

要求事項の概要(HACCPとFSSC、ISOの違いなど) ①

1. 前提条件プログラム(食品衛生の基礎) ※PP や PRPなどという

前提条件プログラムは食品衛生の基礎となるものですが、HACCPでは、具体的な項目や基準についての定めは特にありません。採用する衛生管理規範に応じて、各社で定めることになっています。

ISO22000では、規格要求事項のなかで、取り組むべき項目を明確にしています。但し、具体的な内容については各社で**自由に選択して決めてよい**ことになっています。そのため、ISO 22000を取得しても、会社によって手洗いルールの取組などに差異があり、衛生管理が行き届いた会社とそうでない会社が存在します。

それでは、購買先の評価選定等での違いが分かりにくいいため、前提条件プログラムとして一定の基準が必要とされ、FSSC22000の『PAS 220 (現 : TS 22002-1) 』ができました。

	HACCP	ISO 22000	FSSC 22000
項目	認証機関によって内容が異なる	明確になっている	明確になっている
内容	認証機関の基準に従う	具体的な内容は各会社が自由に決められる	TS 22002(旧:PAS)シリーズに従う

2. ハザード管理

HACCPでは『日常的な管理』と『重点的な管理』のどちらかでハザード管理を行っていましたが、ISO22000とFSSC 22000ではもう一つ、その中間の管理 (OPRP) を行うことになっています。

	HACCP	ISO 22000	FSSC 22000
日常的な管理	PP(一般衛生管理プログラム) 日常的な衛生管理を行う	PRP (前提条件プログラム) 日常的な衛生管理を行う	
	-----	オペレーションPRP (OPRP) 通常のPRPよりも少し厳しく管理する(モニタリングが必須)	
内容	CCP(重要管理を行うポイント) 著しい危害が発生するポイントを集中してしっかりと管理する (例)金属異物が混入しそうなポイント、殺菌不良が発生しそうなポイントなど		

※PPもPRPも同じ『プレリクイジット・プログラム』のこと。ISO 22000が制定されたときに、HACCPとの違いを明確にするために、PRPと略することになった。

要求事項の概要(HACCPとFSSC、ISOの違いなど) ②

3. システムの更新

HACCPでは、CCP（重要管理点）を重視した管理を行います。CCPプランの検証を通じて最新版管理を図ることになっています。

ISO 22000では「現在の管理手段が未来永劫通用するとは限らない」という考え方が根底にあることから、PDCAサイクルを明確にし、顧客からの新しい要望や消費者ニーズ等を踏まえ、より広い視野でのシステムの見直しを目指しています。

HACCP	ISO 22000	FSSC 22000
CCPの適合性、有効性の確認 →CCPプランの更新が中心	PDCAサイクルを強化し、全体の管理手段を常にベストの状態に更新 →顧客や消費者のニーズの変化などを踏まえ、システム全体の更新を管理する	

4. 世界標準としての規格

HACCPは、食品安全を確実にするための仕組みとして有効に働いています。

しかし、基本的には各国の食習慣等に応じて、各国の安全基準等に左右されます。そのため、食品の流通経路が複雑になるにつれ、より汎用的な規格が求められるようになったため、国際的に通用する規格としてISO22000ができました。

FSSC2200は、ISO22000をベースに専門性を高めた規格として、その後制定されました。

	HACCP	ISO 22000
位置づけ	食品安全のガイドライン	認証規格として作成された国際標準規格
世界基準として	利用できない 運用する基準は国や業種によって異なる	利用できる
種類	目的や認証団体ごとに複数のHACCPが存在する	国際規格ひとつのみ
審査基準	「埼玉HACCP」「細菌検査」などそれぞれが独自に審査基準を作り、認定している	世界共通 →認証の信頼性が高い

要求事項の概要(HACCPとFSSC、ISOの違いなど) ③

5. 適用範囲の違い

HACCPにより工場での衛生基準はクリアしていても、営業サイドや商品開発の分野では食品安全に関する適切な対応ができていないなど、部門ごとに取り組みに対する温度差が見られることがあります。

HACCPはもともと「農場から食卓まで」に適用することを目的に制定されているものですが、日本に導入された際に、食品製造分野に限って適用されたため、小売りやレストラン、農業分野での適用例が少ない状態になっています。

**ISO22000は、「農場から食卓まで」は当然のこととして、それらにかかわる間接部門にまで範囲が広がっています。
(包装材、人材派遣、クリーニングサービスなど)**

対象となる範囲が広がったことから、食品に関する業界、業種全部で、食の安全、安心を確保するための総合的な食品安全対策となっています。

	HACCP(従来の食品衛生関連規格)	ISO 22000	FSSC 22000
業界	「農場から食卓まで」をキャッチフレーズにすべての業種が対象となっている。 しかし、実際には主に『直接食品を扱う業種』 = 食品製造業がメイン	「農場から食卓まで」をキャッチフレーズにすべての業種が対象 +	包装資材、添加物製造、人材派遣、クリーニングなど 間接的に食品安全に係る業種も含まれている

要求事項の概要(HACCPとFSSC、ISOの違いなど) ④

6. 認証取得の方法

認証取得の審査の際の違いもあります。

	HACCP(従来の食品衛生関連規格)	ISO 22000	FSSC 22000
位置づけ	原則として製品毎 (製品とプロセスのどちらでも受けられるが、 基本製品毎となることが多い)	原則としてプロセス毎 (製品とプロセスのどちらでも受けられるが、 基本プロセス毎となることが多い)	
新たに アイテムを 追加する 場合	「魚肉ソーセージ」でHACCP認定を受けている 会社が、「魚肉ハンバーグ」の認証を受ける場合、 新たに審査を受ける必要がある。 (通常、対象アイテムの拡大を申請した後、 臨時審査もしくは定期審査の際の確認が行わ れる)	「魚肉ソーセージ」と同様のハザード分析が 行われる仕組みがあるかどうか、確認できればOK。 食品安全マネジメントシステムに対する認証取得のため、 その仕組みに基づいて製品が作られていればよい	

ISO22000は、製造部門だけでなく全社でとり組むことを目指しており、HACCPよりも食の安全を追求した規格ですが、業種、取扱製品によっては、『ISO22000の基準では物足りない』『もっと厳格な衛生基準が必要である』ということもあります。そのような場合は、必ずしもISO22000が組織に最適だとは言えないため、HACCPや自社の衛生基準に従うことが優先されるでしょう。認証取得については、両方のメリット、デメリットを見比べて、組織が判断することになります。