

2020年4月1日
一般財団法人 食品安全マネジメント協会

**食品安全マネジメントシステム
JFS-C 規格（食品製造サブセクター：E I・EIII）の GFSI 承認取得について**



一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が運営する食品安全マネジメントシステム JFS-C 規格（食品製造サブセクター*E I・EIII）が、2020年3月27日で Global Food Safety Initiative（GFSI）**により承認された。

*食品の製造セクター（E）のサブセクター

E I : 腐敗しやすい動物性製品の加工

E II : 腐敗しやすい植物性製品の加工

E III : 腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品）

E IV : 常温保存製品の加工

**GFSI とは、2000年にグローバルな大手食品企業が中心となって設立された国際的な組織で、GFSI ベンチマーク要求事項による国際標準の食品安全マネジメントシステムを運営し、世界のフードチェーン全体及び消費者の食品安全の向上等を図っている。

1. JFS-C 規格（食品製造サブセクター：E I・EIII）の GFSI 承認の背景

2016年に設立された JFSM は、日本の食品や農産物の輸出促進のために食品安全マネジメントシステム JFS 規格の GFSI 承認が期待され、2018年10月に JFS-C 規格（食品製造サブセクターEIV）が、日本の民間規格として初めて、国際標準とされる GFSI に承認された。

一方、JFS-C 規格（食品製造サブセクターE I・E II・E III）は、GFSI 申請要件（10件以上の認証実績）が満たされていなかったため GFSI 未承認であった。

今般、JFS-C 規格（食品製造サブセクターE I・E III）が、GFSI 申請要件を満たしたため GFSI 申請を実施し、2020年3月27日に GFSI ベンチマーク要求事項 7.2 に対する承認がなされた。

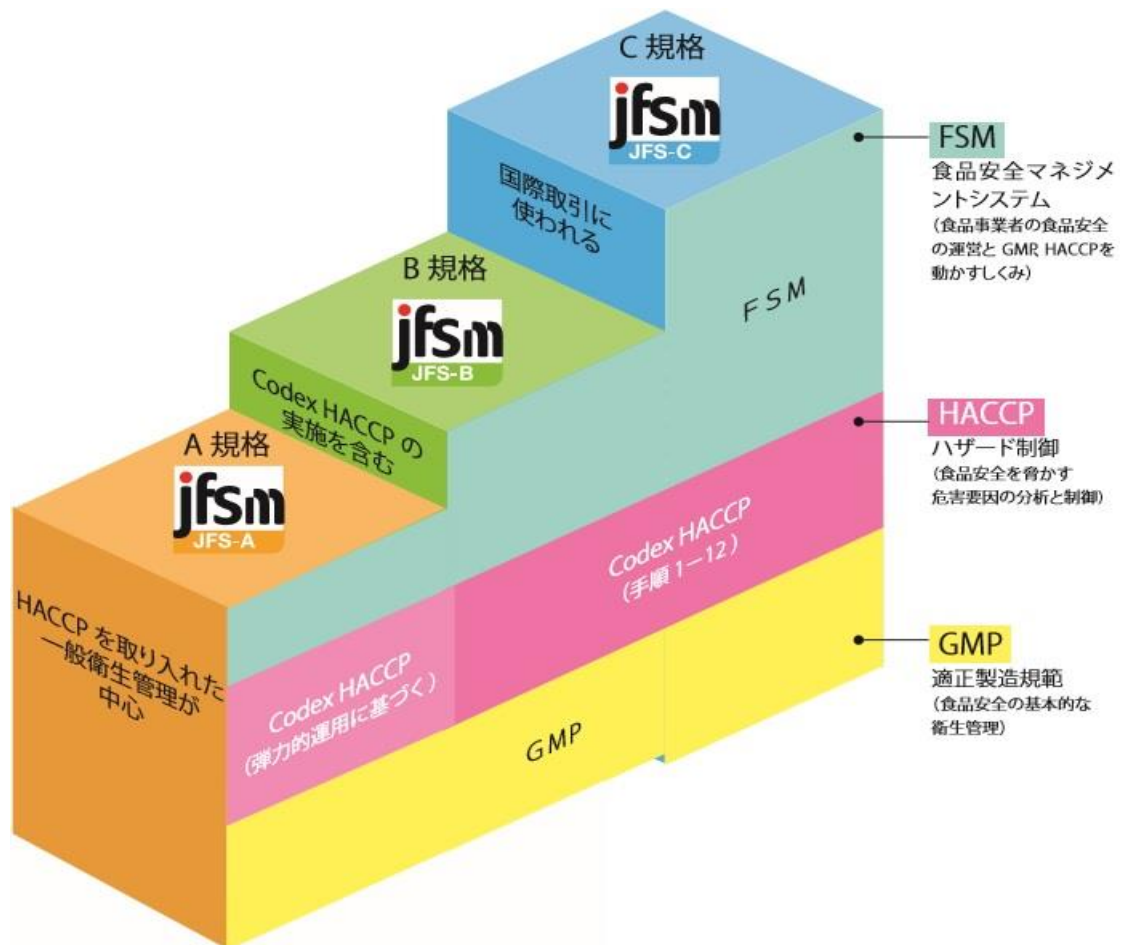
2. JFS-C 規格の概要

（1）概要

本規格は、日本国内の食品製造（加工）事業者向けの食品安全マネジメント規格で JFS-A/B/C 規格の中で最も国際取引に有効な規格である。食品製造（加工）事業者は、JFSM 認証機関を通じて本規格の認証を取得できる。

(2) 本規格の構造

本規格の要求事項は、食品安全マネジメントシステム (FSM)、ハザード制御 (HACCP) と適正製造規範 (GMP) の大きく3つの要素で構成されている。



(3) 本規格の関連文書

- ・ JFS-C 規格 (食品の製造: セクターE) [組織に対する要求事項] Ver. 2.3
- ・ JFS-C 規格 (セクター:E) <製造>ガイドライン Ver. 2.3

JFSM としましては、GFSI 承認された JFS-C 規格がより認知され、広く活用されることで、日本の食品産業の輸出促進やフードチェーン全体の監査コストの低減及び食品安全の向上に貢献できるよう引き続き努めていく所存であります。

【お問い合わせ先】

一般財団法人 食品安全マネジメント協会 (JFSM)

URL : <https://www.jfsm.or.jp/>

大羽、小野

電話 : 03-6268-9691

E-mail : office@jfsm.or.jp