

JFS-B規格(Ver. 3.0) 自己チェックリスト 修正箇所

修正前

修正後

要求事項	
FSM 2 経営者または経営層のコミットメント	
経営者または経営層は、食品安全マネジメントシステムの構築、実施、維持、継続的改善に対するコミットメントの証拠を示さなければならない。食品安全マネジメントシステムの実施のための組織体制を明確にし、職務内容を周知徹底しなければならない。また、従業員にそれらを周知しているという証拠も残しておくなければならない。	
具体的 取組事例	FSM2-1 食品安全マネジメントシステムの構築、実施、維持及び継続的改善に責任を持ち、システムの構築、実施、維持及び持続的改善にコミットしていることを明らか
	FSM2-2 従業員に周知した記録や掲示があるか。
HACCP手順 6(原則1) 危害要因の分析	
各工程における潜在的な危害要因を洗い出し、分析し、これを管理するためのあらゆる手段を考えなければならない。危害要因には、必要に応じて、アレルゲンを含めなければならない。	
具体的 取組事例	HACCP6-1 原材料および食品の製造における工程ごとに、危害要因分析が行われているか。
	HACCP6-2 危害要因分析は適任者(HACCPチーム)によって実施しているか。

要求事項	
FSM 2 経営者または経営層のコミットメント	
経営者または経営層は、食品安全マネジメントシステムの構築、実施、維持、継続的改善に対するコミットメントの証拠を示さなければならない。食品安全マネジメントシステムの実施のための組織体制を明確にし、職務内容を周知徹底しなければならない。また、従業員にそれらを周知しているという証拠も残しておくなければならない。	
具体的 取組事例	FSM2-1 食品安全マネジメントシステムの構築、実施、維持及び継続的改善に責任を持ち、システムの構築、実施、維持及び持続的改善にコミットしていることを明らかに にしているか。
	FSM2-2 従業員に周知した記録や掲示があるか。
HACCP手順 6(原則1) 危害要因の分析	
各工程における潜在的な危害要因を列挙し、その中から重要な危害要因を特定し、それを管理するためのあらゆる手段を考えなければならない。 危害要因には、必要に応じて、アレルゲンを含めなければならない。	
具体的 取組事例	HACCP6-1 原材料および食品の製造における工程ごとに、危害要因分析が行われているか。
	HACCP6-2 危害要因分析は適任者(HACCPチーム)によって実施しているか。



文言の追加

要求事項が
Ver.2.0になってい
たため差し替え
修正