

JFS-C規格文書（Ver.3.1／Ver.3.2案）の対比及び改定の概要

JFS-C V3.1：JFS-C規格文書 Ver.3.1
JFS-C V3.2案：JFS-C規格文書 Ver.3.2案

赤文字部分：主な追記、修正箇所 等

JFS-C V3.1			JFS-C V3.2案		
序文			序文		
番号	項目	説明文など	番号	項目	説明文など
1.3	本規格文書の構造	本規格文書は、2020年6月にGFSIの公表したベンチマーク要求事項バージョン2020.1（※3 以下、BR 2020.1）に整合している。 一方、BR 2020.1はそのスコープ構造、付番構造において、ISO 22000:2018（※4）を採用していることから、本規格文書は両者のスコープ構造、付番構造と整合した構造となっている。	1.3	本規格文書の構造	本規格文書は、 2024年12月 にGFSIの公表したベンチマーク要求事項バージョン2024（※3 以下、BR 2024）に整合している。一方、BR 2024はそのスコープ構造、付番構造において、ISO 22000:2018（※4）を採用していることから、本規格文書は両者のスコープ構造、付番構造と整合した構造となっている。
		（※3）GFSI “The GFSI Benchmarking Requirements version 2020.1”			（※3）GFSI “The GFSI Benchmarking Requirements version 2024”
1.4	要求事項の適用除外について	GFSIによるセクター一覧 参照：The GFSI Benchmarking Requirements version 2020 PART I	1.4	要求事項の適用除外について	GFSIによるセクター一覧 参照：The GFSI Benchmarking Requirements version 2024 PART I

FSM			FSM		
番号	項目	要求事項	番号	項目	要求事項
FSM 2	トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化	トップマネジメントは、食品安全マネジメントシステムの構築、実施、維持、継続的改善に対するコミットメントの証拠を示さなければならない。 このコミットメントには食品安全文化の要素が含まれなければならない。少なくとも、従業員とのコミュニケーション、従業員からの改善提案への対応、食品安全を向上させるためのトレーニング、食品安全活動のパフォーマンス評価を含めなければならない。またこれらの取組みを組織全体の食品安全マネジメントシステムに組み込み、実施しなければならない。	FSM 2	トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化	トップマネジメントは、 食品安全文化を維持し 、食品安全マネジメントシステムの構築、実施、維持、継続的改善 を実施するために、指示を確立し、人員を雇用し、十分なリソースを提供する というコミットメントの証拠を示さなければならない。 食品安全文化については、自発的な行動を促進するための改善範囲を特定するために評価計画を確立、実施、維持しなければならない 。少なくとも、従業員とのコミュニケーション、従業員からの改善提案への対応、食品安全を向上させるためのトレーニング、食品安全活動のパフォーマンス評価 など を含めなければならない。 また、トップマネジメントは、全従業員が食品の生産と安全な取り扱いの明確なコミットメントを示せるよう、取り組む必要がある。
FSM 7	食品防御	組織は、組織内または組織外の人による意図的な食品汚染のリスクに対する潜在的、及び顕在的な脅威を特定し、その脅威への対応に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。 組織は、特定された食品防御の脅威の低減または排除に向けて組織が実施する対策を明記した食品防御計画を文書化し、実施しなければならない。 この計画は GMP を含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。 また、組織は、食品防御の脆弱性が認められた箇所に対しては、アクセス管理を設けなければならない。 製品が意図的に汚染された可能性がある場合の対応手順を定め、これを実施しなければならない。	FSM 7	食品防御	組織は、組織内または組織外の人による意図的な食品汚染のリスクに対する潜在的、及び顕在的な脅威を特定し、その脅威への対応に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。 この評価の効果的な計画の開発および維持には、適切な知識と専門知識が活用されなければならない。 組織は、特定された食品防御の脅威の低減または排除に向けて組織が実施する対策を明記した食品防御計画を文書化し、実施、 検証、維持しなければならない。 また、この計画は、予め組織が定めた間隔で、または新たな脅威が確認されたときにチェックを行い、その結果、必要であれば、見直されなければならない。 組織は、食品防御の脆弱性が認められた箇所に対しては、アクセス管理を設けなければならない。 製品が意図的に汚染された可能性がある場合の対応手順を定め、これを実施しなければならない。
FSM 8	食品偽装防止対策	組織は、潜在的、及び顕在的な製品に対する記録や表示の改ざん及び意図的な希釈等の偽装に関する脆弱性を特定し、食品偽装の低減策に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。 組織は、特定された食品偽装の脆弱性による食品安全リスクの低減に向けて組織が実施する対策を明記した食品偽装低減計画を文書化し、実施しなければならない。 この計画はGMPを含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。	FSM 8	食品偽装防止対策	組織は、潜在的、及び顕在的な製品に対する記録や表示の改ざん及び意図的な希釈等の偽装に関する脆弱性を特定し、食品偽装の低減策に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。 この評価の効果的な計画の開発および維持には、適切な知識と専門知識が活用されなければならない。 組織は、特定された食品偽装の脆弱性による食品安全リスクの低減に向けて組織が実施する対策を明記した食品偽装低減計画を文書化し、実施、 検証、維持しなければならない。 また、この計画は、予め組織が定めた間隔で、または新たな脅威が確認されたときにチェックを行い、その結果、必要であれば、見直されなければならない。
FSM 10	購入するまたは供給を受けるものの仕様の管理	組織は、最終製品の安全性に影響を与える、購入するまたは供給を受けるもの（原材料（容器包装資材を含む）、装置・器具、ユーティリティ及びサービス（電気、水道、輸送、保守等））についての仕様を文書化し、維持し、必要に応じて利用できるよう保管しなければならない。 組織は、購入するまたは供給を受けるものについて、リスクを評価して受け入れ時の確認事項（検査証、状態、温度、表示等の確認）を設定しなければならない。 また組織は、それらの仕様変更時の取り扱い、定期的な見直しの頻度を含めたレビュープロセスを定め、実施しなければならない。	FSM 10	購入するまたは供給を受けるものの仕様の管理	組織は、最終製品の安全性に影響を与える、購入するまたは供給を受けるもの（原材料（容器包装資材を含む）、装置・器具、ユーティリティ及びサービス（電気、水道、輸送、保守等））についての仕様を文書化し、維持し、必要に応じて利用できるよう保管しなければならない。 微生物学的、物理的、化学的、およびアレルギーに関する仕様については、適切な科学的根拠に基づかなければならない。 組織は、購入するまたは供給を受けるものについて、リスクを評価して受け入れ時の確認事項（検査証、状態、温度、表示等の確認）を設定しなければならない。 また組織は、それらの仕様変更時の取り扱い、定期的な見直しの頻度を含めたレビュープロセスを定め、実施しなければならない。
			FSM 19.3	清掃、殺菌・消毒プログラム	組織は、 清掃及び殺菌・消毒プログラムを確立し、実施し、維持しなければならない。この清掃及び殺菌・消毒プログラムの有効性を検証するための対策を講じなければならない。

HACCP			HACCP		
手順	項目	説明文など	手順	項目	説明文など
HACCP 手順1	HACCPチームの編成及び適用範囲の特定	一定の力量を持つ要員によりHACCPチームを編成し、HACCP システムの適用範囲と適用可能なGMPを特定しなければならない。適用範囲では、どういった製品や工程を何れのHACCPプランの対象とするかを文書化する。	HACCP 手順1	HACCPチームの編成及び適用範囲の特定	組織は、一定の力量を持つ要員によりHACCPチームを編成し、HACCP システムの適用範囲と適用可能なGMPを特定しなければならない。適用範囲では、どういった製品や工程を何れのHACCPプランの対象とするかを文書化する。 また、効果的なHACCP システムの開発には、適切な知識と専門知識が活用されなければならない。
HACCP 手順2	製品の特徴の確認	製品の仕様を文書で作成しなければならない。 その中には、ハザード（危害要因）分析に必要な全ての製品情報を記述しなければならない。 HACCPシステムの適用範囲は、製品または製品グループごと、及び製造ラインまたは製造場所ごとに定められていなければならない。 このシステムは体系的かつ包括的であり、食品安全に関連する法令・規制要求事項を考慮に入れなければならない。	HACCP 手順2	製品の特徴の確認	組織は、製品の仕様を文書で作成しなければならない。 その中には、ハザード（危害要因）分析に必要な全ての製品情報を記述しなければならない。 HACCPシステムの適用範囲は、製品または製品グループごと、及び製造ラインまたは製造場所ごとに定められていなければならない。 このシステムは体系的かつ包括的であり、食品安全に関連する法令・規制要求事項を考慮に入れなければならない。
HACCP 手順3	製品の使用方法の確認	製品の意図する用途（使用方法）、対象とする使用者（消費者）を文書に明記しなければならない。	HACCP 手順3	製品の使用方法の確認	組織は、製品の意図する用途（使用方法）、対象とする使用者（消費者）を文書に明記しなければならない。

HACCP 手順4	フローダイアグラム（工程図）の作成	フローダイアグラム（工程図。工程の全てのステップを記述するもの。）を作図しなければならない。	HACCP 手順4	フローダイアグラム（工程図）の作成	組織は、フローダイアグラム（工程図。工程の全てのステップを記述するもの。）を作図しなければならない。	・主語の明確化
HACCP 手順5	フローダイアグラムの現場での確認	フローダイアグラム（工程図）が現場と合っているかどうか確認をしなければならない。	HACCP 手順5	フローダイアグラムの現場での確認	組織は、フローダイアグラム（工程図）が現場と合っているかどうか確認をしなければならない。	・主語の明確化
HACCP 手順6 （原則1）	危害要因の分析	各工程における潜在的な危害要因を洗い出し、その中から重要な危害要因を特定し、これを管理するためのあらゆる手段を考えなければならない。 危害要因には、必要に応じて、アレルゲンを含めなければならない。	HACCP 手順6 （原則1）	危害要因の分析	組織は、各工程における潜在的な危害要因を洗い出し、その中から重要な危害要因を特定し、これを管理するためのあらゆる手段を考えなければならない。 危害要因には、必要に応じて、アレルゲンを含めなければならない。	・主語の明確化
HACCP 手順7 （原則2）	重要管理点の設定	重要管理点（CCP）を決定しなければならない。	HACCP 手順7 （原則2）	重要管理点の設定	組織は、重要管理点（CCP）を決定しなければならない。	・主語の明確化
HACCP 手順8 （原則3）	許容限界の設定	各重要管理点について妥当性確認された許容限界を設定しなければならない。	HACCP 手順8 （原則3）	許容限界の設定	組織は、各重要管理点について妥当性確認された許容限界を設定しなければならない。	・主語の明確化
HACCP 手順9 （原則4）	モニタリング方法の設定	各重要管理点についてモニタリング（監視）方法を設定しなければならない。	HACCP 手順9 （原則4）	モニタリング方法の設定	組織は、各重要管理点についてモニタリング（監視）方法を設定しなければならない。	・主語の明確化
HACCP 手順10 （原則5）	是正処置の設定	許容限界を逸脱したものについての是正処置（修正、発生原因の追究及びその原因の除去）の方法を設定しなければならない。	HACCP 手順10 （原則5）	是正処置の設定	組織は、許容限界を逸脱したものについての是正処置（修正、発生原因の追究及びその原因の除去）の方法を設定しなければならない。	・主語の明確化
HACCP 手順11 （原則6）	HACCPプランの妥当性確認及び検証手順の設定	HACCPプランを実施する前に妥当性確認を行わなければならない。 設定した取扱い（HACCPプラン）がそのとおりに行われているかの確認（検証手順）を定めなければならない。 検証は、製造工程における機器の設計、加工方法の変化や技術開発に、適応するように実施しなければならない。	HACCP 手順11 （原則6）	HACCPプランの妥当性確認及び検証手順の設定	組織は、HACCPプランを実施する前に妥当性確認を行わなければならない。 設定した取扱い（HACCPプラン）がそのとおりに行われているかの確認（検証手順）を定めなければならない。 検証は、製造工程における機器の設計、加工方法の変化や技術開発に、適応するように実施しなければならない。 HACCP システムは定期的に見直し、新たな危害や管理措置をもたらす可能性のある重大な変更があった場合には更新されなければならない。	・“The GFSI Benchmarking Requirements version 2024”との整合 ・主語の明確化
HACCP 手順12 （原則7）	文書化及び記録保持	必要な文書を作り、記録をとり、保持しなければならない。 この文書には、組織の認証範囲に必要なかつ適用される標準作業手順（SOP）及び作業指示書（WI）に係る文書が含まなければならない。	HACCP 手順12 （原則7）	文書化及び記録保持	組織は、必要な文書を作り、記録をとり、保持しなければならない。 この文書には、組織の認証範囲に必要なかつ適用される標準作業手順（SOP）及び作業指示書（WI）に係る文書が含まなければならない。	・主語の明確化

GMP			GMP			
GMP 3	事業所の設計、施工、配置及び作業・製品の動線	組織は、事業所の工場建屋・施設（入庫区域、原材料資材・製品取扱区域、準備区域、包装及び保管区域など）を場外・場内にわたって、食品安全リスクを最小限に抑えるように設計・施工・維持しなければならない。 また、設備レイアウト（排水システム、照明含む）とヒト・モノ・作業の動線について、意図した目的にそって、かつ食品安全リスクを最小限に抑えるようデザインしなければならない。 食品安全上必要な照明は、適切な照度に設定しなければならない。 また、食品が触れる施設・設備は、保守や清掃、消毒が適切に行うことができる構造・材質でなければならない。	GMP 3	事業所の設計、施工、配置及び作業・製品の動線	組織は、事業所の工場建屋・施設（入庫区域、原材料資材・製品取扱区域、準備区域、包装及び保管区域など）を場外・場内にわたって、食品安全リスクを最小限に抑えるように設計・施工・維持しなければならない。 また、設備レイアウト（排水システム、照明含む）とヒト・モノ・作業の動線については、意図した目的に沿って、かつ食品安全リスクを最小限に抑えるように、 食品安全に係る法令等にて示された衛生設計の原理原則に沿って デザインしなければならない。 食品安全上必要な照明は、適切な照度に設定しなければならない。 また、食品が触れる施設・設備は、保守や清掃、消毒が適切に行うことができる構造・材質でなければならない。	・“The GFSI Benchmarking Requirements version 2024”との整合 ・表記の補正修正
GMP 6.2	従業員等の作業服	組織は、食品安全上のリスクを最小限に抑えるために、製品固有のリスクを評価して適切な作業服を提供しなければならない。	GMP 6.2	従業員等の作業服	組織は、食品安全上のリスクを最小限に抑えるために、製品固有のリスクを評価して適切な作業服 及び作業靴 を提供しなければならない。	・“The GFSI Benchmarking Requirements version 2024”との整合
GMP 7	教育・訓練	組織には、新人を含む全ての従業員が食品安全（マネジメント、文化、HACCP、GMPを含む）についての適切な言語での教育・訓練を受け、それぞれの業務の中で各々が理解を深め、実施し、維持できる仕組みがなければならない。 組織は、教育・訓練の実施を記録に残さなければならない。また、必要に応じて再教育を行う仕組みを文書で定め、実施しなければならない。 この教育・訓練は、従業員が自らの食品安全における役割、取組の意義を認識できるようにしなければならない。 また力量評価をした上で必要性に応じ、教育・訓練を繰り返すことにより、理解度を高める仕組みがなければならない。	GMP 7	教育・訓練	組織には、新人や 臨時労働者 を含む全ての従業員が その業務内容に応じて 、食品安全（マネジメント、文化、HACCP、GMPを含む）についての適切な言語での教育・訓練を受け、それぞれの業務の中で各々が理解を深め、実施し、維持できる仕組みがなければならない。 組織は、教育・訓練の実施を記録に残さなければならない。また、必要に応じて再教育を行う仕組みを文書で定め、実施しなければならない。 この教育・訓練は、従業員が自らの食品安全における役割、取組の意義を認識できるようにしなければならない。 また力量評価をした上で必要性に応じ、教育・訓練を繰り返すことにより、理解度を高める仕組みがなければならない。 上記の教育・訓練の対象には、下請業者の関連する従業員も含め、その管理はFSM 13.3に従い、実施しなければならない。	・“The GFSI Benchmarking Requirements version 2024”との整合
GMP 12	廃棄物の管理	組織は、廃棄物（廃棄する水を含む）を分別し、収集し、処分するための適切な手順を定めなければならない。 廃棄物の動線は、食品に交差汚染をもたらさないように設定しなければならない。 廃棄物の置き場所や容器包装資材は、有害生物の誘引や、有害生物・微生物の発生を防ぐように管理しなければならない。廃棄物等（食品用途に適さない副産物を含む）を保管する容器は、それ以外の容器と明確に区別しなければならない。	GMP 12	廃棄物の管理	組織は、 食品安全上のリスクが生じないことを保証するために 、廃棄物（廃棄する水を含む）を分別し、収集し、処分する適切な手順を 確立し、実施し、維持 しなければならない。 廃棄物の動線は、食品に交差汚染をもたらさないように設定しなければならない。 廃棄物の置き場所や容器包装資材は、有害生物の誘引や、有害生物・微生物の発生を防ぐように管理しなければならない。廃棄物等（食品用途に適さない副産物を含む）を保管する容器は、それ以外の容器と明確に区別しなければならない。	・“The GFSI Benchmarking Requirements version 2024”との整合
GMP 15	輸送	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再製品、手直し品及び最終製品（最終包装し、梱包した生鮮食品を含む）を運ぶための容器・輸送用車両を、外部委託の車両も含め、使用目的に適合し、かつ整備され、清潔に保ち、汚染から守るとともに、意図した温度帯での輸送を保証する仕組みを確立しなければならない。	GMP 15	輸送	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再製品、手直し品及び最終製品（最終包装し、梱包した生鮮食品を含む） などの食品の安全性に影響を与える可能性のある輸送に使用されるすべての容器・輸送用車両について、そのリスクを最小限に抑えるように設計、構築、監視、及び保守されるようにしなければならない。 それらの容器・輸送用車両は、 外部委託の車両も含め、使用目的に適合し、かつ整備され、清潔に保ち、汚染から守るとともに、意図した温度帯での輸送を保証する仕組みを確立しなければならない。	・“The GFSI Benchmarking Requirements version 2024”との整合