

食品安全マネジメントシステムの フードサービスセクター向け JFS 規格の公表について



一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）は、この度食品安全マネジメントシステムのフードサービス*セクター向けの JFS 規格を開発し、2019年11月より運用を開始いたしました。

*フードサービス業とは、外食産業や中食産業（料理品小売業）をいいます。

1. JFS 規格（フードサービス）セクター：Gの開発リリースの背景

我が国において、食中毒発生件数は下げ止まり、その発生原因施設の5割以上が飲食店となっています。こうした状況下、食品衛生法の改正による HACCP 制度化や2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催を控え、フードサービス事業者等において、食品安全マネジメントシステム JFS 規格の開発が要望されていました。特に、食品製造セクターではカバーできないホテルのレストランや給食施設等から JFS 規格の適合証明を取得したいという声が寄せられていました。

こうしたニーズにお応えして、新規に JFS 規格（フードサービス）セクター：G（以下「JFS フードサービス規格」）を開発、運用することといたしました。

2. JFS フードサービス規格の概要

（1）概要

本規格は、日本国内のフードサービス事業者向けの規格として運用します。（食品製造セクターの JFS-A/B 規格の中間的な水準に相当します。）

本規格の適用範囲は、フードサービスの中で、調理がなされる施設が対象となります。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の一部、仕出し弁当及び弁当の製造施設、惣菜等の中食の製造施設等が対象となります。

本規格の要求事項に適合できるフードサービス事業者であれば、どの事業者でも監査会社を通じて適合証明を取得できます。

(2) 本規格の構造

本規格の要求事項は、食品製造セクターの JFS-A/B 規格と同様、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ます。

(3) 本規格の特徴

① 中小のフードサービス事業者への分かりやすさ、取り組みやすさ

メニューが多いフードサービスの中小事業者でも分かりやすく取り組みやすいようコーデックス HACCP の弾力的な運用を可能とし、フードサービスの調理の流れ(「受入」「保管・保持」「下処理」「加熱」「冷却」「再加熱」「盛付け・提供」)を反映した HACCP としております。

②改正食品衛生法 (HACCP 制度化) への対応

本規格は、フードサービス事業者に向けた「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しております。JFS フードサービス規格の適合証明を取得することで、保健所の食品衛生監視員への「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の説明も容易になるものと考えております。

(参考) 改正食品衛生法 (HACCP 制度化) について

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、原則としてすべての食品事業者に食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するため、そこで取り扱う食品の特性に応じた衛生管理 (フードサービス業の場合は「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ます (食品衛生法第 50 条の 2 第 2 項)。

(4) 本規格の関連文書

- ・ JFS 規格 (フードサービス) セクター : G [組織に対する要求事項] ver. 1.0
- ・ JFS 規格 (フードサービス) セクター : G ガイドライン ver. 1.0

JFSM としましては、JFS 規格が認知され、広く活用され、国内外のフードチェーンの食品安全の向上に貢献できるよう引き続き努める所存であります。

【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