



# 食品安全システム認証

附属書 1: CB 認証書の適用範囲の記述

## 目次

1. 目的.....	2
2. 適用範囲.....	2
3. 一般要求事項.....	2
4. 特定要求事項.....	4
4.1 フードチェーンカテゴリ BIII - 植物製品の前処理の取り扱い.....	4
4.2 フードチェーンカテゴリ C - 食品製造.....	4
4.3 フードチェーンカテゴリ D - 動物用飼料製造.....	6
4.4 フードチェーンカテゴリ E - ケータリング.....	6
4.5 フードチェーン・カテゴリ F - 貿易, 小売, 卸売, 電子商取引.....	7
4.6 フードチェーンカテゴリ G - 輸送と保管業務.....	8
4.7 フードチェーンカテゴリ I - 食品包装製造.....	9
4.8 フードチェーンカテゴリ K - (バイオ) 化学製品の製造.....	10

## REVISION HISTORY

Date Published	Issue	Changes
October 2023	1.0	First publication.
February 2024	1.1	Editorial updates made to ensure correct terminology was used.

## 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

FSSC 22000 認証の適用範囲に含まれるフードチェーンのカテゴリおよび関連するサプライチェーンのセクターは、スキーム文書のパート 1 に定義されている。製造(サブ)カテゴリは、組織によって生産される最終製品に基づいて割り当てられる。

## 3. 一般要求事項

認証書の適用範囲の記述は、以下の一般要求事項を満たさなければならない。

- 1) 適用範囲の記述は誤解を招くものであってはならない。記述は、認証された組織が供給/受託するプロセス/活動、製品タイプおよび/またはサービスの主なタイプについて説明する、明確で簡潔かつ曖昧さのないものでなければならない。認証の適用範囲は、本スキームの適用範囲内であり、かつ CB の審査を受けていなければならない。審査報告書には、認証の全適用範囲を裏付ける十分な客観的証拠が含まれていなければならない。
- 2) 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。従って、個々の製品/プロセスまたはサービスをすべて列挙することは推奨されない。
- 3) 食品の安全性に影響を与える応用技術（滅菌、低温殺菌、発酵、乾燥など）は含めるが、個々の工程段階（原材料の受け入れ、原材料の保管、混合、ブルーフィング、ベーキングなど）はすべてを含めるわけではない。
- 4) 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。
- 5) ISO 22003-1:2022, 9.1.2.3 項に従い、宣伝文や宣伝文句を含めない。宣伝文句とは、法律で義務付けられておらず、製品またはサービスが特定の特性を有することを示唆するメッセージまたは表示のことである。例えば、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、アレルギー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。  
組織がこのような強調表示を行う場合、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。

- 6) 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。
- 7) 英語で表記するが、さらに別の言語を加えてもよい(認証された組織の国の母国語など)。
- 8) 組織の法的責任および管理の範囲外にある下請けされたプロセスや外部委託されたプロセスは含めない。製品またはプロセスが下請けまたは外部委託されている場合は、ISO 22000:2018 の 7.1.6 項および 8.1 項の要求事項が引き続き適用され、客観的な証拠が審査報告書に記録されなければならない；
- 9) 会社名を含めない。
- 10) 「その他」や「など」の用語を含めない。
- 11) サブカテゴリ FII が適用される場合を除き、取引、仲介などの活動を含めてはならない。
- 12) 非食品/飼料に関連する製品、プロセス、またはサービスへの言及を含めない(例えば、医薬品、家庭薬、タバコ、化粧品、家庭およびパーソナルケア製品、インク\*などには言及してはならない)。\*これには、食品に直接塗布されるインク、例えば、卵の殻の日付コードに使用されるインクなどは含まれない。このインクは認証されている可能性がある。
- 13) 組織の活動の法的責任によって定義されるように、活動、プロセス、製品またはサービスが最終製品の食品安全に影響を及ぼす可能性がある場合は、認証の適用範囲からのそれらの活動、プロセス、製品またはサービスの除外は含まれない (ISO 22003-1:2022 9.1.2.3)。除外の許可を適用する場合は、報告書にその旨を明記し、認証書において適用範囲の記述の一部としてその除外に言及しなければならない。認証書の適用範囲の記述には、「除外を適用：(除外される製品/プロセス/サービス)」と記載する。
- 14) 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、FSSC 22000 認証の適用範囲の対象となる加工または製造活動の一部であり、同じ法人の一部である場合にのみ許される。
- 15) 保管、倉庫保管、流通、配送、供給および発送などの業務(敷地内または敷地外)は、これらが以下の場合にのみ製造範囲(カテゴリ BIII, C, D, I, K)の記述に追加することができる。
  - 自社生産専用の場合；
  - 審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場合；および、
  - 同じ法人の一部(すなわち、組織が所有している)場合。

第三者の物流サービスが提供される場合(子会社/姉妹会社に提供される物流サービスを含む)、カテゴリ G が適用される。
- 16) “販売”という語句は認められない：製造業者は自社の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審査することはできず、適用範囲の記述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。

## 4. 特定要求事項

FSSC 22000 認証の適用範囲に含まれるフードチェーンのカテゴリおよび関連するサプライチェーンのセクターは、スキーム文書のパート 1 に定義されている。

### 4.1 フードチェーンカテゴリ BIII – 植物製品の前処理の取り扱い

植物製品の前処理の取り扱いには、形質転換されていない植物製品も含まれる。

適用範囲の記述には、取り扱う植物製品の種類を含めなければならない。

例

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
ブドウの選別、梱包、冷蔵保管。	あり	

### 4.2 フードチェーンカテゴリ C – 食品製造

- 1) 製品が特定の脆弱な消費者グループを対象としている場合は、その旨を適用範囲の記述に示す (例えば、乳児食、乳児用粉ミルク、特別な医療目的の食品、特別な食事ニーズ向け食品など)。
- 2) ペットフードの製造については、ペットフードの種類 (ドライ、ウェット、おやつなど) とともに、対象となる動物グループ (犬、猫など) を記載すること。
- 3) 食品製造プロセスの副産物は、適用範囲の記述に“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。これは、食品製造工程からの少量の廃棄物 (動物飼料に適したものを)、動物飼料の原料として供給する場合にのみ適用される。

例

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
卵の生産	部分	この場合、卵の選別や梱包などの実際の作業内容を記載するとよい。
植物オイルの製造と包装。	部分	オイルを製造（圧搾，抽出）する会社にとっては，製造という用語は適切かもしれないが，オイルを混合してビンに充填するだけの会社にとっては，製造という用語は誤解を招き，正しくない場合がある。
オリーブオイルの製造 (圧搾，越冬，濾過，充填)。	あり	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。
調理済み食品の開発と企画。	なし	開発と企画を別々の活動と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(クロワッサン，ロールパン，ケーキ，ブリオッシュ)。	あり	適用範囲の記述では，ベーカリー製品のみに言及するのではなく，製品の主な種類を含めること。
缶及びガラス瓶入り清涼飲料の製造および，それら飲料の成分としての炭酸ガスの製造。	あり	適用範囲の記述では，2 種類の製造活動 (カテゴリ C および K) を正しく説明する。
プリフォームからのペットボトルのブロー成形と炭酸飲料のびん詰め。	あり	プリフォームからのブロー成形は，食品適用範囲および PRP 標準 ISO/TS 22002-1 で取り扱われ，同じ製造プロセスの一

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
		部である場合は食品適用範囲に含めることができる。
げっ歯類用ドライペットフードの製造。	あり	

### 4.3 フードチェーンカテゴリ D - 動物用飼料製造

- 対象とする動物グループを記載すること (例, 牛, 鶏など)

#### 例

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
牛用乾燥混合飼料の製造と輸送。	あり	輸送プロセスが会社によって所有されている場合は許可される。

### 4.4 フードチェーンカテゴリ E - ケータリング

#### 例

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
ホテルのレストランで提供される, すぐに食べられる温製および冷製の肉料理と野菜料理の製造	あり	
機内食向けの食品の製造: 冷製料理, デコレーションケーキを含む。	なし	これはカテゴリ C の製造範囲に関する記述である。  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。
機内食の再加熱と乗客への提供	あり	食事は再加熱され, その場で直接消費者に提供されるので, 含まれる。

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
お祭りで食べ物を提供するフードトラックでの様々な具材を入れた料理の製造。	あり	
セント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。	なし	敷地外のケータリング用厨房および即時消費に供されない業務用厨房による製品は、カテゴリ CIII に含まれる。
結婚式や会議などのイベント向け食品の製造。現場外で調理され、催事場所で提供。	なし	

## 4.5 フードチェーン・カテゴリ F – 貿易, 小売, 卸売, 及び電子商取引

### フードチェーンカテゴリ FI:

- 1) カテゴリ FI は、小売および卸売のカテゴリであり、製造工程は含まれない。
- 2) 調理済み食品に最終工程段階を与えることのみを目的とした店内活動 (例えば、調理済み食品の再加熱、肉や魚のカットなど) は、適用範囲に入れることが認められており、適用範囲の記述で言及しなければならない。
- 3) どのようなタイプの活動(すなわち、卸売または小売)を行うかを明記する必要がある。
- 4) 卸売業は、他の業界や消費者に商品を多量/大量に販売する組織である。
- 5) カテゴリ FI には、製品の物理的保管が含まれる。

### 例

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
肉や野菜の缶詰製品の卸売。	あり	
青果物の洗浄, カット, 包装, 卸売。	なし	洗浄, カット, および包装は、製造の適用範囲である。
冷蔵および冷凍のパック野菜, 肉, 魚, 乳製品の最終消費者への小売り。これには、以下の店内作業が含まれる: チーズと魚のカットと包装。	あり	



認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
スーパーマーケットの品揃えによる最終消費者への小売り (肉および肉製品, 魚, 飲料, 乾物, 野菜および果物, ベーカリー製品, 冷凍製品)。	あり	
食品用包装材の卸売。	あり	
インターネットによる常温および冷蔵食品の小売り	あり	これは電子商取引活動である。

### フードチェーンカテゴリ FII :

カテゴリ FII は、仲介業務および取引業務を行うカテゴリである。

製品の物理的保管や製造工程は含まれない。カテゴリ FII には管理業務のみが含まれる。

### 例

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
冷蔵肉製品（真空パックされた牛肉や豚肉の切り身）の取引および仲介	あり	
プラスチック製食品包装材の取引	あり	
動物飼料の製造および取引	あり	製造のカテゴリ D と取引のカテゴリ FII の両方に対する認証が含まれている限り。

## 4.6 フードチェーンカテゴリ G - 輸送と保管業務

カテゴリ G の適用範囲の記述には、少なくとも以下の要素を含んでいなければならない。

- 提供する業務のタイプ (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, 食品グループ, 包装材, 動物飼料),
- 食品および/または飼料が保管および/または輸送される際の活動条件 (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記述	容認できる	コメントと推奨事項
食品の常温保管及び道路輸送。	あり	
肉及び肉製品の冷凍保管。	あり	
果物の保管及び生鮮パイナップルの取引。	あり	カテゴリ G とカテゴリ FII の両方に対する認証が含まれている限り。
輸送、ライセンス及び輸出書類の手配。	なし	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

材料の種類 (すなわち、プラスチック、紙および板紙、金属、ガラス) は、認証書の適用範囲の記述に記載し、その後に「食品 (または飼料) 産業での使用を目的とする」という文章を付記しなければならない。

例

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
医薬品、化学・技術製品、食品および衛生製品用軟包装の開発、プレスおよびブロー押出、グラビア印刷、ラミネート加工、スリット加工およびコンバーティング。	なし	食品用の包装材のみが許可される。
食品業界向けのプラスチックラミネートチューブの製造。	あり	
キャンディースティックやアイスクリームに使用する木製スティックの製造。	あり	

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
食品産業で使用する段ボール箱の製造及び印刷。	あり	
樹脂からのプリフォームの製造とペットボトルのブロー成形。	あり	プリフォームを製造するための樹脂を使ったボトルのインライン製造及びそれに続くボトルのブロー成形は、包装活動とみなされ、包装適用範囲の追加事項として取り扱われる。
食品産業で使用され、食品の一部として販売されることを目的とした紙カップの製造。	あり	使用目的と食品産業が含まれている。小売専用の紙コップは認められない。

#### 4.8 フードチェーンカテゴリ K - (バイオ) 化学製品の製造

適用範囲の記述は、これらの製品が食品または飼料産業での使用を目的としていることに言及しなければならない。

製造された製品が製造国で食品添加物として法的に分類されている場合は、カテゴリ K に分類されなければならない。食品添加物ではなく、食品成分として法的に分類されている場合は、カテゴリ C として分類されなければならない (例えば、常温安定食品の原材料のための CIV)。

##### 例

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
食品用の固体 CO <sub>2</sub> (ドライアイス) の製造。	あり	
飲料業界で使用される液体フレーバーの製造。	あり	
食品産業の CIP システムで使用する洗浄剤の製造。	なし	洗浄剤は FSSC 22000 の適用範囲外である。

認証書の適用範囲の記述	容認できる	コメントと推奨事項
食品産業で使用される食品用ガス(窒素, 酸素, アルゴン, 二酸化窒素, 二酸化炭素, 水素)および混合ガスの製造。	あり	
飼料業界での使用を目的とした防腐剤, 酸化防止剤, 固結防止剤の製造。	あり	