

# 新食品安全規格『FSSC22000』

これまでの食品安全規格

- ・HACCP
- ・ISO22000



『FSSC22000』へ

- ・製造 大手 コカコーラ様
- ・流通 大手 イオン様

早い段階より取組を行い、認証を受けている

## 【動向として】

- ・日本コカコーラ様⇒2011年 国内29工場で認証取得済み  
2012年 サプライヤー170社に認証取得要請  
2013年 約40のOEM先へも認証取得を要請する予定
  - ・イオン様 ⇒2015年 国内外にある約450のPB加工食品の委託工場に対し、認証取得を要請
- ※フードチェーン全体で捉えた場合、この10倍以上のフードチェーンが対象 ⇒ 約6600社以上

『FSSC22000の認証取得を行う企業が増えてきております。』

## 新国際食品安全規格 『FSSC22000』

食品安全  
マネジメント  
システム  
ISO22000

+

前提条件プログラム  
PAS220  
or  
ISO/T22002-1

+

追加要求事項(+α)

## 【FSSC22000での要求事項】

・空気、水、エネルギー項目

圧縮空気品質は、

- ① 製品に直接、二次的に触れるエアは、油分、水分、異物をフィルターで除去する事。⇒重要管理ポイントへフィルター設置の義務化
- ② 製造、充填等で使用するエアは汚染防止の構築と維持する事。⇒フィルターの設置とエレメント交換の管理
- ③ オイル不使用コンプレッサーの推奨。オイル式の場合、食品グレードのオイルを使用する事、もしくは、油分を除去できるフィルターを設置する事。
- ④ 微生物に関する要求事項、ろ過度を定め管理する事。⇒除菌性能のあるフィルターの設置

# 前田シェルサービスにおまかせ！

弊社エアーフィルターは、FSSC22000、ISO22000、HACCP対応商品の為、多くの食品、医療、化粧品のお客様でご利用頂いています。また、特許取得技術のエアー品質測定でお客様のニーズに合わせたご提案、アフターフォローも可能です。



## 【測定技術による見える化】

### パーティクルカウンター

クリーンルームの環境測定用  
→ 圧縮空気測定に適応

### 測定方法

- ・圧縮空気1ℓ中に含まれる微粒子数を測定
- ・レーザー光で測定
- ・22秒間で測定
- ・0.3、0.5、1、3、5μmの粒子径を同時に測定



MetOne社製パーティクルカウンター

(米国特許 6,244,120-B1)  
(日本特許 平10-2233195)

## 【データ】

### ①出荷データ

- ・完成検査成績書、抗菌力試験、細菌透過試験(食品分析センター)
- ②油滴除去試験データ(0.01ppm以下を達成)
- ③パーティクルカウンターの校正証明書(トレーサビリティ)

## 【付加価値】

- ①エレメント交換時期の診断
- ②セミナーの実施による食品安全意識向上  
(現場向けの圧縮空気セミナー)

## 【FSSC22000 圧縮空気に関する管理項目として】

項目	管理方法
露点	食品に触れる部位は-40度
オイル量	0.01ppm以下 ※オイル式のコンプレッサー使用でも対策構築出来ます。
固形粒子	個別管理
細菌・カビ	<1cfu/m <sup>3</sup>

※大手ユーザー様取得例御座いますので、ご相談下さい。

## 【FSSC22000対応機種】



- ◎抗菌・除菌3in1マルチドライフィルタースケルトン
- ◎抗菌・除菌3in1マルチドライフィルター

※弊社フィルターを管理ポイントへ設置頂くのみ

**FSSC22000の認証～維持管理まで、エア品質管理は  
前田シェルサービスにおまかせ下さい**

株式会社 **前田シェルサービス**

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

〒444-3595 愛知県岡崎市池金町76-4

TEL 0564-48-2411(代表) FAX 0564-48-6500

フリーダイヤル 0120-31258

e-mail : [sales@maedauni.co.jp](mailto:sales@maedauni.co.jp)