



JFS-B Ver. 2.0 ⇔ JFS-B Ver. 3.0 ⇔ JFS-C Ver. 3.0規格対比一覧 (FSM)

JFS-B規格 Ver. 2.0 (以下、B Ver. 2.0と略記する。)

番号	項目 (FSM 19項目)
FSM 4	経営者の責任
FSM 5	経営者の積極的関与

※1 B Ver. 2.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 2.0のFSM 13およびHACCP手順10、11の要求事項によって、一部補完されている。

※2 B Ver. 2.0は、食品安全マネジメントシステムの文書化を要求していないが、B Ver. 2.0のFSM 13、18、20、24およびHACCP手順10、11の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 2	食品安全の方針
FSM 22	食品防御

FSM 8	文書・記録の管理
-------	----------

※3 B Ver. 2.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 2.0のFSM 14、HACCP手順2、3の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 10	手順
FSM 7	資源の管理
FSM 15	購買
FSM 16	サプライヤーのパフォーマンス

※4 B Ver. 2.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 2.0のFSM 15、16の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 24	トレーサビリティ
--------	----------

※5 B Ver. 2.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 2.0のFSM 10およびHACCP手順2、3の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 29	アレルゲンの管理
FSM 21	測定・モニタリング装置・機器の管理
FSM 23	製品表示
FSM 25	検査

※6 B Ver. 2.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 2.0のFSM 25、GMP 8、9の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 18	苦情への対応
FSM 20	重大事故管理
FSM 14	製品の出荷
FSM 12	不適合への対応
FSM 13	是正処置

JFS-B規格 Ver.3.0 (以下、B Ver. 3.0と略記する。)

番号	項目 (FSM 20項目)
FSM 1	経営者または経営層の責任
FSM 2	経営者または経営層のコミットメント

※1 B Ver. 3.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 3.0のFSM 25およびHACCP手順10、11の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 4	食品安全に係る法令の遵守
-------	--------------

※2 B Ver. 3.0は、食品安全マネジメントシステムの文書化を要求していないが、B Ver. 3.0のFSM 2、14、21、22、25およびHACCP手順10、11の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 6	食品安全の方針
FSM 7	食品防御

FSM 9	文書・記録の管理
-------	----------

※3 B Ver. 3.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 3.0のHACCP手順2、3の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 11	手順
FSM 12	資源の管理
FSM 13.1	購買
FSM 13.2	サプライヤーの管理

※4 B Ver. 3.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 3.0のFSM 13.1、13.2の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 14	トレーサビリティ
--------	----------

※5 B Ver. 3.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 3.0のFSM 11およびHACCP手順2、3の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 16	アレルゲンの管理
FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理
FSM 18	製品表示
FSM 19	検査

※6 B Ver. 3.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 3.0のFSM 19、GMP 4の要求事項によって、一部補完されている。

FSM 21	苦情への対応
FSM 22	重大事故管理
FSM 23	製品のリリース
FSM 24	不適合品の管理
FSM 25	是正処置

JFS-C規格 Ver. 3.0 (以下、C Ver. 3.0と略記する。)

番号	項目 (FSM 31項目)
FSM 1	トップマネジメントの責任
FSM 2	トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化
FSM 3 ※1	マネジメントレビュー

FSM 4	食品安全に係る法令の遵守
-------	--------------

FSM 5 ※2 食品安全マネジメントシステム及び一般要求事項

FSM 6	食品安全の方針及び目標
FSM 7	食品防御

FSM 8	食品偽装防止対策
-------	----------

FSM 9.1	文書化手順
---------	-------

FSM 9.2	文書化情報の管理及び保管
---------	--------------

FSM 10 ※3	購入するまたは供給を受けるものの仕様の管理
-----------	-----------------------

FSM 11	手順
--------	----

FSM 12	資源の管理
--------	-------

FSM 13.1	購買管理
----------	------

FSM 13.2	サプライヤーの管理
----------	-----------

FSM 13.3 ※4	外部委託管理
-------------	--------

FSM 14	トレーサビリティ
--------	----------

FSM 15 ※5	製品の開発
-----------	-------

FSM 16	アレルゲンの管理
--------	----------

FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理
--------	-------------------

FSM 18.1	製品表示 (B to C製品)
----------	-----------------

FSM 18.2	製品表示 (B to B製品、仕掛品、半製品)
----------	-------------------------

FSM 19.1 追補要求事項	分析と試験
-----------------	-------

FSM 19.2 ※6	食品製造環境のモニタリング
-------------	---------------

FSM 20	内部監査
--------	------

FSM 21	苦情対応
--------	------

FSM 22	重大事故管理
--------	--------

FSM 23	製品のリリース
--------	---------

FSM 24	不適合の特定及び不適合品の管理
--------	-----------------

FSM 25	是正処置
--------	------

FSM 26	従業員からの改善提案の活用
--------	---------------



JFS-B規格とJFS-C規格との比較において、重要な差分となる規格項目



JFS-B規格とJFS-C規格との比較において、比較的小さな差分となる規格項目

⇒FSMにおいて、
主要な差分が6項目、
比較的小さな差分が
4項目存在する。

JFS-B Ver. 2.0 ⇔ JFS-B Ver. 3.0 ⇔ JFS-C Ver. 3.0規格対比一覧 (HACCP)

JFS-B規格 Ver. 2.0

番号	項目 (HACCP 12項目)
HACCP 手順1	HACCPチームの編成
HACCP 手順2	製品の特徴の確認
HACCP 手順3	製品の使用方法の確認
HACCP 手順4	フローダイアグラム (工程図) の作成
HACCP 手順5	フローダイアグラムの現場での確認
HACCP 手順6 (原則1)	危害要因の分析
HACCP 手順7 (原則2)	重要管理点の設定
HACCP 手順8 (原則3)	許容限界の設定
HACCP 手順9 (原則4)	モニタリング方法の設定
HACCP 手順10 (原則5)	是正処置の設定
HACCP 手順11 (原則6)	検証手順の設定
HACCP 手順12 (原則7)	文書化及び記録保持

JFS-B規格 Ver.3.0

番号	項目 (HACCP 12項目)
HACCP 手順1	HACCPチームの編成
HACCP 手順2	製品情報の記述
HACCP 手順3	製品の使用方法の確認
HACCP 手順4	フローダイアグラム (工程図) の作成
HACCP 手順5	フローダイアグラムの現場での確認
HACCP 手順6 (原則1)	危害要因の分析
HACCP 手順7 (原則2)	重要管理点の設定
HACCP 手順8 (原則3)	許容限界の設定 ※7
HACCP 手順9 (原則4)	モニタリング方法の設定
HACCP 手順10 (原則5)	是正処置の設定
HACCP 手順11 (原則6)	HACCPプランの妥当性確認 及び検証手順の設定 ※7
HACCP 手順12 (原則7)	文書化及び記録保持

JFS-C規格 Ver. 3.0

番号	項目 (HACCP 12項目)
HACCP 手順1	HACCPチームの編成
HACCP 手順2	製品の特徴の確認
HACCP 手順3	製品の使用方法の確認
HACCP 手順4	フローダイアグラム (工程図) の作成
HACCP 手順5	フローダイアグラムの現場での確認
HACCP 手順6 (原則1)	危害要因の分析
HACCP 手順7 (原則2)	重要管理点の設定
HACCP 手順8 (原則3)	許容限界の設定
HACCP 手順9 (原則4)	モニタリング方法の設定
HACCP 手順10 (原則5)	是正処置の設定
HACCP 手順11 (原則6)	検証手順の設定
HACCP 手順12 (原則7)	文書化及び記録保持

※7 B Ver. 2.0からB Ver. 3.0への改定は、新たな要素の追加ではなく、用語・文言をGPFH 2020に整合させたものである。

- JFS-B規格 Ver. 3.0における、以下の2項目は、GPFH 2020公表に伴ってJFS-C規格 Ver. 3.0に先駆けて改定を行ったものである。
 - ・HACCP手順8 (原則3) 許容限界の設定
 - ・HACCP手順11 (原則6) HACCPプランの妥当性確認及び検証手順の設定
- いずれも要求事項は変更されているが、**新たな要素の追加ではなく、用語・文言をGPFH 2020に整合させたものである。※1**

※1 詳細は、JFS-A/B規格ガイドラインを参照

JFS-B規格ガイドラインVer. 3.0 Ed. 1.0 <https://www.jfsm.or.jp/scheme/docs/cf4420e9e49b1f08799e539b09d755a06bd698b0.pdf>

JFS-B規格ガイドラインVer. 3.0 Ed. 1.0 <https://www.jfsm.or.jp/scheme/docs/cb2752d6f1fdebaac4bf7f51dc6e93399d6f6446.pdf>



JFS-B Ver. 2.0 ⇔ JFS-B Ver. 3.0 ⇔ JFS-C Ver. 3.0規格対比一覧 (GMP)

JFS-B規格 Ver. 2.0

番号	項目 (GMP 16項目)
GMP 2	敷地管理
GMP 3	施設・設備の設計、施工及び配置
GMP 4	製造・保管区域の仕様、ユーティリティの管理
GMP 8	汚染リスクの特定・管理
GMP 9	交差汚染
GMP 7	従業員用の施設
GMP 16	従業員等の衛生、作業服及び健康管理
GMP 17	教育・訓練
GMP 11	整理整頓、清掃、衛生

※8 B Ver. 2.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 2.0のFSM 24およびHACCP手順4の要求事項によって、一部補完されている。

GMP 12	水や氷の管理
GMP 4	製造・保管区域の仕様、ユーティリティの管理
GMP 13	廃棄物の管理
GMP 14	有害生物防除

※9 B Ver. 2.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 2.0のFSM 15の要求事項によって、一部補完されている。

GMP 15	輸送
--------	----

※10 B Ver. 2.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 2.0のGMP 10の要求事項によって、一部補完されている。

GMP 10	在庫の管理
GMP 5	装置・器具
GMP 6	保守

JFS-B規格 Ver.3.0

番号	項目 (GMP 15項目)
GMP 2	敷地管理
GMP 3	施設・設備の設計、施工及び配置及び作業・製品の動線
GMP 4	重要管理点 (CCP) では管理できない重要な危害要因の管理 (交差汚染の防止)
GMP 5	従業員用の施設
GMP 6	従業員等の衛生、作業服及び健康管理
GMP 7	教育・訓練
GMP 8	整理整頓、清掃、衛生、殺菌、消毒
GMP 11	空気及び水の管理
GMP 12	廃棄物の管理
GMP 13	有害生物防除
GMP 15	輸送
GMP 17	在庫の管理
GMP 18	装置・器具
GMP 19	保守

※8 B Ver. 3.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 3.0のFSM 14およびHACCP手順4の要求事項によって、一部補完されている。

※9 B Ver. 3.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 3.0のFSM 13.1の要求事項によって、一部補完されている。

※10 B Ver. 3.0とC Ver. 3.0との差分は、B Ver. 3.0のGMP 17の要求事項によって、一部補完されている。

JFS-C規格 Ver. 3.0

番号	項目 (GMP 22項目)
GMP 1	立地環境
GMP 2	敷地管理
GMP 3	事業場の設計、施工、配置及び作業・製品の動線
GMP 4	物理的、化学的、生物的製品汚染リスクと隔離
GMP 5	従業員用の施設
GMP 6.1	従業員等の個人衛生基準
GMP 6.2	従業員等の作業服
GMP 6.3	従業員等の健康管理
GMP 6.4	事業場外従業員・訪問者への適用
GMP 7	教育・訓練
GMP 8	整理整頓、清掃、殺菌・消毒
GMP 9 ※8	手直し
GMP 10	事業場の巡回・点検
GMP 11 追補要求事項	空気及び水の管理
GMP 12	廃棄物の管理
GMP 13	有害生物防除
GMP 14 ※9	購入品の受け入れ
GMP 15	輸送
GMP 16 ※10	保管
GMP 17	在庫の管理
GMP 18	装置・器具
GMP 19 追補要求事項	保守

⇒GMPにおいて、比較的小さな差分となる項目が5項目存在する。

規格差分の解説（主要な差分 FSM 2）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
FSM 5	経営者の積極的関与	FSM 2	経営者または経営層のコミットメント	FSM 2	トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化
<p>経営者は、食品安全に影響を及ぼす可能性のある者の職務記述書（職務分掌規程）を作り、従業員に周知しなければならない。また、従業員に周知しているという証拠も残しておかなければならない。</p>		<p>経営者または経営層は、<u>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</u>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かなければならない。</p>		<p>トップマネジメントは、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。 このコミットメントには食品安全文化の要素が含まれなければならない。少なくとも、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、食品安全活動のパフォーマンス評価を含めなければならない。またこれらの取組みを組織全体の食品安全マネジメントシステムに組み込み、実施しなければならない。</p>	

B Ver. 2.0 ⇔ B Ver. 3.0差分

- 「経営者」→「経営者または経営層」と変更している。
 - ⇒ トップマネジメントに相当する者は、経営者個人ではなく、複数である場合もあるため。
- 「食品安全マネジメントシステムの構築、維持、継続的改善に対するコミットメント」が追加されている。
 - ⇒ C規格Ver. 3.0に整合させるための変更で、「**食品安全マネジメントシステムの継続的改善**」を要求している。
 - ⇒ これは「**PDCAサイクルをとおして、食品安全マネジメントシステムをスパイラルアップさせること**」と同義である。

規格差分の解説（主要な差分 FSM 2）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
FSM 5	経営者の積極的関与	FSM 2	経営者または経営層のコミットメント	FSM 2	トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化
<p>経営者は、食品安全に影響を及ぼす可能性のある者の職務記述書（職務分掌規程）を作り、従業員に周知しなければならない。また、従業員に周知しているという証拠も残しておかなければならない。</p>		<p>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かなければならない。</p>		<p>トップマネジメントは、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。 このコミットメントには食品安全文化の要素が含まれなければならない。少なくとも、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、食品安全活動のパフォーマンス評価を含めなければならない。またこれらの取組みを組織全体の食品安全マネジメントシステムに組み込み、実施しなければならない。</p>	

B Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0差分

- 「経営者または経営層」と「トップマネジメント」は、同じ意味を示す用語である。
- 当該規格項目が、上記2つの規格で要求していることは**基本的に共通である**。
- JFS-C規格Ver. 3.0は、トップマネジメントのコミットメントに**食品安全文化の要素**を含むことを要求している。
 - ◎ 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
 - ◎ 食品安全活動のパフォーマンス評価
- 従業員からの改善提案への対応は、C規格Ver. 3.0 **FSM 26 従業員からの改善提案の活用**をFSM 2に組み込んだもので、B規格Ver. 2.0、3.0 と異なる点である。

C Ver. 3.0 対応のポイント

- 食品安全文化の要素をどのように理解し、具体化するかが重要である。
- ガイドラインで食品安全文化の要素について、5つのディメンションに分けて説明している。
- 詳しくは、JFS-C Ver. 3.0ガイドラインおよびGFSI食品安全文化のポジションペーパー※を参照下さい。

食品安全文化の要素(5つのディメンション)

1) ビジョンとミッションを明確にする。	4) 適応力を持つ。
2) 人々に対する働きかけを行う。	5) 危害とリスクを認知する。
3) 整合性（一貫性）をもつ。	

ガイドラインでは
5つのディメンションに対し
て具体的な例が書かれて
います。



1) ビジョンとミッションを明確にする。

- 食品安全をビジネスの戦略に組み込んでいるか。(資源の提供などの支援を含む)
- 従業員に対し方向性・目的目標を示し、何を期待しているかを明示しているか。
- リーダーシップをもって、従業員に対するメッセージを出しているか。

※参照 Food-Safety-Culture-Full : <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>

規格差分の解説（主要な差分 FSM 3）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	FSM 3	マネジメントレビュー
規格項目なし		規格項目なし		<p>トップマネジメントは、食品安全のハザード（危害要因）とリスクを管理するHACCPプランを含む、食品安全マネジメントシステム全体の全ての要素について見直すため、マネジメントレビューを定期的に実施し、適切な形で記録しなければならない。</p> <p>食品安全に影響する変化や変更が生じた場合には、食品安全マネジメントシステムの適合性や有効性が継続的に維持されていることを確実にしなければならない。</p>	

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- C規格Ver. 3.0 FSM 3は、B規格に含まれない規格項目である。
- マネジメントレビューの要素は、B規格Ver. 2.0、Ver. 3.0それぞれ以下の規格項目に含まれ、一部補完されている。
 - JFS-B Ver. 2.0 ➔ FSM 13（是正処置）
HACCP手順10（是正処置の設定）、HACCP手順11（検証手順の設定）
 - JFS-B Ver. 3.0 ➔ FSM 25（是正処置）
HACCP手順10（是正処置の設定）、HACCP手順11（検証手順の設定）
- JFS-B規格において、**マネジメントレビューという活動は要求されていないものの、不適合を特定し、是正処置をとるという取り組みは要求されており**、上記の規格項目によって部分的にマネジメントシステムのPDCAサイクルが機能している。

C Ver. 3.0 対応のポイント

～JFS-C Ver. 3.0 ガイドラインより～

- 「マネジメントレビュー」とは、設定された目標を達成するための対象の適切性、妥当性、及び有効性をトップマネジメントが監視、評価し、改善点を指摘することである。
- マネジメントレビューを行うためにインプットする項目には、以下の情報を含む。
 - (1) 内部監査からの不適合と是正処置の情報
 - (2) プロセスの監視測定の結果
 - (3) 監査及び審査の結果
 - (4) サプライヤー管理の結果
 - (5) 組織を取り巻く環境
 - (6) FSM、GMP 及び HACCP の実施状況を検証した結果
 - (7) 食品安全マネジメントシステムの改善・更新を行った結果

ガイドラインでは、その他マネジメントレビューの
為の検証活動及び分析等についても
説明しています。



規格差分の解説（主要な差分 FSM 8）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	FSM 8	食品偽装防止対策
規格項目なし		規格項目なし		<p>組織は、潜在的、及び顕在的な製品に対する記録や表示の改ざん及び意図的な希釈等を特定し ①、食品偽装の低減策に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録 ②しなければならない。</p> <p>組織は、特定された食品偽装の脆弱性による食品安全リスクの低減に向けて組織が実施する対策を明記した食品偽装防止計画を文書化し、実施 ③しなければならない。この計画はGMPを含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。④</p>	

C Ver. 3.0 対応のポイント

- C規格Ver. 3.0 FSM 8は、B規格Ver. 2.0およびVer. 3.0ともに含まれない規格項目である。
- 当該規格項目は、以下の4つの要素を含んでいる。

- ① 「潜在的、及び顕在的な製品に対する記録や表示の改ざん及び意図的な希釈等を特定」
- ② 「食品偽装の低減策に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録」
- ③ 「特定された食品偽装の脆弱性による ～ 食品偽装防止計画を文書化し、実施」
- ④ 「この計画はGMPを含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない」

C Ver. 3.0 対応のポイント

① 「潜在的、及び顕在的な製品に対する記録や表示の改ざん及び意図的な希釈等を特定」



各組織の業態、製品、環境を考慮し、起こりうる食品偽装のケースを特定する。

② 「食品偽装の低減策に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録」



食品偽装のリスク、食品安全におよぼす影響の大きさによって脆弱性を評価し、これを手順として文書化、実施する。

③ 「特定された食品偽装の脆弱性による～食品偽装防止計画を文書化し、実施」



食品偽装の脆弱性評価に基づき、食品偽装防止計画を文書化し、実施する。

ガイドラインは、
 ・食品偽装ケースの特定方法
 ・脆弱性評価のステップ
 ・食品偽装を低減する手段 など
 について、具体的事例を交えて解説しています。

④ 「この計画はGMPを含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない」



食品偽装防止対策は、単独で管理・運用するのではなく、食品安全マネジメントシステムの一部としてPDCAサイクルの中でスパイラルアップさせる。



規格差分の解説（主要な差分 FSM 15）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	FSM 15	製品の開発
規格項目なし		規格項目なし		<p>組織は、新製品、もしくは仕様及び製造工程等に変更のあった製品が、安全かつ法令・規制要求事項にそって製造されることを確実にするため、製品設計及び開発手順を確立し、実施し、維持しなければならない。</p> <p>この開発手順において、提供される製品・サービスに関する仕様は顧客要求事項を達成するものであり、食品安全のあらゆる危害要因を抽出した上で、設計・開発における食品の安全性担保の妥当性を評価・承認するレビューを行なわなければならない。</p>	

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- C規格Ver. 3.0 FSM 15 は、B規格に含まれない規格項目である。
- 製品開発 の要素は、B規格Ver. 2.0、Ver. 3.0それぞれ以下の規格項目に含まれ、一部補完されている。
 - JFS-B Ver. 2.0 ➔ FSM 10（手順） HACCP手順2（製品の特徴の確認） HACCP手順3（製品の使用方法の確認）
 - JFS-B Ver. 3.0 ➔ FSM 11（手順） HACCP手順2（製品情報の記述） HACCP手順3（製品の使用方法の確認）
- JFS-B規格において、**製品開発という活動は要求されていないものの、食品の安全性を考慮する、製品の仕様を明確にする、製品の用途・対象消費者を確認する、取り組みは要求されており、上記の規格項目によって、製品開発を補完する構造となっている。**

C Ver. 3.0 対応のポイント

～JFS-C Ver. 3.0 ガイドラインより～

本要求事項は、新製品、もしくは仕様及び製造工程等に変更のあった製品の設計及び開発の手順に係るもので、以下の要求事項を含んでいる。

1) 製品設計及び開発手順を確立し、実施し、維持する。

ガイドラインは、製品の設計/開発に取り組む際に、検討すべきことについて7つの具体的な事例を交えて解説しています。



2) 手順において、設計・開発における食品の安全性担保の妥当性を評価・承認するレビューを行う。



レビューにおいて、設計／開発された製品の内容が、HACCP手順2および手順3で明示されたものと整合しているか、確認することも重要である。

HACCP手順2 ➡ 製品の仕様

HACCP手順3 ➡ 製品の用途、対象消費者

規格差分の解説（主要な差分 FSM 20）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	FSM 20	内部監査
規格項目なし		規格項目なし		<p>組織は、適用される（HACCPプラン、食品防御プラン、食品偽装防止プランを含めた）すべての食品安全マネジメントシステムの文書化された内部監査手順を確立し、実施し、維持 ① しなければならない。手順には、少なくとも以下の内容を含むこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 内部監査の時期・年1回以上の頻度を含むスケジュール b) 不適合に対する是正処置 c) 内部監査の客観性、公平性が担保されるルール <p>組織は、その証拠として、内部監査の実施記録 ② を残さなければならない。</p> <p>組織は、内部監査員の力量を定め、訓練 ③ しなければならない。</p>	

C Ver. 3.0 対応のポイント

- C規格Ver. 3.0 FSM 8は、B規格Ver. 2.0およびVer. 3.0ともに含まれない規格項目である。
- 当該規格項目は、以下の3つの要素を含んでいる。

- ① **「食品安全マネジメントシステムの文書化された内部監査手順を確立し、実施し、維持する。」**
⇒手順に含めること)
 - a) 内部監査の時期・年1回以上の頻度を含むスケジュール
 - b) 不適合に対する是正処置
 - c) 内部監査の客観性、公平性が担保されるルール
- ② **「内部監査の実施記録を残す。」**
- ③ **「内部監査員の力量を定め、訓練する。」**

C ver. 3.0 対応のポイント ～JFS-C Ver. 3.0 ガイドラインより～

➤ 内部監査の概要

内部監査は、食品安全マネジメントシステム全体の検証活動の一つであり、その結果はマネジメントレビューのインプット情報となる。内部監査は、食品安全マネジメントシステム（HACCP システム、GMP のすべてを含む）全体を対象としてあらかじめ定めた間隔で実施されるほか、必要に応じて臨時に実施されることもある。

➤ 内部監査員の力量

知識と技能、職務経験、監査経験などで示されるものである。力量に関しては、一般的な基準があるわけではなく、各組織が自組織の監査に必要と思われる基準を作成することになり、その定めた基準に達するように要員を訓練することになる。

上記以外の「内部監査」に関する解説

- ① 内部監査の目的
- ② 内部監査手順に含める推奨事項
- ③ 良い内部監査を実践するためのポイント
- ④ 内部監査員に必要な「技能」および「知識」
- ⑤ 内部監査の客観性、公平性を確保するための工夫

ガイドラインでは、
内部監査を理解するための解説
内部監査実践のポイント
監査を行う上での力量 等
も説明されていますので、参照して下さい。



規格差分の解説（主要な差分 FSM 26）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	FSM 26	従業員からの改善提案の活用
規格項目なし		規格項目なし		組織は、従業員からの食品安全の改善に関する提案を適切に活用する仕組みを構築し、実施しなければならない。	

C Ver. 3.0 対応のポイント

- C規格Ver. 3.0 FSM 8は、B規格に含まれない規格項目で、FSM 2において、トップマネジメントがコミットメントに含めなければならない、「食品安全文化の要素」のうちの一つである。

◎ 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

◎ 食品安全活動のパフォーマンス評価

- この規格項目は、組織が、ボトムアップによる改善活動を効果的に行う仕組みを構築し、実施することを求めている。これは、日本で以前より重視されている従業員の改善活動を食品安全マネジメントシステムに組み込んでいるものであり、JFS-C規格の特徴となっている。

～JFS-C Ver. 3.0 ガイドラインにおいて～

- 従業員からの改善提案の活用の方法、考え方
- 他の規格項目との関わりについて、解説されている。

食品安全文化をつくるために、従業員とのコミュニケーションは欠かせません。掲示板で改善提案の見える化、従業員の声ボックスの設置なども食品安全文化をつくる取り組みといえます。



規格差分の解説（比較的小さな差分 FSM 4）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	FSM 4	食品安全に係る法令の遵守	FSM 4	食品安全に係る法令の遵守
規格項目なし		組織は、食品安全マネジメントシステムを構築するにあたって、食品安全に影響を与えるすべての工程及び作業が 製造している国及び意図した販売国の両者 の法令が遵守されるよう詳細な手順を構築し、それを実施し、維持しなければならない。		組織は、食品安全マネジメントシステムを構築するにあたって、食品安全に影響を与えるすべての工程及び作業が 製造している国及び意図した販売国の両者 の法令が遵守されるよう詳細な手順を構築し、それを実施し、維持しなければならない。	

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- FSM 4は、GFSI BRに整合させてJFS-C規格Ver. 3.0追加された規格項目である。
- この規格項目は、B規格Ver. 2.0に含まれない規格項目である。
- B規格Ver. 2.0 改定の際、C規格に整合させるため、B規格 Ver. 3.0に追加された規格項目である。
- 食品安全に係る法令遵守を明示したもので、B規格Ver. 3.0とC規格Ver. 3.0の要求事項は同一である。

B Ver. 3.0 & C Ver. 3.0 対応のポイント

- 組織は、必要に応じて食品安全に関する法令及び規制要求事項を明確化し、管理の方法を定める。
- その際、**製造国だけでなく、販売国の食品安全に係る法令・規制要求事項も対象としなければならない。**

規格差分の解説（比較的小さな差分 FSM 5）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	FSM 5	食品安全マネジメントシステムおよび一般要求事項
規格項目なし		規格項目なし		組織は、食品安全マネジメントシステムの諸要素を文書化するとともに、事業活動がカバーする製品の範囲に適した食品安全マネジメントシステムを、確立し、実施し、維持しなければならない。また、取り巻く社会環境の変化に適切に対応し、食品安全マネジメントシステムを継続的に改善しなければならない。	

B Ver. 2.0 ⇔ B Ver. 3.0 差分

- C規格Ver. 3.0 FSM 5は、B規格に含まれない規格項目であるが、食品安全マネジメントシステムの要素は、B規格Ver. 2.0、Ver. 3.0それぞれ以下の規格項目に含まれ、一部補完されている。
 - JFS-B Ver. 2.0 ➔ FSM 13（是正処置）、18（苦情への対応）、20（重大事故管理）、24（トレーサビリティ）
HACCP手順10（是正処置の設定）、手順11（検証手順の設定）
 - JFS-B Ver. 3.0 ➔ **FSM 2（経営者または経営層のコミットメント）**、14（トレーサビリティ）、21（苦情への対応）
FSM22（重大事故管理）、25（是正処置）
HACCP手順10（是正処置の設定）、手順11（検証手順の設定）
- JFS-B規格Ver. 2.0→Ver. 3.0において、FSM 2に「**食品安全マネジメントシステムの継続的改善**」が追加され、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継続的改善にコミットメントを示すことが要求事項となった。

規格差分の解説（比較的小さな差分 FSM 5）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	FSM 5	食品安全マネジメントシステムおよび一般要求事項
規格項目なし		規格項目なし		組織は、 食品安全マネジメントシステムの諸要素を文書化 するとともに、事業活動がカバーする製品の範囲に適した食品安全マネジメントシステムを、確立し、実施し、維持しなければならない。また、取り巻く社会環境の変化に適切に対応し、食品安全マネジメントシステムを継続的に改善しなければならない。	

B Ver. 2.0、Ver. 3.0の共通点

- JFS-B規格において、**食品安全マネジメントシステムについて「文書化された形態は要求されていない」。**
- JFS-B規格は、JFS-C規格項目に部分的に一致する規格項目によって、**「食品安全マネジメントシステムを継続的に改善すること」**を運用面で要求している。

JFS-B規格Ver. 3.0において、食品安全マネジメントシステムの継続的改善が追加されています。継続的改善に関連する規格項目、継続的改善の進め方について、ガイドラインで解説されています。



B Ver. 2.0、Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- JFS-C規格は、**GFSI BRへの整合を確保するため、FSM 5において、食品安全マネジメントシステムに関わる諸要素の文書化を必須**としている。

GFSI BRに整合させるため、JFS-C規格にはJFS-B規格に含まれない規格項目が追加されています。マネジメントレビュー、内部監査などは食品安全マネジメントシステムにとって重要な要素です。



規格差分の解説（比較的小さな差分 FSM 10）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	FSM 10	購入するまたは供給を受けるものの仕様の管理
規格項目なし	規格項目なし	<p>組織は、<u>最終製品の安全性に影響を与える、購入する又は供給を受けるもの（原材料、ユーティリティ及びサービス（電気、水道、輸送、保守等））</u>についての仕様を文書化し、維持し、必要に応じて利用できるように保管しなければならない。</p> <p>組織は、購入する又は供給を受けるものについて、リスクを評価して<u>受け入れ時の確認事項（検査証、状態、温度、表示等の確認）</u>を設定しなければならない。また組織は、それらの仕様変更時の取り扱い、定期的な見直しの頻度を含めた<u>レビュープロセスを定め、実施</u>しなければならない。</p>			

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- C規格Ver. 3.0 FSM 10は、B規格に含まれない規格項目である。
- 製品の安全性に影響する購入品、サービスの、「仕様」を文書化、維持し、保管することを要求する規格項目で、「受け入れ時の確認事項を設定する」とともに、その「レビュープロセス」を要求している。
- この規格項目に関係する要素は、B規格Ver. 2.0、Ver. 3.0それぞれ以下の規格項目に含まれ、一部補完されている。
 - JFS-B Ver. 2.0 ➔ FSM 14(製品の出荷) HACCP手順2(製品情報の記述) HACCP手順3(製品の使用方法の確認)
 - JFS-B Ver. 3.0 ➔ HACCP手順2(製品情報の記述) HACCP手順3(製品の使用方法の確認)

C Ver. 3.0 対応のポイント

- 原材料、資材などの購入品、供給を受けるものについて、組織の業態・製品特性に応じ、リスク評価を行い、受入れ手順に反映させることが重要である。
- 受入れ手順では、仕様に適合しない場合の処置も検討することが望ましい。

「仕様」には、物やサービスに対する要求だけでなく、関連する他の情報が含まれることがあります。サプライヤーの都合による仕様の変更なども、その一例で、組織はそれに対応することが必要です。ガイドラインは、「仕様」に関わる情報について、事例を交えて解説しています。



規格差分の解説（比較的小さな差分 FSM 19.2）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	FSM 19.2	食品製造環境のモニタリング
規格項目なし		規格項目なし		<p>組織は、食品汚染のリスクを低減するために、微生物環境モニタリングプログラムを確立し、実施し、維持しなければならない。 このプログラムには、製造工程・施設環境特有の微生物リスクを考え、リスクに合わせた評価方法が含まなければならない。</p>	

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- C規格Ver. 3.0 FSM 19.2は、B規格に含まれない規格項目である。
- この規格項目は、製造環境由来の食品汚染リスクを低減するためのモニタリングを要求する規格項目である。これに関係する要素は、以下の規格項目に含まれ、一部補完されている。
 - JFS-B Ver. 2.0 ➔ FSM 25（検査） GMP 8（汚染リスクの特定） GMP 9（交差汚染）
 - JFS-B Ver. 3.0 ➔ FSM 19（検査） GMP 4（重要管理点では管理できない重要な危害要因の管理）

C Ver. 3.0 対応のポイント

- 製造工程由来のリスク管理は、HACCP手順6、7をとおして、HACCPプランを構築し、CCPを設定して管理する。
- 一方、製造環境由来のリスク管理は、GMP 4をとおして特定される。
- とくに、微生物汚染リスクについて、モニタリングプログラムを作成し、対応する。

ガイドラインは、環境モニタリングプログラムの作成について、以下の情報を交えて解説しています。

- 微生物汚染リスクとなる危害要因の特定
- サンプルング方法、場所 の特定
- サンプルング頻度 など



規格差分の解説（比較的小さな差分 GMP 1）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	GMP 1	立地環境
規格項目なし		規格項目なし		組織は、事業場の汚染が防止でき、かつ、製品の受け入れ・保管・製造・配送が安全にできる場所に立地させ、維持しなければならない。	

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- GMP 1は、B規格に含まれない規格項目である。
- GFSI BRへ整合させた結果、C規格Ver. 3.0に設定された規格項目で、「**事業場の立地条件**」に関する規格項目である。

C Ver. 3.0 対応のポイント ～JFS-C Ver. 3.0 ガイドラインより～

- この規格項目は、事業場の立地環境に関わる規格項目で、製品の受け入れ・保管・製造・配送といった活動が安全に実施できる立地条件であることを要求している。
- 既設の事業場であって、この要求事項を満たしていない場合でも、事業場の移転を求めるものではない。
- 事業場周辺の汚染リスクと、食品事業者による汚染リスク対策とを、相対的に評価することが重要である。
- 汚染リスクに対し、十分な対策が導入されていれば、「安全な製品を生産できる場所」と評価してもよい。

事業場にとって、「何が汚染リスクであるのか？」を特定することも重要です。



規格差分の解説（比較的小さな差分 GMP 9）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	GMP 9	手直し
規格項目なし		規格項目なし		<p>組織は、製品の手直しについて、食品安全リスクを最低限に抑え、トレース可能な状態で管理しなければならない。</p> <p>手直しは、食品安全リスクを評価してHACCPのフローダイアグラムにもれなく、確実に記載されなければならない。管理の証拠として記録を残さなければならない。</p>	

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- C規格Ver. 3.0 GMP 9は、B規格に含まれない規格項目である。
- **「製品の手直し」**を管理し、その記録維持を要求する規格項目である。
- 手直しに関わる要素は、B規格Ver. 2.0、Ver. 3.0において、それぞれ以下の規格項目に含まれ、一部補完されている。
 - JFS-B Ver. 2.0 ➔ FSM 24（トレーサビリティ） HACCP手順4（フローダイアグラム（工程図）の作成）
 - JFS-B Ver. 3.0 ➔ FSM 14（トレーサビリティ） HACCP手順4（フローダイアグラム（工程図）の作成）

C Ver. 3.0 対応のポイント ～JFS-C Ver. 3.0 ガイドラインより～

- 「手直し」は、「製品を直す」行為を示し、「不適合を除去する」「修正」とは区別すること。
- 「手直し」作業を、記録し、維持することが、「トレーサビリティ」確保のために大切である。
- 「手直し」に伴う、食品安全リスクはGMP 4において評価し、HACCPプランのフローダイアグラムに記載する。

ガイドラインは、「手直し作業」について考慮すべきポイント、「手直し作業」に関わる記録について具体的事例を解説しています。



規格差分の解説（比較的小さな差分 GMP 10）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	GMP 10	事業場の巡回・点検
規格項目なし		規格項目なし		組織は、 事業場全体の環境、設備、プロセスデザイン（ヒト・モノ・作業動線） に対して、巡回計画を確立し、定期的に点検を実施しなければならない。点検実施の証拠として記録を残さなければならない。巡回計画は、事業場がその活動に応じた適切な状態に維持され、食品安全を確実にするものでなければならない。	

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- C規格Ver. 3.0 GMP 10は、B規格に含まれない規格項目である。
- **「事業場全体の環境、設備、プロセスデザイン（ヒト・モノ・作業動線）」 = GMP 3の要求事項**である。
- GMP 3の要求事項が、実際に運用されており、機能しているかを巡回・点検を実施することを要求している。

C Ver. 3.0 対応のポイント ～JFS-C Ver. 3.0 ガイドラインより～

- 多くの食品事業者も、既に取り組んでいるものの、GMP 3の要求事項と関連づけることが重要である。
- 巡回・点検の取り組みを、従業員とのコミュニケーションツールとして活用する。
⇒現場で発生している問題の早期発見、改善 ⇒ **「食品文化構築の重要な要素」**

GMP 10のカバーする活動は、他の規格項目にも密接に関係しており、GMP 10と関連する規格項目を把握することが重要です。ガイドラインは、GMP 10と関連する規格項目を整理して解説しています。



規格差分の解説（比較的小さな差分 GMP 14）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	GMP 14	購入品の受け入れ
規格項目なし		規格項目なし		<p>組織は、外部から購入する原材料、容器包装資材、サービスのうち、食品安全に影響するものすべてについて、受け入れ手順を定め、実施し、維持しなければならない。 また最終商品の安全性が損なわれていないこと、及び材料が用途に適していることを確実にするため、原材料、容器包装資材の検証を実施しなければならない。</p>	

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- C規格Ver. 3.0 GMP 14は、B規格に含まれない規格項目である。
- GMP 14は、購入品の受け入れに関する規格項目で、関係する要素は、以下の規格項目に含まれ、一部補完されている。

JFS-B Ver. 2.0 ➔ FSM 15（購買）

JFS-B Ver. 3.0 ➔ FSM 13.1（購買）

原材料、容器包装資材は、食品事業者の業態・製品によって多種多様です。ガイドラインは、具体的事例を交えて「原材料、容器包装資材の検証」について解説しています。



C Ver. 3.0 対応のポイント

～JFS-C Ver. 3.0 ガイドラインより～

- GMP 10は、**外部から購入する原材料、容器包装資材、サービスのうち、食品安全に影響するもの**を対象としており、FSM 10における「**購入するまたは供給を受けるもの**」と同じものである。
- FSM 10 は「仕様の管理」に関する規格項目であり、GMP 10は、これに基づいて「受け入れ手順の実施」および「**原材料、容器包装資材の検証**」を要求している。

規格差分の解説（比較的小さな差分 GMP 16）

JFS-B規格Ver. 2.0		JFS-B規格Ver. 3.0		JFS-C規格Ver. 3.0	
—	—	—	—	GMP 16	保管
規格項目なし		規格項目なし		組織は、食品（原材料、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品）を指定した場所で保持又は保管し、食品の安全上のリスクを最小限に抑えるために適切な条件で管理しなければならない。	

B Ver. 2.0 ⇔ Ver. 3.0 ⇔ C Ver. 3.0の差分

- C規格Ver. 3.0 GMP 16は、B規格に含まれない規格項目で、GFSI BRに整合させるため、C規格Ver. 3.0において設定された規格項目である。
- 保管に関わる要素は、B規格Ver. 2.0、Ver. 3.0において、それぞれ以下の規格項目に含まれ、一部補完されている。

JFS-B Ver. 2.0 ➡ GMP 10（在庫の管理）

JFS-B Ver. 3.0 ➡ GMP 17（在庫の管理）

C Ver. 3.0 対応のポイント ～JFS-C Ver. 3.0 ガイドラインより～

- 原材料、半製品、仕掛品、手直し品および最終製品を含めた食品全体を対象としている。
- 食品それぞれの処理（前殺菌・後殺菌工程の有無）、流通温度、消費期限または賞味期限を考慮し、管理方法を決めることが大切である。
- 一方、容器・包装資材の保管管理は、ガイドラインのGMP 17（在庫の管理）の解説を参照。

JFS-B⇒Cへの ギャップ（差分）とは？

主要なギャップは以下の6項目

- トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化
- マネジメントレビュー
- 食品偽装防止対策
- 製品の開発
- 内部監査
- 従業員からの改善提案の活用

- +
- その他、食品安全の一般的な要求事項
およびJFS-B規格の要求事項でカバーされている。

多くの食品事業者が、

- 製造現場で、
- 日常の運用において、
- すでに取り組んでいる！



JFS-C取得のために・・・

現状の仕組みを、

- **体系化（まとめる）**
- **見える化（文書にする）**

詳しくは、規格・ガイドラインを
ご参照下さい！

まとめ② Why not "JFS-B to FSSC 22000" but "JFS-B to C" ?

CODEX HACCP		JFS-C規格	FSSC 22000
HACCPプランの構築		CODEX HACCPに準拠	ISO 22000 : 2018に準拠
原則		要求事項	
原則1	ハザード分析の実施	CODEX HACCPと同じ	8.5.2 ハザード分析 管理手段をCCP、OPRPに分類 8.5.3 管理手段およびそれらの組み合わせの妥当性確認
原則2	CCPの決定		8.5.4 ハザード管理プラン CCP、OPRPについてそれぞれ構築
原則3	各CCPの許容限界の設定		8.5.4 ハザード管理プラン CCP、OPRPについてそれぞれ構築
原則4	モニタリング方法の設定		8.5.4.3 モニタリングシステム CCP、OPRPについてそれぞれ構築



食品事業者の対応事項	JFS-B to C に伴う HACCPプランの再構築	JFS-B to FSSC 22000 に伴う HACCPプランの再構築
対応事項1	なし	ハザード分析のレビュー、必要に応じて OPRPの設定
対応事項2	なし	OPRPに関するハザード管理プランの設定 ⇒処置基準、モニタリング方法を規定するとともにその妥当性確認を行い、さらに根拠を文書化した情報として維持する。



実際には、赤枠への対応への追加の労力、場合によってはコンサルタントへの相談によるコスト負担も発生します。

- 本資料の著作権は、一般財団法人食品安全マネジメント協会
または正当な第三者に帰属します。
- 本資料の無断転載・使用は著作権法上の例外を除き、固く
禁じられています。