

(案)

JFS 規格

(セクター：G)

〈フードサービス（外食）〉

〔組織に対する要求事項〕

Ver.1. 0

一般財団法人食品安全マネジメント協会

2019年〇月〇日

1. 序文

1.1 JFS規格(フードサービス(外食):G)について

本JFS規格(フードサービス(外食):G ※1)は、一般財団法人 食品安全マネジメント協会が作成した規格であり、組織(※2)が、安全な料理を提供するための取組を向上させる目的のために使用することができる。また、その組織の取組を、内部監査者や外部の評価者が検証・評価するためにも使用することができる。

(※1)Gの記号は、セクターを表す記号であり、GFSI承認要求事項より引用したものである。

(※2)「組織」とは、この規格の要求事項が適用される事業者、団体または個人をいう。

本規格は、フードサービス(外食)関連の事業者(以下、外食事業者)を指す。

1.2 適用範囲

本規格は、フードサービス(外食)の中で、調理がされる施設が対象である。具体的には、レストラン等飲食店や給食施設、セントラルキッチン、仕出し弁当および弁当の製造施設などが対象となる。本規格では、対象施設の規模を限定していない。要求事項に適合できる外食事業者であれば、どの外食事業者でも適合証明を取得することができる。

1.3 本規格の構造

本規格は、食品安全マネジメントシステム(フードサービス):FSM-G、ハザード制御(フードサービス):HACCP-G、適正製造規範(フードサービス):GMP-Gの3つの要求事項の層で構成している。

1.4 本規格の特徴

(特徴1)

フードサービス(外食)のセクターを対象に、外食事業者でも、国際標準の食品安全管理を目指すことができる。

食品安全に関する国際的な取り組みとの整合性を図るため、GFSI(世界食品安全イニシアティブ)のベンチマーク要求事項 Ver. 7.2(セクター:フードサービスG)を考慮に入れつつ、コーデックス委員会が提唱するHACCPの要求事項を弾力的に取り入れている。

(特徴2)

わかりやすく取り組みやすいHACCPを実現できる。

JFS規格(フードサービス:G)は、外食事業者がHACCPに取り組むことができるように、HACCPの弾力的な適用を可能にした。たとえば、HACCP手順6,7では調理の工程にそって危害要因分析ができるようにしている。また、危害要因の特定にあたって一般的に公表されている情報やデータを参照してもよいとし(HACCP手順6,7)、日誌を使ったモニタリングの記録(HACCP手順12)なども認めている。JFS-A規格(製造:セクターE) Ver. 2.0を考慮している。

(特徴3)

フードサービス(外食)の調理の流れを反映したHACCPである。外食ではメニューが多く危害要因分析が容易ではない。そこで、フードサービスにおける代表的なフローダイアグラムに基づき、「受入」、「保管・保持」、「下処理」、「加熱・再加熱」、「冷却」、「盛り付け・提供」の各工程において、管理すべきハザードとその管理方法をハザード制御(HACCP)に組み込んだ。

(特徴4)

日本の改正食品衛生法に対応することができる。

日本は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）によって、食品事業者に対し、食品衛生上の危害発生を防止するために必要な「取り扱う食品の特性に応じた衛生管理」（いわゆる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」）の実施を義務付けている（食品衛生法第50条の2第2項）。

JFS規格（フードサービス（外食）：G）の要求事項は、この「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に対応できるように構成されている。JFS規格（フードサービス（外食）：G）に基づいて適切に食品安全管理を実施していくことによって、保健所の食品衛生監視員にも自分たちの取り組みを説明しやすくなる。

1.5 要求事項の適用除外について

要求事項は原則として適用されなければならないが、企業規模や業態等に起因する理由により適用されない場合は、適用しない事項及び適用しなくても食品安全が問題なく維持されることについて、説明をしなければならない。

1.6 チェックリストについて

巻末に、要求事項に照らし合わせて組織が実行できているかどうかを監査して記録（適合していない点、不十分な点、できている点等を記述）できるチェックリストを用意している。

17 要求事項の項番

要求事項の項番は、GFSIが示しているベンチマーク要求事項Ver.7.2（フードサービスセクター：G）の要求事項に合わせているため、番号が飛んでいる。

JFS(食品安全マネジメント)規格セクター 一覧

JFS(食品安全マネジメント)規格では下記のセクター分類を適用する。本規格は、セクターG:フードサービスの規格である。

コード	セクター	コード	セクター
AI	肉・乳・タマゴ・蜜用動物の生産	F	飼料の製造
AII	魚介類の生産	G	フードサービス
BI	植物の生産(穀類、豆類を除く)	H	リテール・卸売
BII	穀類、豆類の生産	I	食品安全サービスの提供
C	動物の処理	J	保管及び輸送サービスの提供
D	植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理	K	食品及び飼料の加工装置の製造
EI	腐敗しやすい動物性製品の加工	L	化学製品(生化学製品を含む)の製造(添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素、加工助剤)
EII	腐敗しやすい植物性製品の加工		
EIII	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工(混合製品)		
EIV	常温保存製品の加工	M	食品及び飼料の容器包装の製造
		N	食品ブローカー／代理店

GFSI 承認要求事項から抜粋

2. 要求事項

I 食品安全マネジメントシステム(フードサービス):FSM-G

番号	要求項目	要求内容
FSM-G 2	食品安全の方針	経営者は、その組織として提供する料理の安全性を確保することを明白かつ、簡潔に文書にした食品安全の方針を持たなければならない。
FSM-G 4	経営者の責任	経営者は、食品安全に関する指示・報告・相談の連絡体制を構築しておかななければならない。経営者は、食品安全管理に責任を持つ者として食品安全責任者を決めなければならない。また、食品安全に影響を及ぼす可能性のある者のそれぞれの役割を明確にしなければならない。
FSM-G 7	資源の管理	経営者は、組織の食品安全を確保するための取組(本規格におけるハザード制御(フードサービス):HACCP-G及び適正製造規範(フードサービス):GMP-Gを実施するために必要となる経営資源(ヒト・モノ・カネ)を確保しなければならない。
FSM-G 8	文書及び記録の管理	食品安全を確保するための工程管理と、効果的な運営を証明するための文書をいつでも参照できるように保管し、必要に応じて更新するための手順を作り、運用しなければならない。 食品安全管理の実施を証明するために必要と定めた記録をとり、適切に保管しなければならない。
FSM-G 10	業務手順	食品安全に影響するすべての工程及び業務運用について、適正製造規範(フードサービス):GMP-Gとハザード制御(フードサービス):HACCP-Gに関する作業手順と指示を文書化しなければならない。
FSM-G 13	不適合への対応	原材料(容器包装資材を含む)、仕掛品、手直し品及び提供する料理について、安全性に問題が生じる可能性があるものは使わず、提供しないための手順を定め、それを実施していなければならない。
FSM-G 16	苦情への対応	食品安全マネジメントシステムの脆弱性を発見し、改善するため、消費者からの苦情データを収集、解析し、システムの改善につなげる仕組みを構築し、実施、維持しなければならない。
FSM-G 17	重大事故管理	事故対応マニュアル※を策定し、事故が起きた場合にはそれに基づいて適切な対応を行い、また当該マニュアルは常に有効であるよう維持しなければならない。このマニュアルには、必要に応じて、メニューの修正・休店の方法も記述する。 ※食品安全に関わる問題が生じた時に、問題を拡大させないための適切な対応、管理を行うためのマニュアル
FSM-G 22	トレーサビリティ	組織は仕組みの見直しや評価、苦情発生時の原因追跡などができるよう、レシート、当日のメニュー、シフト表等の保管により、提供した料理から使用した原材料及び従事した食品取扱者が特定できる手順を定め、管理しなければならない。
FSM-G 29	消費者への情報提供	消費者が料理の安全性に関する情報を認識できるように、メニューまたは表示、口頭説明にて情報提供を行わなければならない。また、正しい食品安全に関する情報を表示または、添付、説明するための手順を定め、実施しなければならない。

II ハザード制御(フードサービス):HACCP-G

番号	項番	要求事項
HACCP-G 手順 1	HACCP チーム (食品安全チ ーム)の編成	一定の力量を持つ要員により HACCP チーム(食品安全チーム)を編成しなければなら ない。
HACCP-G 手順 2	料理の特徴の 確認	提供する料理や調理工程の設計の際には、関連する安全要件を考慮しなければなら ない。その中には、ハザード分析に必要な情報を確認できなければならない。料理ごと、あるいは料理のグループごとにこの特徴は定められていなければなら ない。
HACCP-G 手順 3	料理の提供方 法の確認	特別な配慮を要する料理の提供方法、配慮を必要とする消費者がある場合には、文書に明記しなければならない。
HACCP-G 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)を作図しなければならない。
HACCP-G 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-G 手順 6・7 (原則 1・2)	危害要因の分 析と重要管理 点(CCP)等の 設定	原材料の仕入れから出荷までの工程の中で、健康被害を引き起こす重要な危 害要因を自らの分析を行うか、もしくは適切な方法で特定し、これを管理する方 法(どこで何を実施するか)を決めなければならない。その際には次の 6 つの 工程(の管理する方法)を少なくとも考慮に入れなければならない。 危害要因としては、生物、化学物質、硬質異物を検討しなければならない。
HACCP-G 手順 6・7-1	受入	外部から調達する原材料、資材およびサービスのうち、食品安全に影響するも のすべてが必ず組織が要求する事項に適合するよう、受入に関する手順を定 め、実施しなければならない。
HACCP-G 手順 6・7-2	保管・保持	原材料、仕掛品及び料理の保管・保持にあたり、食品安全上のリスクを最小化 する温度管理の仕組みを確立しなければならない。
HACCP-G 手順 6・7-3	下処理	原材料が適切な状態であるか、使用前に確認する手順を定めなければならない。 原材料の取扱いにおいて、料理および使用方法に応じた管理の仕組みを確立 しなければならない。食品を解凍する場合には、安全に解凍する仕組みを確立 しなければならない。
HACCP-G 手順 6・7-4	加熱・再加熱	殺菌を目的とした加熱は、適切な温度と時間による加熱を実施しなければなら ない。味・風味のための加熱の場合には、生で食べるものと同じ管理を行わな なければならない。 また加熱調理に使用する油は、適切なものを使用しなければならない。
HACCP-G 手順 6・7-5	冷却	加熱した料理を冷却する場合には、適切な温度と時間による迅速かつ効果的 な冷却を実施しなければならない。
HACCP-G 手順 6・7-6	盛り付け・提供	料理の盛り付け・提供にあたり、料理を安全に提供するための仕組みを確立し なければならない。 セルフサービス等の陳列販売を行う場合には、料理の温度管理及び提供時間 など、食品安全の確保に必要な手順を決定する。
HACCP-G 手順 8・9 (原則 3・4)	管理基準とモ ニタリング方法 の設定	重要な危害要因の管理ができているかどうかを判断する基準(管理基準又は 許容限界という。)を定め、実施できているかどうかを確認する方法を決めな なければならない。

HACCP-G 手順 10 (原則 5)	是正処置(改善措置)の設定	管理基準を逸脱したものがあつた場合に、どういふ対応を行うのか(是正処置(改善処置ともいふ。))を決めなければならない。
HACCP-G 手順 11(原則 6)	検証手順の設定	重要な危害要因の管理の方法が、決められた通りに行われているかの確認と取扱いルールの修正の必要性を判断する手順(検証手順)を定めなければならない。検証結果は記録しなければならない。
HACCP-G 手順 12(原則 7)	記録の保持	重要な危害要因の管理の実施、是正処置(改善措置)の実施、検証の実施と修正については、実施の記録(日誌を含む)をとり、一定期間保持しなければならない。

Ⅲ 適正製造規範(フードサービス)(GMP-G)

番号	要求項目	要求内容
GMP-G 3	施設の設計、 施工、管理	食品取扱い区域は、外部環境、内部環境及び調理工程から生じる汚染のリスクを制御できるように設計し、維持しなければならない。
GMP-G 5	装置・器具の 管理	装置・器具は、意図した用途に適うように設計され、食品安全上のリスクを最小化するように使用され、維持・管理されていなければならない。
GMP-G 6	保守	料理の安全上必要な設備を計画的に保守する仕組みを確立しなければならない。
GMP-G 7	従業員用の施設	従業員用の施設はアレルギーを含めた食品安全のリスクを最小限に抑えるように設計され、運用されなければならない。
GMP-G 8	汚染リスクの 特定・管理	原材料の受入から料理の提供までの、料理に影響を及ぼす可能性のある生物、化学物質及び硬質異物の汚染リスクを洗い出さなければならない。その上で、必要な汚染リスクの管理方法・手順・基準等を設定しなければならない。
GMP-G 9	交差汚染対策	原材料(容器包装資材を含む)、仕掛品、手直し品及び料理の汚染及び交差汚染を防止する手順を整備しなければならない。汚染源として、生物、薬剤、アレルギーなど食品安全のすべての側面を網羅しなければならない。
GMP-G 11	原料・仕掛品・ 料理・資材な どの保管管理	原材料(容器包装資材を含む)、仕掛品、手直し品及び料理が決められた順序及び環境で指定期間内に使用されるための仕組みを確立しなければならない。
GMP-G 12	清掃・洗浄・殺 菌消毒プロ グラム	全工程・段階を通じて、整理整頓、清掃、洗浄、必要なところは消毒手順を文書化し、手順に従って実施し、衛生状態を常に適切な水準に維持しなければならない。また、清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤は意図した目的に即したものを使用し、適切に保管しなければならない。
GMP-G 13	使用水及び空 気(圧縮空気・ ガスを含む) 管理	食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、次のような場合にはこの限りではないが、これらの水が食品に直接接触する水に混入しないようにしなければならない。 ①暖房用蒸気または防火用水等、食品の調理に直接関係のない目的での使用 ②冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用 調理に使用する水(蒸気と氷を含む。以下同じ)は、用途によって要求する水質基準を定め、定期的にモニタリングし、記録しなければならない。 水を取り扱う施設、器具、及び取扱い方法は、汚染を防止できるものでなければならない。 調理場の空気や使用するガス・蒸気が食品を汚染しないように、微生物対策や臭気及び化学物質対策などの基準を定めて管理する。

GMP-G 14	廃棄物の管理	<p>廃棄物を分別し、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。</p> <p>廃棄物の置き場所や容器は、有害生物の誘引や、有害生物の発生を防ぐように管理しなければならない。</p> <p>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。</p>
GMP-G 15	有害生物防除	<p>昆虫、ネズミ、鳥などの有害生物が敷地及び施設内に侵入するリスクを最小限にするための管理(調査・対策)を実施しなければならない。</p> <p>薬剤を使用する場合は、食品に影響を及ぼさないよう取扱いの手順を定めなければならない。</p>
GMP-G 17	食品取扱者等の衛生及び健康管理	<p>食品取扱者についての適切な衛生基準を文書化し、実施しなければならない。</p> <p>その中には、手洗い方法と頻度、健康状態の確認方法、作業服や履物のルール、調理場への入出方法、食品の取扱方法及び異物混入対策を含めなければならない。</p>
GMP-G 18	教育・訓練	<p>食品取扱者全員がそれぞれの業務に応じて、食品安全の確保及び実務に関する十分な教育・訓練を受けるよう、責任及び権限に応じた教育訓練プログラム(内容、実施時期、方法、頻度等)を定め、その実施は記録しなければならない。</p>

(次ページより付属:チェックリスト(監査用)を掲載予定)