

JFS-E規格の構成①

A規格

23項目 + HACCP手順1~5

FSM 2 食品安全の方針

FSM 4 経営者の責任

FSM 5 経営者の積極的関与

FSM 8 記録の管理

FSM 12 不適合への対応

FSM 13 是正処置

FSM 14 製品の出荷

FSM 20 事故管理

FSM 21 測定・モニタリング装置機器の管理

FSM 24 トレーサビリティ

ハザード制御 HACCP手順1~5

GMP 2 敷地管理

GMP 3 施設の設計、施工、配置及び製品の動線

GMP 7 従業員用の施設

GMP 8 汚染リスクの特定・管理

GMP 9 交差汚染

GMP 10 在庫の管理

GMP 11 整理整頓、清掃、衛生

GMP 12 水や氷の管理

GMP 13 廃棄物の管理

GMP 14 有害生物防除

GMP 15 輸送

GMP 16 従業員等の衛生及び健康管理

GMP 17 教育・訓練

B規格

32項目 + HACCP手順1~12

FSM 2 食品安全の方針

FSM 4 経営者の責任

FSM 5 経営者の積極的関与

FSM 8 文書・記録の管理

FSM 10 手順

FSM 12 不適合への対応

FSM 13 是正処置

FSM 14 製品の出荷

FSM 15 購買

FSM 18 苦情処理

FSM 20 事故管理

FSM 21 測定・モニタリング装置機器の管理

FSM 22 食品防御

FSM 23 製品表示

FSM 24 トレーサビリティ

FSM 25 検査

ハザード制御 HACCP手順1~5

ハザード制御 HACCP手順6~12

GMP 2 敷地管理

GMP 3 施設の設計、施工、配置及び製品の動線

GMP 4 建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理

GMP 5 設備・器具

GMP 6 保守

GMP 7 従業員用の施設

GMP 8 汚染リスクの特定・管理

GMP 9 交差汚染

GMP 10 在庫の管理

GMP 11 整理整頓、清掃、衛生

GMP 12 水や氷の管理

GMP 13 廃棄物の管理

GMP 14 有害生物防除

GMP 15 輸送

GMP 16 従業員等の衛生及び健康管理

GMP 17 教育・訓練

C規格

45項目 + HACCP手順1~12

FSM 1 食品安全マネジメントシステム一般要求事項

FSM 2 食品安全の方針

FSM 3 食品安全マニュアル

FSM 4 トップマネジメントの責任

FSM 5 トップマネジメントの積極的関与

FSM 6 マネジメントレビュー

FSM 7 資源の管理

FSM 8 文書・記録の管理

FSM 9 購入する又は供給を受ける物及びサービスの仕様の管理

FSM 10 手順

FSM 11 内部監査

FSM 12 不適合への対応

FSM 13 是正処置

FSM 14 製品のリリース

FSM 15 購買

FSM 16 サプライヤーのパフォーマンス

FSM 17 アウトソーシング

FSM 18 苦情処理

FSM 19 現場からの改善提案の活用

FSM 20 事故管理

FSM 21 測定・モニタリング装置機器の管理

FSM 22 食品防御

FSM 23 製品表示

FSM 24 トレーサビリティ

FSM 25 検査

FSM 26 食品偽装防止対策

FSM 27 検証活動の結果の分析

FSM 28 食品安全マネジメントシステムの更新

ハザード制御 HACCP手順1~5

ハザード制御 HACCP手順6~12

GMP 1 立地環境

GMP 2 敷地管理

GMP 3 施設の設計、施工、配置及び製品の動線

GMP 4 建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理

GMP 5 設備・器具

GMP 6 保守

GMP 7 従業員用の施設

GMP 8 物理的、化学的、生物学的製品汚染リスク

GMP 9 隔離と交差汚染

GMP 10 在庫の管理

GMP 11 整理整頓、清掃、衛生

GMP 12 水や氷の管理

GMP 13 廃棄物の管理

GMP 14 有害生物防除

GMP 15 輸送

GMP 16 従業員等の衛生及び健康管理

GMP 17 教育・訓練

JFS-E規格の構成②

A規格

23項目 + HACCP手順 1～5

B規格

32項目 + HACCP手順 1～12

C規格

45項目 + HACCP手順 1～12

FSM 2 食品安全の方針
FSM 4 経営者の責任
FSM 5 経営者の積極的関与
FSM 8 記録の管理
FSM 12 不適合への対応
FSM 13 是正処置
FSM 14 製品の出荷
FSM 20 事故管理
FSM 21 測定・モニタリング装置機器の管理
FSM 24 トレーサビリティ
ハザード制御 HACCP手順 1～5
GMP 2 敷地管理
GMP 3 施設の設計、施工、配置及び製品の動線
GMP 7 従業員用の施設
GMP 8 汚染リスクの特定・管理
GMP 9 交差汚染
GMP 10 在庫の管理
GMP 11 整理整頓、清掃、衛生
GMP 12 水や氷の管理
GMP 13 廃棄物の管理
GMP 14 有害生物防除
GMP 15 輸送
GMP 16 従業員等の衛生及び健康管理
GMP 17 教育・訓練

FSM 10 手順
FSM 15 購買
FSM 18 苦情処理
FSM 22 食品防御
FSM 23 製品表示
FSM 25 検査
ハザード制御 HACCP手順 6～12
GMP 4 建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理
GMP 5 設備・器具
GMP 6 保守
FSM 2 食品安全の方針
FSM 4 経営者の責任
FSM 5 経営者の積極的関与
FSM 8 文書・記録の管理
FSM 12 不適合への対応
FSM 13 是正処置
FSM 14 製品の出荷
FSM 20 事故管理
FSM 21 測定・モニタリング装置機器の管理
FSM 24 トレーサビリティ
ハザード制御 HACCP手順 1～5
GMP 2 敷地管理
GMP 3 施設の設計、施工、配置及び製品の動線
GMP 7 従業員用の施設
GMP 8 汚染リスクの特定・管理
GMP 9 交差汚染
GMP 10 在庫の管理
GMP 11 整理整頓、清掃、衛生
GMP 12 水や氷の管理
GMP 13 廃棄物の管理
GMP 14 有害生物防除
GMP 15 輸送
GMP 16 従業員等の衛生及び健康管理
GMP 17 教育・訓練

FSM 1 食品安全マネジメントシステム一般要求事項
FSM 3 食品安全マニュアル
FSM 6 マネジメントレビュー
FSM 7 資源の管理
FSM 9 購入する又は供給を受ける物及びサービスの仕様の管理
FSM 11 内部監査
FSM 16 サプライヤーのパフォーマンス
FSM 17 アウトソーシング
FSM 19 現場からの改善提案の活用
FSM 26 食品偽装防止対策
FSM 27 検証活動の結果の分析
FSM 28 食品安全マネジメントシステムの更新
GMP 1 立地環境
FSM 10 手順
FSM 15 購買
FSM 18 苦情処理
FSM 22 食品防御
FSM 23 製品表示
FSM 25 検査
ハザード制御 HACCP手順 6～12
GMP 4 建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理
GMP 5 設備・器具
GMP 6 保守
FSM 2 食品安全の方針
FSM 4 トップマネジメントの責任
FSM 5 トップマネジメントの積極的関与
FSM 8 文書・記録の管理
FSM 12 不適合への対応
FSM 13 是正処置
FSM 14 製品のリリース
FSM 20 事故管理
FSM 21 測定・モニタリング装置機器の管理
FSM 24 トレーサビリティ
ハザード制御 HACCP手順 1～5
GMP 2 敷地管理
GMP 3 施設の設計、施工、配置及び製品の動線
GMP 7 従業員用の施設
GMP 8 物理的、化学的、生物学的製品汚染リスクの特定
GMP 9 隔離と交差汚染
GMP 10 在庫の管理
GMP 11 整理整頓、清掃、衛生
GMP 12 水や氷の管理
GMP 13 廃棄物の管理
GMP 14 有害生物防除
GMP 15 輸送
GMP 16 従業員等の衛生及び健康管理
GMP 17 教育・訓練