

食品安全のベース規格 のアップロード

アラタ・クオリティーコンサルティング

安田 新

アジェンダ

- 食品安全MSにおける一般衛生管理の位置付け
- TS22002シリーズと一般衛生管理の関連性
- TS22002シリーズの更新情報

食品の安全安心のための仕組み・考え方

- **食中毒予防の3原則**
- 食品をより安全にするための5つの鍵（WHO）
- 食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（厚労省ガイドライン）

食中毒予防の三原則

～ やること ～

つけない

増やさない

やっつける
(殺菌する)

一般衛生管理！

殺菌技術！

効果UP！

ISO/TS22002-シリーズ 国際認証規格 **(Technical Specification: 技術仕様書)**

ISO/TS22002-1

食品安全のための前提条件プログラム(PRP) : 食品製造 (パート1)

**ISO22000 が求めるPRPについて特定したもの。
建物等インフラ、ユーティリティから、洗浄消毒、
食品防衛や従業員の衛生管理など、幅広く規定**