

食品安全マネジメントシステム認証

ISO 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、いま生産から加工・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」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認証取得のメリット

■ 食品供給の全過程で安全を実現

ISO 22000は、生産から加工、流通まで、食品に関わるすべての組織に適用し、食品の供給過程(フードチェーン)全体での食品安全を可能にします。食品製造業をはじめ、フードチェーンに携わる組織(畜産水産業・飼料製造・ケータリング・流通業)、フードチェーンに間接的に関わる組織(包装資材・(生化学)化学製品・装置メーカー・輸送業など)が対象となります。

■ 食品の安全と安心を同時に確保

JACOは英国認定機関UKASより、2007年10月日本で初めて認定を取得しました。さらに日本の認定機関JABの認定も、2008年9月19日に取得しています。消費者の信頼確保のため、ISO 22000への取り組みを行っていることを対外的に情報発信していくことが、食品業界の社会的地位の向上につながります。

FSSC 22000(食品安全システム認証)

ISO 22000認証取得は、さらにFSSC 22000(食品安全システム認証)へと発展します。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。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が挙げられます。

■ 品質マネジメントシステム : ISO 9001

■ 情報セキュリティマネジメントシステム : ISO/IEC 27001

■ 労働安全衛生マネジメントシステム : OHSAS 18001

■ 環境マネジメントシステム : ISO 14001

■ アセットマネジメントシステム : ISO 55001

■ 食品安全マネジメントシステム : ISO 22000

株式会社 ^{ジェイコ} 日本環境認証機構(JACO)

■ 本社 〒107-0052 東京都港区赤坂2-2-19 アドレスビル TEL.03-5572-1722

■ 関西支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-1-7 日販堂島ビル TEL.06-6345-1731

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