

ISO 22000 : 2018

Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain

食品安全マネジメントシステム—フードチェーンのあらゆる組織に対する要求事項

1. 規格の概要

「農場から食卓まで」の、フードチェーンに直接的又は間接的に関わる全ての組織を対象としており、コーデックス委員会が策定した HACCP システム導入のためのガイドラインに、ISO9001 のマネジメントシステムを用いて継続的改善の要素を取り入れ、食品の安全を確保するための要求事項を規定している。

2. 発行状況等

年月	検討状況
2005年9月	初版発行。
2006年2月	正誤票1発行。
2014年6月	改訂の新業務項目提案 (NP) 承認。
2017年2月	委員会原案 (CD) 承認。
2017年12月	国際規格案 (DIS) 承認。
2018年4月	最終国際規格案 (FDIS) 承認。
2018年6月	第2版発行。

注：国際規格 (IS) の発行までの段階

(1) 新業務項目提案 (NP) → (2) 作業原案 (WD) ※ → (3) 委員会原案 (CD) ※
→ (4) 国際規格案 (DIS) → (5) 最終国際規格案 (FDIS) ※ → 発行

※(2)、(3)及び(5)は省略可。

3. 規格の構成 (仮訳)

まえがき

序文

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 組織の状況

5 リーダーシップ

6 計画

7 支援

8 運用

9 パフォーマンス評価

10 改善

附属書 A (参考) CODEX HACCP とこの規格との対比

附属書 B (参考) この規格と ISO 22000:2005 との対比

参考文献