

FSSC 22000



FSSC 22000

ガイダンス文書：食品の安全と品質文化

目次

- 1. 序文..... 2
- 2. GFSI 要求事項 2
- 3. FSSC 22000 追加要求事項 2.5.8..... 2
- 4. GFSI 指針となる質問 3
- 5. FSSC 22000 ガイダンス..... 3
- 6. 食品安全と品質文化を導入するためのガイダンス..... 4
- 7. PAS 320 に基づく追加ガイダンス：成熟した食品安全文化の開発と維持ガイド 18
- 8. 参考文献 20

翻訳

FSSC 22000 ガイダンス文書の英語版が公式かつ拘束力のある翻訳です。

改訂履歴

発行日	発行番号	変更点
2020年11月	1	初版
2023年7月	2	FSSC 22000 スキーム第6版に合わせて更新し、PAS 320:2023 への参照を含む。

1. 序文

GFSI は、食品安全文化を「組織内、組織間、組織全体で食品安全に対する考え方や行動に影響を与える共有された価値観、信念、規範」と定義している (GFSI 2020.1)。

この定義は、組織文化および食品安全文化に関する既存の文献に由来するもので、グループの作業を通じて実践的かつ適用可能なものとなっている。

成熟した食品安全文化とは、会社のビジョンと使命が、組織全体のすべての部門と個人に期待される詳細な内容として落とし込まれている文化である。

2. GFSI 要求事項

GFSI ベンチマーク文書には、GFSI が承認した認証プログラムオーナー（CPO）が実施し、現場で審査される以下の要求事項が含まれる。

要求事項： 食品安全マネジメントシステムの確立、実施、維持、および継続的改善に対する上級管理職のコミットメントを示す証拠を提供すること。これには、少なくとも以下の食品安全文化の要素が含まれるものとする：

- コミュニケーション、
- 研修、
- 従業員からのフィードバックと
- 食品安全関連活動のパフォーマンス測定。

3. FSSC 22000 追加要求事項 2.5.8

FSSC 22000 第 6 版では、スキームのパート 2 に、食品安全と品質文化に関する追加要求事項 2.5.8 が含まれている。この要求事項は、すべてのフードチェーンカテゴリーに適用される。この要求事項は、GFSI の要求事項と一致している。追加要求事項 2.5.8 には、以下が示されている：

- a) ISO 22000:2018 の 5.1 に従い、及びこれに加えて、積極的な食品の安全と品質の文化を育成する組織の取り組みの一環として、上級管理者は、マネジメントシステムの一部として、食品の安全と品質の文化の目標を設定し、実施し、維持しなければならない。少なくとも以下の要素に対応しなければならない：

- コミュニケーション、

- 教育訓練，
- 従業員のフィードバックとエンゲージメント，及び
- 食品の安全性と品質に影響を与える組織のすべてのセクションを対象とする，定義された活動のパフォーマンス測定。

b) この目的は，目標及びスケジュールを含む文書化された食品安全と品質文化計画書によって裏付けられ，マネジメントシステムのマネジメントレビューと継続的改善プロセスに含まれなければならない。

4. GFSI 指針となる質問

GFSI には，GFSI 承認の認証スキームに対して組織を審査する際に使用できる一連の指針となる質問が用意されている。

5. FSSC 22000 ガイダンス

この FSSC 22000 ガイダンス文書には，FSSC 22000 追加要求事項 2.5.8 に従って組織内の食品安全と品質文化を評価する際の審査員と組織向けのガイダンスが含まれているとともに，GFSI の指針となる質問が ISO 22000:2018 および FSMS 全体とどのようにリンクしているかについても記載されている。

6. 食品安全と品質文化を導入するためのガイダンス

FSSC 22000 第6版の追加要求事項 2.5.8

ISO 22000:2018 の 5.1 項に従い、またそれに加えて、積極的な食品安全と品質文化を育成する組織の取り組みの一環として、上級管理者は、マネジメントシステムの一部として、食品安全と品質文化の目標を設定し、実施し、維持しなければならない。少なくとも以下の要素に対応しなければならない：

- コミュニケーション，
- 教育訓練，
- 従業員のフィードバックとエンゲージメント，および
- 食品の安全性と品質に影響を与える組織のすべてのセクションを対象とする，定義された活動のパフォーマンス測定。

コミュニケーション要素の審査に関するガイダンス

- 上級管理職は、食品安全と品質文化に関して、組織全体のすべての部門と個人に期待する内容（例えば、このことが職務内容に含まれるかどうか）を設定することによって、食品安全への上級管理職のエンゲージメントを示すことができる。
- 食品安全と品質文化の側面が組織全体にどのように伝達されているかを検証する。例えば、組織にコミュニケーションポリシーやコミュニケーションマトリクスがあるかどうかを明らかにする。
- 経営トップは、例えば、食品安全と品質文化の期待事項に対する全スタッフの理解度をどのように検証してきたか、このことが担当者への導入研修や年次研修に含まれているか、また、担当者の理解度についての評価が含まれているか、などを検証する。
- 従業員が食品安全と品質に関連する業務について、各自の職責と、報告義務がある事柄を理解しているかどうかを調べるために、製造現場の担当者と面談する。製造パフォーマンスおよび食品安全/品質の問題について、担当者がどのようにフィードバックを受け取っているかを確認する。例えば、週次または月次の製造会議があり、製造パフォーマンスおよび食品安全/品質の問題について、フィードバックが含まれているかどうかを確認する。

- 経営トップとの面談中に、彼らが組織の食品安全と品質に対する期待事項について説明できるか、また、それらを意思決定プロセスで活用している方法を説明できるかについて評価する。
- 製造現場との面談中に、食品安全と品質に対する期待事項について、どのレベルの担当者が知らされているかを評価する。例えば、不適合が発生した場合にどうすべきかなどの期待事項について質問されたときに、審査対象者の説明や応答の流暢さや容易度のレベルをチェックする。自分の担当セクション/エリアについて、不適合とは何かを説明できるか。
- 顧客からの苦情やサプライヤーの問題などにタイムリーかつ効果的に対応し、適切な意思決定を行うための経営トップの能力を評価する。これは、経営トップとの面談時や、顧客からの苦情や是正措置のサンプリング時に評価することができる。
- 食品安全と品質に関連する期待事項が、現場の担当者の理解できる言葉で伝えられているかどうかを評価する。例えば、従業員が作業する場所の壁や、食堂の壁などに、翻訳された資料が掲示されている例を探す。
- 教育訓練用の資料が入手可能であること、現地の言語に翻訳されていることを確認する。また、能力の確認に筆記試験が使用される場合は、解答用紙をサンプリングして調べる。

コミュニケーション

GFSI 指針となる質問	ISO 22000:2018	ガイダンス
御社の上級リーダーは食品安全にどのように取り組んでいますか？	5.1 項 d) トップマネジメントは、有効な食品安全マネジメントの重要性を伝達し、FSMS 要求事項、適用される法令・規制要求事項、および食品安全に関する相互に合意した顧客要求事項に適合することにより、FSMS に関するリーダーシップ及びコミットメントを実証しなければならない。	この ISO 22000 の条項の評価には、食品安全文化に関して、組織全体のすべての部門と個人への期待事項も含めなければならない。

<p>食品安全のための期待事項を全従業員に伝えるために、メッセージングはどのように使用されていますか？</p>	<p>5.2.2 項 a) および b) 食品安全方針は、次に示す事項を満たさなければならない： a) 文書化した情報として利用可能な状態にされ、維持される。 b) 組織内の全ての階層に伝達され、理解され、適用される。</p>	<p>この ISO 22000 の条項の評価には、食品安全文化の側面が組織全体にどのように伝達されているかに関する詳細な評価も含めなければならない。</p>
<p>御社のビジョンとミッションは、全スタッフが両方を理解できるように明確に表現されていますか？</p>	<p>5.2.2 項 b) 食品安全方針は、組織内の全ての階層に伝達され、理解され、適用されなければならない。</p>	<p>この ISO 22000 の条項の評価には、すべてのスタッフが食品安全文化の期待事項を理解していることを経営トップはどのように確認したかも含めなければならない。</p>

コミュニケーション		
GFSI 指針となる質問	ISO 22000:2018	ガイダンス
<p>全従業員が食品安全に関連する業務について自らの責任を理解し、責任を負い、責任の所在が明確になっていると、あなたは確信していますか？</p>	<p>5.3.1 項 トップマネジメントは、関連する役割に対して、責任及び権限が割り当てられ、組織内に伝達され、理解されることを確実にしなければならない。</p> <p>7.4.3 項 組織は、食品安全に影響する問題を伝達するための効果的なシステムを確立し、実施し、かつ、維持しなければならない。組織は、FSMS の有効性を維持するために、以下の a)~m)の変更についてタイムリーに食品安全チームに知らせることを確実にしなければならない。</p>	<p>評価は、現場の担当者との面談に含まれるものとする。担当者が製造パフォーマンスや食品安全の問題についてフィードバックを受け取っている証拠を探す。</p>
<p>会社の食品安全に対する期待事項と、それがあらゆる意思決定にどのように適用されているかを明確に説明できますか？</p>	<p>4.2 項 組織が食品安全に関して適用される法令、規制及び顧客要求事項を満たす製品及びサービスを一貫して提供できる能力を持つことを確実にするために、組織は、次の事項を明確にしなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> c) FSMS に密接に関連する利害関係者。 d) FSMS の密接に関連する利害関係者の要求事項。 <p>組織は、利害関係者及びその要求事項に関する情報を特定し、レビューし、更新しなければならない。</p> <p>6.2 項 組織は、関連する機能及び階層において、FSMS の目標を確立しなければならない。</p>	<p>これは、経営トップとの面談の際に取り上げられる。</p> <p>また、食品安全に関する期待事項をどのレベルの担当者まで伝えているかを評価するため、現場の担当者と面談する際に確認する。</p>

コミュニケーション		
GFSI 指針となる質問	ISO 22000:2018	ガイダンス
<p>貴社の戦略により、あなたは、適切な監督の下で、正しい決定がなされるように、迅速かつ効果的に応答することができますか？</p>	<p>4.1 項 組織は、その目的に関連し、かつ、その FSMS の意図した結果を達成する組織の能力に影響を与える、外部及び内部の課題を明確にしなければならない。 組織は、これらの外部および内部の課題に関連する情報を特定し、レビューし、更新しなければならない。</p> <p>6.3 項 組織が、人の変更を含めて FSMS への変更の必要性を決定した場合、その変更は計画的な方法で行われ、伝達されるなければならない。 組織は、次の事項を考慮しなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> e) 変更の目的及びそれによって起こりうる結果； f) FSMS が継続して完全に整っている； g) 変更を効果的に実施するための資源の利用可能性； h) 責任及び権限の割当てまたは再割当て。 <p>9.3 項 トップマネジメントは、組織の FSMS が、引き続き、適切、妥当かつ有効であることを確実にするために、あらかじめ定めた間隔で、FSMS をレビューしなければならない。</p>	<p>これは、経営トップの意思決定プロセスによって決定されるため、経営トップとの面談時に取り上げる必要がある。具体的には、例えば顧客からの苦情やサプライヤーの問題などに対応する経営トップの能力を見る。</p>

<p>業界情報の活用が、ビジネスに対する潜在的なハザードやリスクを見つけるのに役立つ例を挙げてください。</p>	<p>4.1 項</p> <p>組織は、組織の目的に関連し、かつ、FSMS の意図した結果を達成する能力に影響を与える、外部及び内部の課題を明確にしなければならない。</p> <p>組織は、これらの外部および内部の課題に関連する情報を特定し、レビューし、更新しなければならない。</p>	<p>具体的には、経営トップと面談する際に、この項の注2を取り上げる。また、業界情報は、背景を理解するための不可欠な要素である。</p>
--	--	--

FSSC 22000 第 6 版の追加要求事項 2.5.8

ISO 22000:2018 の 5.1 項に従い、またそれに加えて、積極的な食品安全と品質文化を育成する組織の取り組みの一環として、上級管理者は、マネジメントシステムの一部として、食品安全と品質文化の目標を設定し、実施し、維持するものとする。少なくとも以下の要素に対応しなければならない：

- コミュニケーション、
- 教育訓練、
- 従業員のフィードバックとエンゲージメント、および
- 食品の安全性と品質に影響を与える組織のすべてのセクションを対象とする、定義された活動のパフォーマンス測定。

研修要素の審査に関するガイダンス

- 内容を含め、組織の研修プログラム全体を評価する。例えば、組織の研修手順、研修マトリクス、研修の記録を評価し、関連するトピックを扱っているかどうかを判断する。
- 製造現場の担当者との面接による力量の評価。例えば、チームリーダーやスーパーバイザーだけでなく、製造ラインにいるすべての人に向けて、同じ話題について会話をした際の受け答えの流暢さのレベルをチェックする。
- CCP 及び OPRP に関連する活動に従事する担当者が、この点に関して研修を受けているか、また、担当者が評価を受けており、有能であると判断されたかどうかなど、担当者が食品安全研修に参加している証拠を検証する。例えば、出席簿や筆記試験、業務観察の承認記録など、研修の

保存された証拠を要求し、製造時の従業員の作業を立てて観察して、優れた実践を見つけるために十分な時間を確保する。これは品質管理パラメータの研修にも当てはまる。

- 組織の研修プログラムが、担当者の作業領域におけるハザードとリスク管理のコントロールに対応しており、それらが遵守されなかった場合にどのような措置が取られるかを検証する。この研修が実施されたことを示す文書化された証拠を評価する。

研修		
GFSI 指針となる質問	ISO 22000:2018	ガイダンス
最後に食品安全研修を受けたのはいつですか、また何を学びましたか？	7.2 項 b) 組織は、食品安全チーム及びハザード管理計画の運営責任者を含むこれらの者が、適切な教育、訓練及び/又は経験に基づいて、力量を備えていることを確実にしなければならない。	組織の研修プログラム全体を評価する。評価は、製造現場の担当者との面接にも含まれるものとする。担当者が食品安全研修に参加した証拠を探す。
担当エリアの危険とリスクの管理がなぜそれほど重要なのか、またそれに従わなかった場合にどのような結果が生じるのかをスタッフに理解させるには、どのように教育すればいいですか？	7.3 項 組織は、組織の管理下で働く全ての関係する人々が、食品安全パフォーマンスの改善による利益と FSMS 要求事項に準拠しない場合の影響を含め、FSMS の有効性に対する各自の貢献に関して認識を持つことを確実にしなければならない。	これは組織の研修プログラムで取り上げる必要がある。研修プログラムと研修の内容を評価する。

FSSC 22000 第 6 版の追加要求事項 2.5.8

ISO 22000:2018 の 5.1 項に従い、またそれに加えて、積極的な食品安全と品質文化を育成する組織の取り組みの一環として、上級管理者は、マネジメントシステムの一部として、食品安全と品質文化の目標を設定し、実施し、維持するものとする。少なくとも以下の要素に対応しなければならない：

- コミュニケーション、
- 教育訓練、
- 従業員のフィードバックとエンゲージメント、および
- 食品の安全性と品質に影響を与える組織のすべてのセクションを対象とする、定義された活動のパフォーマンス測定。

従業員の要素からのフィードバックの審査に関するガイダンス

- 食品安全チーム（リーダー）および/または現場の担当者にインタビューしながら、その組織が食品安全または品質に関する懸念を最後に提起したのはいつだったかを算定する。例えば、食品安全や品質の問題に関する社内コミュニケーション用に定義されたプロセスを参照し、それが遵守されているか、対象者は誰か、対象者からどのようなフィードバックを受けたかを確認するために使用する。
- 担当者によって提起された具体的な食品安全および品質に関する懸念と、それが食品安全チームと経営トップによってどのように管理されてきたかを、文書化された証拠のレビューを含めて評価する。従業員がこうした問題を内密に伝えるための機密報告システムが組織に設けられているか、調べる。例えば、食品安全関連の問題のために特別に作られたオンラインチャットプラットフォーム、従業員が利用できる匿名の通報用 Eメールや電話番号などを通じて、オープンなコミュニケーションラインを確保するために、組織がどのようなプラットフォームを設定しているかをチェックする。
- 製造現場の従業員にインタビューを行いながら、従業員が組織の食品安全と品質にどのように貢献しているかを評価する。例えば、提案をどのように伝えるか、誰に、いつ話しているのかを担当者に尋ねる。
- 担当者が食品安全の確保に積極的に関与しているかどうかを評価する。例えば、自分の作業領域に誇りを持ち、自分自身と他者に対して責任を負い、審査の際に遵守することで、部署や作業領域ごとに決められたルールに従うように気を配る。
- 従業員が製造現場にいる間、組織の食品安全と品質に関する期待事項に取り組み、遵守しているかどうかを観察する。例えば、施設に入る従業員を観察し、手洗いや PPE の適切な着用など、正しい入室手順を踏んでいるかどうかを評価する。

- FSMS 文書が、従業員の食品安全及び品質に関する意思決定と行動を支援するように設計されているかどうかを評価する。例えば、簡単なステップバイステップのガイド/形式で説明書が入手可能かつ明確であること、また最新の更新情報が使用時点で入手可能であることをチェックする。
- 食品安全と品質に関連するプロトコルと指示書の設計および改善に、担当者が加わっているかどうかを評価する。食品安全チームがこれに関与しているか、また食品安全チームと経営トップがこのプロセスに担当者を含めているかどうかを確認する。彼らのフィードバックがどのように受け取られ、評価されているかを評価する。
- プロトコルと指示が現場でどのように検証されているかを評価する。

従業員からのフィードバック

GFSI 指針となる質問	ISO 22000:2018	ガイダンス
あなた自身またはあなたのチームの誰かが、食品安全に関する懸念を最後に訴えたのはいつですか？	5.3.3 項 すべての人は、FSMS に関する問題をあらかじめ決められた人に報告する責任をもたなければならない。	評価は、食品安全チーム（リーダー）および/または現場の担当者と面接する際に行う。特に、従業員から提起された食品安全上の懸念と、食品安全チームと経営トップがどのようにこれに対処してきたかを調べる。
あなたは、組織で食品安全にどのように貢献していますか？	7.3 項 c) 組織は、組織の管理下で働く全ての関連する人々が、食品安全パフォーマンスの工場によって得られる便益を含む、FSMS の有効性に対する自らの貢献二関して認識を持つことを確実にしなければならない。	評価は、現場の担当者との面談に含まれるものとする。担当者が食品安全の保護に積極的に関与している証拠を探す。
人々はどの程度まで食品安全への期待事項にコミットし、行動していますか？	7.1.2 項 組織は、効果的な FSMS を運用及び維持するために必要な人々に力量があることを確実にしなければならない（7.2 を参照）。	評価は、製造現場の担当者へのインタビューによって行われる。担当者が食品安全の保護に積極的に関与している証拠を探す。

<p>会社の文書は、従業員の食品安全に関する決定や行動をサポートするために設計されていますか？</p>	<p>7.5.1 項 b) 組織の FSMS は、FSMS の有効性のために必要であると組織が決定した、文書化した情報を含まなければならない。</p>	<p>具体的には、評価する際にこの条項の注記に対応すること。 注記：FSMS のために文書化された情報の範囲は、以下の理由により組織によって異なる：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 組織の規模、活動、プロセス、製品、サービスの種類。 ● プロセスとその相互作用の複雑さ。 <p>人々の力量。</p>
<p>従業員からのフィードバック</p>		
<p>GFSI 指針となる質問</p>	<p>ISO 22000:2018</p>	<p>ガイダンス</p>
<p>従業員は食品安全関連の手順書や指示書の設計や改善に取り組んでいますか？</p>	<p>5.3.2 項 食品安全チームのリーダーは、次の点に責任をもたなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> i) FSMS が確立され、実施され、維持され、更新されることを確実にする； j) 食品安全チームを管理し、その業務を取りまとめる； k) 食品安全チームに対する関連する訓練及び力量を確実にする；（7.2 を参照）。 l) FSMS の有効性及び適切性について、トップマネジメントに報告する。 	<p>原則として、担当者は食品安全チームによって表される。 プロトコルや指示を作成する際に、食品安全チームと経営トップが担当者や担当者の代表グループを関与させているやり方の証拠を探す。 プロトコルと指示はどのように製造現場で検証されるのか？</p>

FSSC 22000 第 6 版の追加要求事項 2.5.8

ISO 22000:2018 の 5.1 項に従い、またそれに加えて、積極的な食品安全と品質文化を育成する組織の取り組みの一環として、上級管理者は、マネジメントシステムの一部として、食品安全と品質文化の目標を設定し、実施し、維持するものとする。少なくとも以下の要素に対応しなければならない：

- コミュニケーション、
- 教育訓練、
- 従業員のフィードバックとエンゲージメント、および
- 食品の安全性と品質に影響を与える組織のすべてのセクションを対象とする、定義された活動のパフォーマンス測定。

パフォーマンス測定要素の審査に関するガイダンス

- 組織の食品安全と品質のパフォーマンスがどのように測定されているかを評価する。例えば、食品安全と品質パフォーマンスの目標は設定され、モニタリングされているか。
- 評価は、製造現場の担当者との面接に含まなければならない。例えば、部門目標が設定されているかどうかを確認し、その目標がどのようにモニターされ、どれくらいの頻度で報告されているかを尋ね、証拠を要求する。
- 担当者が製造パフォーマンスと食品安全/品質の問題に関するフィードバックをどのように受け取っているのか確認する。例えば、食品安全/品質のパフォーマンスを明確に表示する会社全体のダッシュボードなど。
- 経営トップが食品安全/品質のパフォーマンスをどのように評価しているかを査定する。例えば、組織の食品安全と品質文化を含む、定期的を実施され、特に食品安全/品質に関連した人事調査。
- 是正処置報告書の見直しを含め、組織および経営トップによる苦情および不適合問題の管理方法を評価する。例えば、同様の苦情の傾向が特定されているかどうかを確認し、いくつかの報告書を選んで、どのような措置が取られたかを追跡調査し、原因分析のレベルと、それぞれの問題を修正するために取られた措置が十分なものであったことを検証し、さらに同様の苦情や不適合があったかどうかを尋ねて、取られた措置の有効性を検証する。
- 生産性の向上が組織の食品安全と品質文化にどのような影響を与えるかを評価する。例えば、生産のピーク時には NC が増えるのか？

- 文書化された証拠のレビューを含め、組織がどのように変更を計画し、変更を管理しているかを評価する。顧客からの苦情や不適合をサンプリングすることにより、例えば、顧客からの苦情やサプライヤーの問題などに対応する経営トップの能力を評価する。
- 傾向の結果に基づいて組織が変更をどのように実装するかを評価する。例えば、マネジメントレビューからの結果を検証する。
- ヒヤリ・ハットの管理と、ヒヤリ・ハットから継続的改善を促進するために取られた行動を評価する。例えば、傾向データが、結果が許容できないレベルに近づいていることを示している場合、限界値を超える前に、組織はどのような行動を取るか、など。

食品安全関連活動のパフォーマンス測定

GFSI 指針となる質問	ISO 22000:2018	ガイダンス
<p>食品安全のパフォーマンスはどのように測定されていますか？</p>	<p>9.1.2 項 組織は、PRP およびハザード管理プランに関する検証活動（8.8 及び 8.5.4 参照）、内部監査（9.2 参照）並びに外部監査の結果を含めて、モニタリング及び測定からの適切なデータおよび情報を分析し、評価しなければならない。</p> <p>9.3.2 項 マネジメントレビューのインプット。</p>	<p>評価は、現場の担当者との面談に含まれるものとする。製造パフォーマンスと食品安全問題について、担当者が受けているフィードバックの証拠を探す。例えば、食品安全パフォーマンスを明確に示す会社全体のダッシュボード。</p> <p>また、経営トップが食品安全パフォーマンスをどのように評価しているかを査定する。例えば、定期的実施される人事調査など。</p>
<p>どのように変化を予測し、管理し、対応し、過去から学び、未来に備えますか？</p>	<p>6.1.1 項 FSMS の計画を策定するとき、組織は、4.1 に規定する課題及び 4.2 並びに 4.3 に規定する要求事項を考慮し、次の事項のために取り組む必要があるリスク及び機会を決定しなければならない：</p> <p>m) FSMS が、意図した結果を達成できるという確信を与える；</p> <p>n) 望ましい影響を増大する；</p>	<p>これは、経営トップの意思決定プロセスによって決まるので、経営トップとの面談で取り上げる必要がある。具体的には、例えば顧客からの苦情やサプライヤーの問題などに対応する経営トップの能力を見る。</p>

	<p>o) 望ましくない影響を防止または軽減する。 継続的な改善を達成する。</p>	
--	--	--

食品安全関連活動のパフォーマンス測定		
GFSI 指針となる質問	ISO 22000:2018	ガイダンス
<p>測定内容（顧客からの苦情、手順の遵守、生産性など）は、食品安全文化にどのような影響を与えますか？</p> <p>食品安全対策を犠牲にして、量や効率に関連した測定を行っていますか？</p>	<p>9.1.2 項 組織は、PRP およびハザード管理プラン（8.8 及び 8.5.4 参照）に関する検証活動、内部監査（9.2 参照）並びに外部監査の結果を含めて、モニタリング及び測定からの適切なデータおよび情報を分析し、評価しなければならない。</p> <p>10.2 項 組織は、FSMS の適切性、妥当性及び有効性を継続的に改善しなければならない。</p> <p>トップマネジメントは、コミュニケーション（7.4 を参照）、マネジメントレビュー（9.3 を参照）、内部監査（9.2 を参照）、検証活動の結果の分析（8.8.2 を参照）、管理手段および管理手段の組み合わせの妥当性確認（8.5.3 参照）、是正処置（8.9.3 参照）および FSMS の更新（10.3 参照）の使用を通じて、組織が FSMS の有効性を継続的に改善することを確実にしなければならない。</p>	<p>組織と経営トップが苦情や不適合問題をどのように管理しているかを評価する。</p>

食品安全関連活動のパフォーマンス測定		
GFSI 指針となる質問	ISO 22000:2018	ガイダンス
<p>「ヒヤリ・ハット」をどのように見直し、その情報を食品安全システムの改善に役立てていますか？</p>	<p>8.9.1 項 組織は、OPRP および CCP におけるモニタリングで得られたデータが、修正および是正処置を開始する力量および権限を持つ指定された者によって評価されることを確実にしなければならない。</p> <p>10.3 項 トップマネジメントは、FSMS が継続的に更新されることを確実にしなければならない。これを達成するために、食品安全チームは、あらかじめ定めた間隔で FSMS を評価しなければならない。食品安全チームは、ハザード分析（8.5.2 を参照）、確立したハザード管理プラン（8.5.4 を参照）および、確立した PRP's（8.2 を参照）のレビューが必要かどうかを考慮しなければならない。更新活動は、次の事項に基づいて行わなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> p) 内部および外部コミュニケーションからのインプット（7.4 を参照）。 q) FSMS の適切性、妥当性及び有効性に関する他の情報からのインプット。 r) 検証活動の結果の分析からのアウトプット（9.1.2 を参照）。 s) マネジメントレビューからのアウトプット（9.3 を参照）。 <p>システム更新の活動は、文書化した情報として保持され、マネジメントレビュー（9.3 を参照）へのインプットとして報告されなければならない。</p>	<p>また、この条項の評価にはヒヤリ・ハットの管理も含まれる。</p>

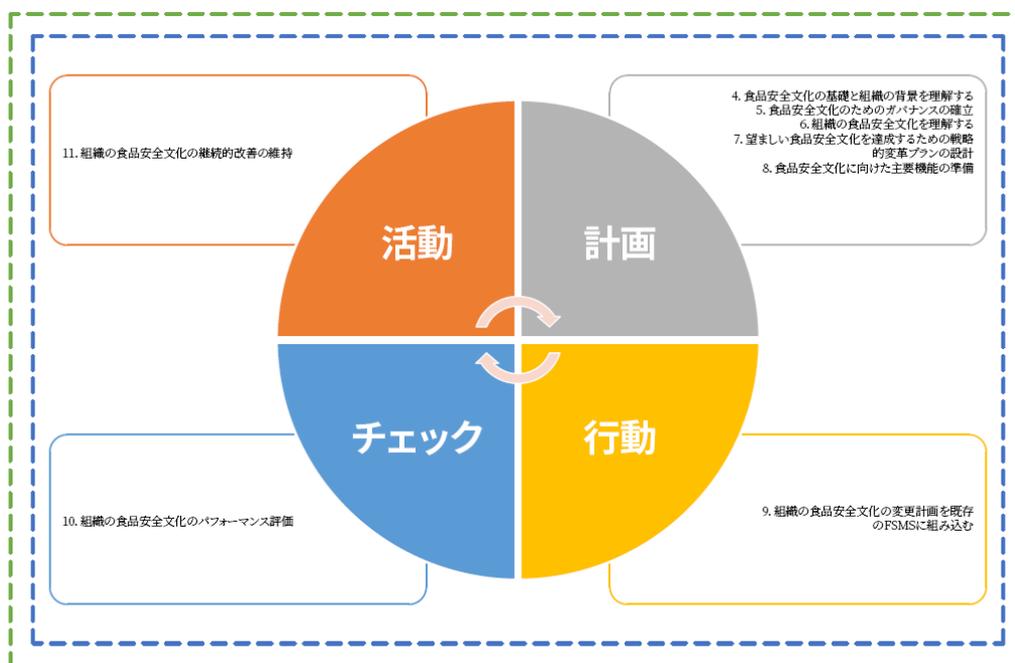
7. PAS 320 に基づく追加ガイダンス：成熟した食品安全文化の開発と維持ガイド

英国規格協会 (BSI) は、食品安全と品質文化の実践をさらに明確にするためのガイダンスや助言勧告として使用するために、公的に利用可能な規格を開発した。

以下は、PAS 320³ によって確立された考慮すべき側面であるが、加えて、以下に、関連する ISO 22000:2018 の条項との相互参照および品質の包含を通じて、これらの側面が FSMS 内のどこに統合できるかも示している：

- 食品安全（および品質）文化の基礎と組織の背景を理解する：（ISO 22000:2018 の 4 項と統合）
 - 食品安全（および品質）文化の概念の定義
 - 食品安全（および品質）文化と組織文化の関係の確立
 - 組織の内部および外部の問題を理解する
- 食品安全（および品質）文化のためのガバナンスの確立：（ISO 22000:2018 の 5 項と統合）
 - 経営トップのコミットメント，説明責任，一貫性。
 - 組織のビジョン，使命，価値観を定義する。
 - 食品安全（および品質）文化の方針を確立する。
 - 組織構造，責任，説明責任，権限の確立と管理。
- 組織の食品安全（および品質）文化を理解する：（ISO 22000:2018 の 4 項と統合）
 - 組織の食品安全（および品質）文化の現在の成熟度レベルを決定する，
 - 望ましい食品安全（および品質）文化の決定。
- 望ましい食品安全（および品質）文化を達成するための戦略的変革計画を設計する：（ISO 22000:2018 の 6 項と統合）
 - 変革の原動力を特定する，
 - 望ましい食品安全（および品質）文化を達成するために変革を推進する組織の準備態勢を確立する，
 - 文化成熟度のギャップに対するニーズ，行動，期待，既存の FSMS への変更をマッピングする，
 - 食品安全（および品質）のリスクと機会を判断する，
 - 積極的な食品安全（および品質）文化の変革のための優先事項の設定，
 - 組織の食品安全（および品質）文化の変革計画を確立する。
- 食品安全（および品質）文化に向けた主要機能の準備：（ISO 22000:2018 の 7 項と統合）
 - 資源，
 - 力量と認識を高める，
 - コミュニケーションとナッジング，

- 文書化。
- 組織の食品安全（および品質）文化の変更計画を既存の FSMS に組み込む：（ISO 22000:2018 の 8.1 項と統合）
 - 変化の管理と定着
 - 混乱と危機の管理
- 組織の食品安全（および品質）文化のパフォーマンスを評価する：（ISO 22000:2018 の 9 項と統合）
 - 監視と測定
 - 検証
 - 分析，評価，報告
 - マネジメントレビュー
- 組織の食品安全（および品質）文化の継続的改善を維持する：（ISO 22000:2018 の 10 項と統合）
 - 継続的改善
 - ヒヤリ・ハットの報告
 - 介入の適用
 - 人を認め，利益を祝う
 - 更新



注記：図中の各プロセスは、本PASで説明されている条項に従って番号が付けられている。

- キー
- 組織文化とその背景
 - 食品安全文化

図 1 - 食品安全文化の PDCA サイクル³

PAS 320 は [BSI のウェブサイトから自由にダウンロード](#) できる。

8. 参考文献

1. FSSC 22000 V6 追加要求事項。
2. ISO 22000:2018 食品安全マネジメントシステム - フードチェーン内のあらゆる組織に対する要求事項
3. PAS 320:2023 成熟した食品安全文化の開発と維持 - ガイド。