ(例えば、真空包装、MAP 包装)が食品安全に重要な機能を果たすとき、及び/又は食品安全に対して潜在的な影響があるとき(例えば、ガラス)は、そのことに言及しなければならない。
- 4) 製品が弱者である特定の消費者向けに意図されたものである場合は、そのことを適用範囲の文言に示さなければならない(例えば、乳児食品、病院食品など)。
- 5) 保存、保管及び配付、出荷、供給並びに発送作業(現場又は現場外)は、次の場合に限って、製造の適用範囲の文言に追加してもよい：
  - その企業独自の生産専用するとき；
  - 監査対象の食品安全マネジメントシステムの中に含まれているとき；
  - 同一法人の一部のとき(すなわち、同じ組織が所有しているとき)。
 第三者の物流サービスがある場合は、カテゴリ G を適用する。
- 6) “販売”という語句は許容されない：製造業者は製造した製品を販売する必要があるため、常に販売活動を行っている(事業を営むための主たる理由)。しかしながら、食品製造規格には販売プロセスに関する規定又は個別要求事項はなく、したがって販売プロセスは監査することはできず、適用範囲の文言に表わすことができない。これと同じ要求事項は、販売と同等又は類似の、マーケティング、輸出及び/又は輸入という語句にも当てはまる。
- 7) 動物用飼料の副産物は、適用範囲の文言に“飼料産業用”又は同等の言回しで記載されていることを条件として、含めてもよい。

例

認証書の適用範囲の文言	容認可能	コメント及び推奨事項
卵の生産	Yes	ただし、卵の仕分け及び梱包のような、実際の活動を記述するのがよい。
植物油の製造及び包装	Yes/No	実際にオイルを製造(圧搾, 抽出)している企業であれば、これでよいかもしれないが、オイルの混合, びん詰めだけを行っている企業であれば、製造という用語は誤解を招き不正確となる。
オリーブオイルの製造(圧搾, 脱ろう, 濾過及び注入)	Yes	この場合、製造の意味するところは明瞭であり、この点で一般的に推奨するものではないが、加工ステップを追加する必要がある。
即席食品の開発及び設計	No	開発及び設計を別々の活動することは認められない。このような活動は、FSSC 22000 の認証範囲及び同一法人の対象となる加工又は製造活動に追加される場合にのみ許される。
パン製品の製造(プレーンクロワッサン, チョコレート入りクロワッサン, マーメイド入りクロワッサン, ごま入り又はごまを振っていない食パンロール, ごま入り又はごまを振っていない全粒粉パン, フルーツケーキ, レーズン及びナッツ入りパン, プリオッシュ)。	Yes/No	個々のすべての製品を含めることは望ましくない。
ペットボトル入りノンアルコール飲料の製造及び、それらの飲料成分としての二酸化炭素の製造。	Yes	適用範囲の文言に、二つのタイプの製造活動を正しく記述。

### 4.3 フードチェーンカテゴリ D—動物用飼料製造

4.2 (食品製造)に記述するすべての要求事項に加えて、次の要求事項を適用する：

- ペットフードのタイプを記載しなければならない(例えば、ドライ, ウェット, おやつ)
- 対象の動物グループに言及しなければならない(例えば、牛, 鶏, 犬, 猫, 愛玩鳥...)

例

認証書適用範囲の文言	容認可能	コメント及び推奨事項
ペットフードの製造	No	食品のタイプ及び対象の動物グループの記載がない。
畜牛用乾燥飼料混合物の製造及び輸送	Yes	輸送プロセスの所有者を同一企業が保有していれば、認めら得る。
小型ペット(齧歯動物)用乾燥ペットフードの製造	Yes	

#### 4.4 フードチェーン E-ケータリング

例

認証書の適用範囲の文言	容認可能	コメント及び推奨事項
航空機内ケータリング用食品の製造：冷菜，デコレーションケーキを含む。	No	これは、製造の適用範囲の文言である。 E は、実際のケータリングサービスが消費者に提供されているときだけに該当する。この場合、航空会社がケータリング業者である。
セントラルキッチンでの様々な詰物を入れたラップの製造及びお祭りのときにフードトラックから食品を提供。	Yes	
セントラルキッチンでの食事の製造及び複数の場所での食事の提供。	Yes	中央での調理及びサテライト地でのサービスは許される。
結婚式，会議のようなイベント向けの食品の製造。現場外で調理され，催事場所で提供。	Yes	

#### 4.5 フードチェーンカテゴリ F1-小売及び卸売

- 1) カテゴリ F1 は、小売/卸売の配付カテゴリであり、製造プロセスは含まれない。
- 2) 最終加工ステップとして調理済食品を提供するだけの店舗内活動は、適用範囲に入れることが許されており(例えば、肉の焼上げ、パン焼、肉又は魚の切り分け)、適用範囲の文言で言及しなければならない。
- 3) ISO/TS 22003:2013 では、カテゴリ F を配付と記述していることに注意されたい。多くの言語で、配付は輸送と同じ意味であるが、この場合はそうではない。
- 4) どのようなタイプの活動(すなわち、卸売又は小売)を実施するかを規定する必要がある。

例

認証書の適用範囲の文言	容認可能	コメント及び推奨事項
生鮮果物及び野菜の卸売。	Yes	
洗浄、切り分け、包装並びに果物及び野菜の卸売	No	洗浄、切り分け及び包装は、製造の適用範囲である。
冷蔵及び冷凍されて梱包された野菜、肉、魚及び乳製品の最終消費者への小売販売で、チーズ並びに魚の切り分け及び梱包などの店舗内活動を含む。	Yes	
スーパーマーケット詰合わせ商品(肉及び肉製品、魚、飲料、乾燥品、野菜及び果物、パン製品、冷凍品)の最終消費者への販売。	Yes	
粉及びソースの配布。	No	配布活動が何なのか、明確でない。具体的な卸売又は小売活動に、明確に言及しなければならない。
食品用包装材の卸売。	Yes	

#### 4.6 フードチェーンカテゴリ G – 輸送及び保管サービス

適用範囲の文言には、少なくとも、次の要素を含めなければならない：

- 提供するサービスのタイプ(例えば、輸送、保管、クロスドッキング)
- 取扱い製品のタイプ(例えば、食品、包装材、動物飼料)
- 食品及び/又は飼料を保管するときの活動条件(常温、冷蔵、冷凍)。
- 輸送活動の場合：輸送手段(例えば、陸送、空輸、水上輸送、鉄道輸送、ばら荷、コンテナ)

##### 例

認証書の適用範囲の文言	容認可能	コメント及び推奨事項
食品の常温保管及び道路輸送。	Yes	
肉及び肉製品の冷凍保管。	Yes	
果物の保管及び生鮮パイナップルの取引。	No	取引は認められない。
輸送、ライセンス及び輸出書類の手配。	No	組織は物理的保管及び/又は輸送を提供するのではないため、これは認められない。

#### 4.7 フードチェーンカテゴリ I – 食品包装製造

認証書の適用範囲の文言の中で、“食品(又は飼料)産業用”という本文に続いて、材料のタイプ(すなわち、プラスチック、紙及び段ボール、金属、ガラス)に言及しなければならない。

##### 例

認証書の適用範囲の文言	容認可能	コメント及び推奨
医療、化学技術、食品及び衛生製品用のフレキシブル包装材の開発、プレス及びブロー押出し、グラビア印刷、積層化、変換及び販売。	No	食品用包装だけが認められる。
食品産業用プラスチックラミネートチューブの製造。	Yes	
棒付きキャンデー及びアイスクリーム用の木製棒の製造。	Yes	
食品産業で使用する段ボール箱の製造及び印刷。	Yes	

#### 4.8 フードチェーンカテゴリ K-(バイオ)ケミカル製品の製造

適用範囲の文言の中で、製品が食品/飼料産業で使用するものであることに言及しなければならない。

##### 例

認証書の適用範囲の文言	容認可能	コメント及び推奨事項
食品成分として使用するシリンダ容器内の CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> , Ar の食品等級の混合ガスの製造。食品等級の固体二酸化炭素(ドライアイス)の製造。	Yes	
飲料用液体フレーバー及び乾燥した“ミネラルと塩のブレンド”濃縮成分の製造。	Yes	
食品産業の CIP システムで使用する洗浄剤の製造。	No	洗浄剤は FSSC 22000 の対象外である。
食品用ガスの窒素, 酸素, アルゴン, 二酸化窒素, 二酸化炭素, 水素及び食品成分又は加工助剤として使用する混合ガスの製造。	Yes	