

JFS規格（フードサービス）要求事項項目比較表

JFS規格（フードサービス）Ver.1.0

序文

*：赤文字は改定予定箇所

*：Ver.2.0(案)の項番で並べています。Ver.1.0は対応する項番を対比しています。

JFS規格（フードサービス）Ver.2.0(案)

序文

番号	項目	要求事項
FSM-G 4	経営者の責任	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 2	食品安全の方針	その組織として提供する調理品料理等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 8	文書及び記録の管理	必要に応じて、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、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定め、実施しなければならない。
FSM-G 7	資源の管理	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 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、提供した料理等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。

番号	項目	要求事項
FSM-G 1	経営者または経営層の責任	経営者または経営層は、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ければならない。経営者または経営層は、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 2	経営者または経営層の食品安全の宣言と食品安全文化	経営者または経営層は、組織全体が食品安全に積極的に取り組むための仕組みの構築、実施、維持、継続的改善することを表明しなければならない。経営者または経営層は、食品安全活動の振り返りの一環として、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、食品安全活動の実績評価とそれに対する改善の指示（資源の投入等）などにより食品安全文化が育まれるように積極的に関与しなければならない。
FSM-G 6	食品安全の方針	経営者または経営層は、その組織として提供する調理品料理等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 8	食品偽装防止対策	組織は、食品安全の観点から起こり得る食品偽装の可能性を評価し、これに対する食品偽装の対策を定め、実施し、維持しなければならない。
FSM-G 9	文書及び記録の管理	組織は、必要に応じて、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、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 11	手順	組織は、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定め、実施しなければならない。
FSM-G 12	資源の管理	経営者または経営層は、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 14	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、提供した料理等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。

改定のポイント
・主語の追加
・B Plus規格、C規格のFSM2の内容を取り入れ、経営層のコミットメントをわかりやすい言葉で挿入した。食品安全文化を追加（フードサービスの組織がわかりやすいように一部変更している）
・主語の追加
・食品偽装はフードサービスでも対応すべきとの判断から、B Plus/C規格を参考に項目として追加
・主語の追加
・主語の追加
・変更なし

FSM-G 29	消費者への情報提供	消費者が料理等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。
FSM-G 16	苦情への対応	食品安全の取り組みの抜けや漏れを発見し、是正し、管理していくため、消費者からの苦情および苦情データを収集、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、メニューの修正や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 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等について、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	アレルギーの管理	組織はアレルギーの管理計画を定め、実施しなければならない。アレルギーの管理計画には、必要に応じて以下を含めなければならない。 ・使用する原材料から含有する可能性のあるアレルギーの特定 ・調理の工程でアレルギーの交差接触を引き起こさないための手順 ・喫食者のアレルギーの確認と調理部門への伝達方法 ・調理品のアレルギーに関する情報提供の方法 ・アレルギー情報・提供する調理品に関する情報の伝達ミスを防止する手段 ・アナフィラキシー反応を起こしたときの対処方法
FSM-G 18	消費者への情報提供	組織は、消費者が料理等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
FSM-G 21	苦情への対応	組織は、食品安全の取り組みの抜けや漏れを発見し、是正し、管理していくため、消費者からの苦情および苦情データを収集、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 22	重大事故管理	組織は、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、メニューの修正や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 24	不適合調理品への対応	組織は原材料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び提供する調理品等について、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。

	・Ver.1.0では、アレルギー管理を独立させず、HACCPの受け入れや下処理、盛り付け、消費者への情報提供などにちりばめていた。しかし、アレルギーは危害要因として重要であるため、管理計画を定め、実施することやフードサービスの現場で取り組みべき内容を追加した。
	・主語の追加
	・主語の追加
	・主語の追加
	・主語の追加、文言変更（料理⇒調理）

番号	項目	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	提供する料理等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等の提供方法、配慮を必要とする消費者がある場合には、明確に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。

番号	項目	要求事項
HACCP-G 手順 1	HACCPチーム(食品安全チーム)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チームを編成しなければならない。適用範囲では、どういった調理品や調理工程を何れのHACCPプランの対象とするかを特定する。
HACCP-G 手順 2	調理品の特徴の確認	組織は提供する調理品等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。調理品ごと、あるいは調理品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	調理品の提供方法の確認	組織は特別な配慮を要する調理品等の提供方法、配慮を必要とする消費者がある場合には、明確に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	組織は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	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。

	改定のポイント
	・主語の追加 ・適用範囲の記述は、B Plus規格、C規格に合わせて追加
	・主語の追加、文言変更（料理⇒調理）
	・主語の追加、文言変更（料理⇒調理）
	・主語の追加
	・主語の追加

HACCP-G 手順 6・7 (原則1・2)		危害要因の分析と重要な危害要因の管理方法	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つの工程および、これを管理する方法)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(アレルゲンを含む)、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や交差汚染防止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	加熱した料理等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・7-5	盛り付け・提供	料理等の盛り付け・提供にあたり、料理等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、料理等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な危害要因の管理方法	組織は 原材料の仕入れから 調理品の提供 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つの工程および、これを管理する方法)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(アレルゲンを含む)、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	組織は 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	組織は 原材料、仕込品及び 調理品 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や交差汚染防止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	組織は 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、 調理 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	組織は 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	組織は 加熱した 調理品 等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	記録の保持	組織は 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。

・主語の追加、文言変更(料理⇒調理)
・主語の追加
・主語の追加、文言変更(料理⇒調理)
・主語の追加、文言変更(料理⇒調理)
・主語の追加
・主語の追加文言変更(料理⇒調理)
・主語の追加

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（改善措置ともいう。））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

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	組織は重要な危害要因の管理ができていかどうかを判断するための科学的根拠のある基準（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	組織は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（改善措置ともいう。））を決めなければならない。
HACCP-G 手順 11 (原則6)	妥当性確認および検証手順の設定	組織はHACCPプランを実施する前に、設定した管理手段が十分かどうかを公的機関などからの情報により妥当性確認を行う。 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)	記録保持	組織は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

・主語の追加 ・B/B Plus/C規格に合わせて、妥当性確認を表現するため、「科学的根拠のある基準」を追加
・主語の追加
・主語の追加 ・B/B Plus/C規格に合わせて、妥当性確認の表現を追加
・主語の追加

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 9	交差汚染対策（アレルギーの交差接触を含む）と隔離	組織は、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 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（アレルギーを含む）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 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 17	食品取扱者等の衛生及び健康管理	食品取扱者についての適切な衛生基準を定め、実施しなければならない。 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。
GMP-G 18	教育・訓練	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。
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、必要ところは消毒手順を定め、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。

番号	要求項目	要求内容
GMP-G 3	施設の設計、施工、管理	組織は、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 4.1	交差汚染対策（アレルギーの交差接触を含む）と隔離	組織は、原材料、仕込み品及び調理品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 4.2	強化が必要な危害要因の管理	組織は、重要管理点（CCP）以外で、フードサービスにおいて発生頻度が高く、特に管理の強化が必要な食中毒原因（例えばノロウイルス）などの管理手段を検討し、必要に応じてその手順を定め、定期的な見直しにより、有効に維持しなければならない。
GMP-G 5	従業員用の施設	組織は、従業員用の施設について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し、運用しなければならない。
GMP-G 6	従業員等の衛生及び健康管理	組織は、従業員についての適切な衛生基準を定め、実施しなければならない。 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。
GMP-G 7	教育・訓練	組織は、従業員の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。
GMP-G 8	清掃・洗浄・殺菌消毒プログラム	組織は、全工程・段階を通じて、整理整頓、清掃、洗浄、必要ところは消毒手順を定め、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。

改定のポイント
・主語の追加
・主語の追加、文言変更
・B Plus規格、C規格で採用しているGreater Attention の考え方に基づく要求事項に変更する。要求事故についてはフードサービスに対応した表現にしている
・主語の追加、文言修正
・主語の追加、文言修正
・主語の追加、文言修正
・主語の追加

GMP-G 13	使用水及び空気（圧縮空気・ガスを含む）の管理	調理品食品に使用する水(蒸気と氷を含む)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	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。 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。 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。
GMP-G 15	有害生物防除	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。 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。
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 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及び選定され、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 11	使用水及び空気（圧縮空気・ガスを含む）の管理	組織は、調理品に使用する水(蒸気と氷を含む)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 12	廃棄物の管理	組織は、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。 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。 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。
GMP-G 13	有害生物防除	組織は、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。 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。
GMP-G 17	原料・仕掛品・料理・資材などの保管管理	組織は、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 18	装置・器具の管理	組織は、装置・器具を、意図した用途に適うように設計及び選定し、食品安全上のリスクを最小化するように使用し、維持・管理しなければならない。
GMP-G 19	保守	組織は、調理品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。

・主語の追加、文言修正
・主語の追加
・主語の追加
・主語の追加
・主語の追加、文言修正
・主語の追加、文言修正