

JFS規格（フードサービス・マルチサイト） 規格要求事項 対比表

*：赤文字は改定予定箇所

*：Ver. 2. 0(案)の項番で並べています。Ver. 1. 0は対応する項番を対比しています。

JFS規格（フードサービス・マルチサイト） Ver.1.0

序文

番号	項目	要求事項
FSM-GM 4	経営者の責任	マルチサイトの経営者は、食品安全に関する指示・報告・相談の連絡体制を構築しておかなければならない。 マルチサイトの経営者は、食品安全管理に責任を持つ者として食品安全責任者を決めなければならない。また、食品安全に影響を及ぼす可能性のある者のそれぞれの役割を明確にしなければならない。。
FSM -GM 6	マネジメントレビュー	マルチサイトの経営者は、食品安全マネジメントシステム、HACCPプラン及びGMPの継続的な適合性、妥当性および有効性を確実にするために、それらの検証結果を定期的にレビューしなければならない。 HACCPプランは、食品安全に影響する何らかの変化が生じた場合にも、レビューされなければならない。こうしたレビューにより、食品安全の方針及び目標を含めて食品安全マネジメントシステム全体に対する更新の要否を見極めなければならない。 マネジメントレビューにおいて内部監査の結果を必ずレビューしなければならない。
FSM-G 2	食品安全の方針	マルチサイトの経営者は、その組織として提供する料理等の安全性を確保することを明白かつ簡潔に文書にした食品安全の方針を持ち、かつそれを、中央管理機能（セントラルサイト）、中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）のすべての従業員に理解させなければならない。

JFS規格（フードサービス・マルチサイト） Ver.2.0

序文

番号	項目	要求事項
FSM 1	経営者又は経営層の責任	マルチサイトの経営者 又は経営層 は、食品安全に関する指示・報告・相談の連絡体制を構築しておかなければならない。 マルチサイトの経営者 又は経営層 は、食品安全管理に責任を持つ者として食品安全責任者を決めなければならない。また、食品安全に影響を及ぼす可能性のある者のそれぞれの役割を明確にしなければならない。
FSM 2	経営者ま経営者又は経営層の食品安全の宣言と食品安全文化	マルチサイトの経営者 又は経営層 は、組織全体が 食品安全に積極的に取り組むための仕組みの構築、実施、維持、継続的改善 をすることを表明しなければならない。マルチサイトの経営者 又は経営層 は、 食品安全活動の振り返りの一環として、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、食品安全活動の実績評価とそれに対する改善の指示（資源の投入等）などにより、食品安全文化が育まれるように積極的に関与しなければならない。
FSM 3	マネジメントレビュー	マルチサイトの経営者 又は経営層 は、食品安全マネジメントシステム、HACCPプラン及びGMPの継続的な適合性、妥当性および有効性を確実にするために、それらの検証結果を定期的にレビューしなければならない。 HACCPプランは、食品安全に影響する何らかの変化が生じた場合にも、レビューされなければならない。こうしたレビューにより、 食品安全の方針及び目標を含めて食品安全マネジメントシステム全体に対する更新の要否を見極めなければならない。 マネジメントレビューにおいて 内部監査の結果を必ずレビューしなければならない。 原則として監査前にはマネジメントレビューを行わなければならない。
FSM 6	食品安全の方針	マルチサイトの経営者 又は経営層 は、その組織として提供する調理品等の安全性を確保することを明白かつ簡潔に文書にした 食品安全の方針 を持ち、かつそれを、中央管理機能（セントラルサイト）、中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）のすべての従業員に理解させなければならない。
FSM 8	食品偽装防止対策	マルチサイトの経営者又は経営層は、食品安全の観点から起こり得る食品偽装の可能性を評価し、これに対する食品偽装の対策を定め、実施し、中央管理機能（セントラルサイト）、中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）のすべての従業員が理解し、これを維持しなければならない。

・序文にフランチャイズ契約場合の考え方を追加。 ・その他、一部字句変更
--

改定のポイント
・主語の変更
・JFS規格〔フードサービス〕のFSM2の内容を取り入れ、経営層のコミットメントをわかりやすい言葉で挿入した。食品安全文化を追加
・主語の変更 ・マネジメントレビューの実施時期を追加
・主語の追加
・食品偽装はフードサービスでも対応すべきとの判断から、B Plus/C規格を参考に項目として追加

FSM-G 8	文書及び記録の管理	マルチサイトの経営者は、必要に応じて、食品安全を確保するための工程管理と効果的な運営を証明するための文書をいつでも参照できるように保管し、更新するための手順を作り、運用しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）、中間管理機能（ミドルサイト）、および店舗（サブサイト）は、食品安全管理の実施を証明するために必要と定めた記録をとり、適切に保管しなければならない。
FSM-G10	業務手順	食品安全に影響するすべての工程及び業務運用について、適正製造規範（フードサービス）：GMP-Gとハザード制御（フードサービス）：HACCP-GIに関する作業手順と指示を定め、実施しなければならない。
FSM-G 7	資源の管理	マルチサイトの経営者は、組織の食品安全を確保するための取組（本規格における食品安全マネジメントシステム（FSM-GM）、ハザード制御（フードサービス）：HACCP-GM、及び適正製造規範（フードサービス）：GMP-GMを実施するために必要となる経営資源（ヒト・モノ・カネ）を確保しなければならない。
FSM-GM 15	購買	中央管理機能（セントラルサイト）は、外部から調達する原材料（容器包装資材を含む）及びサービスのうち、食品安全に影響するものすべてが必ず仕様に適合するよう購買の基準を定めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は購買の基準に基づき、自ら購入し店舗（サブサイト）に配布するか、もしくは店舗（サブサイト）が購買していることを確認しなければならない。 店舗（サブサイト）が購買する場合は、中央管理機能（セントラルサイト）の定めた購買の基準に基づき、原材料（容器包装資材を含む）及びサービスを購買しなければならない。
FSM -GM16	サプライヤーのパフォーマンス	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品安全に影響するサプライヤーのパフォーマンスに対する評価、承認及びモニタリングに関する手順を定め、これを実施し、維持しなければならない。サプライヤーのパフォーマンスに対する評価、調査及びモニタリングの結果並びにフォローアップは記録に残さなければならない。緊急時にも適用しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）が、サプライヤーの評価手順に基づき評価されたサプライヤーから購買していることを確認しなければならない。 店舗（サブサイト）が購買する場合は、中央管理機能（セントラルサイト）の定めたサプライヤーのパフォーマンスの評価手順に基づきサプライヤーを評価し、購買しなければならない。
FSM-G 22	トレーサビリティ	中央管理機能（セントラルサイト）は、仕組みの見直しや評価、苦情発生時の原因追跡などができるよう、提供した料理等から使用した原材料及び従事した食品取扱者が特定できる手順を定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、この手順に基づきトレースができるようにしなければならない。

FSM 9	文書及び記録の管理	マルチサイトの経営者 又は経営層 は、必要に応じて、食品安全を確保するための工程管理と効果的な運営を証明するための文書をいつでも参照できるように保管し、更新するための手順を作り、運用しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）、中間管理機能（ミドルサイト）、および店舗（サブサイト）は、食品安全管理の実施を証明するために必要と定めた記録を 取り 、適切に保管しなければならない。
FSM 11	手順	マルチサイトの経営者 又は経営層 は、食品安全に影響するすべての工程及び業務運用について、食品安全マネジメントシステム（FSM）、ハザード制御（フードサービス）：HACCPおよび適正製造規範（フードサービス）：GMPの要求事項に沿った作業手順と指示を定めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）、中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、定められた食品安全マネジメントシステム（FSM）、ハザード制御（フードサービス）：HACCP及び適正製造規範（フードサービス）：GMPの手順に従い、実施しなければならない。
FSM 12	資源の管理	マルチサイトの経営者 又は経営層 は、組織の食品安全を確保するための取組（本規格における食品安全マネジメントシステム（FSM）、ハザード制御（フードサービス）：HACCP、及び適正製造規範（フードサービス）：GMPを実施するために必要となる経営資源（ヒト・モノ・カネ））を確保しなければならない。
FSM 13.1	購買	中央管理機能（セントラルサイト）は、外部から調達する原材料（容器包装資材を含む）及びサービスのうち、食品安全に影響するものすべてが必ず仕様に適合するよう購買の基準を定めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト） 又は 中間管理機能（ミドルサイト）は購買の基準に基づき、自ら購入し店舗（サブサイト）に配布するか、もしくは店舗（サブサイト）が購買していることを確認しなければならない。 店舗（サブサイト）が購買する場合は、中央管理機能（セントラルサイト）の定めた購買の基準に基づき、原材料（容器包装資材を含む）及びサービスを購買しなければならない。
FSM 13.2	サプライヤーのパフォーマンス	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品安全に影響するサプライヤーのパフォーマンスに対する評価、承認及びモニタリングに関する手順を定め、これを実施し、維持しなければならない。サプライヤーのパフォーマンスに対する評価、調査及びモニタリングの結果並びにフォローアップは記録に残さなければならない。緊急時にも適用しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト） 又は 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）が、サプライヤーの評価手順に基づき評価されたサプライヤーから購買していることを確認しなければならない。 店舗（サブサイト）が購買する場合は、中央管理機能（セントラルサイト）の定めたサプライヤーのパフォーマンスの評価手順に基づきサプライヤーを評価し、購買しなければならない。
FSM 14	トレーサビリティ	中央管理機能（セントラルサイト）は、仕組みの見直しや評価、苦情発生時の原因追跡などができるよう、提供した 調理品 等から使用した原材料及び従事した 従業員等 が特定できる手順を定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、この手順に基づきトレースができるようにしなければならない。

・主語の変更
・主語の変更
・主語の変更
・変更なし
・変更なし
・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・文言の変更（料理→調理品、食品取扱者→従業員等）

FSM –GM 30	アレルゲンの管理	施設に対して、アレルゲンの管理計画を作成しなければならない。この計画には、アレルゲンの交差接触にかかわるリスク評価および、実施する交差汚染のリスクを低減又は除去するための管理手順が含まれていなければならない。 アレルゲンを含む、もしくは混入の可能性のあるすべての料理等は、料理等を提供する店舗が存在する国の法令に従って識別されなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）、店舗（サブサイト）が購買する場合は、中央管理機能（セントラルサイト）の定めたサプライヤーのパフォーマンスの評価手順に基づきサプライヤーを評価し、購買しなければならない。 店舗（サブサイト）は、作成されたアレルゲンの管理計画に基づき、アレルゲン管理を行わなくてはならない。
FSM-G 29	消費者への情報提供	中央管理機能（セントラルサイト）は、消費者が料理等の安全性に関する情報を認識できるように、メニュー、表示又は口頭説明にて情報提供を行う手順を定めなければならない。中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、この手順に基づき、消費者に料理等の安全性に関する情報の提供を行わなければならない。
FSM-GM 11	内部監査	マルチサイトの経営者は、内部監査員の力量を定め、力量に応じた教育・訓練を行った内部監査員を配置しなければならない。 内部監査員は、中央管理機能（セントラルサイト）、すべての中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）に対し、要求される食品安全マネジメント（FSM-GM）、ハザード制御（フードサービス）：HACCP-GM及び適正製造規範（フードサービス）：GMP-GMのマニュアルもしくは手順の実施状況について、内部監査を年1回以上すべてのサイトで実施し、その結果を記録に残さなければならない。
FSM-GM 18	苦情への対応	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品安全の取り組みの抜けや漏れを発見し、是正し、管理していくため、苦情への対応の仕組み、並びに消費者からの苦情および苦情データを収集、解析し、食品安全マネジメントシステムの改善につなげる仕組みを構築し、実施、維持しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、苦情への対応の仕組みに基づき、対応しなければならない
FSM-GM 20	重大事故管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、事故対応マニュアル※を策定し、事故が起きた場合にはそれに基づいて適切な対応を行い、また当該マニュアルは常に有効であるよう維持しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、事故対応マニュアルに基づき、重大事故に対に対応しなければならない。 ※食品安全に関わる問題が生じた時に、問題を拡大させないための適切な対応、管理を行うためのマニュアル
FSM-GM 13	不適合の特定および不適合品管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品安全に影響を与える不適合を特定し、それによって生じた不適合品を明確に識別、管理、廃棄、手直しするための有効な手順を確立し、それを実施し、維持しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は上記手順を店舗（サブサイト）に対し、実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は、この手順に基づく対応を実施していなければならない。

FSM 16	アレルゲンの管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、全ての店舗（サブサイト）の調理施設に対して、アレルゲンの管理計画を作成しなければならない。この計画には、アレルゲンの交差接触にかかわるリスク評価および、実施する交差汚染のリスクを低減 又は 除去するための管理手順が含まれていなければならない。 アレルゲンを含む、もしくは混入の可能性のあるすべての調理品等は、調理品等を提供する店舗が存在する国の法令に従って識別されなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）、店舗（サブサイト）が購買する場合は、中央管理機能（セントラルサイト）の定めたサプライヤーのパフォーマンスの評価手順に基づきサプライヤーを評価し、購買しなければならない。 店舗（サブサイト）は、作成されたアレルゲンの管理計画に基づき、アレルゲン管理を行わなくてはならない。
FSM 18	消費者への情報提供	中央管理機能（セントラルサイト）は、消費者が 調理品 等の安全性に関する情報を認識できるように、メニュー、表示 又は 口頭説明にて情報提供を行う手順を定めなければならない。中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、この手順に基づき、消費者に調理品等の安全性に関する情報の提供を行わなければならない。
FSM 20	内部監査	マルチサイトの経営者 又は経営層 は、内部監査員の力量を定め、力量に応じた教育・訓練を行った内部監査員を配置しなければならない。 内部監査員は、中央管理機能（セントラルサイト）、すべての中間管理機能（ミドルサイト）及び店舗（サブサイト）に対し、要求される食品安全マネジメント（FSM）、ハザード制御（フードサービス）：HACCP及び適正製造規範（フードサービス）：GMPのマニュアルもしくは手順の実施状況について、 内部監査を監査前に年1回以上すべてのサイトで実施し、その結果を記録に残さなければならない。
FSM 21	苦情への対応	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品安全の取り組みの抜けや漏れを発見し、是正し、管理していくため、苦情への対応の仕組み、並びに消費者からの苦情および苦情データを収集、解析し、食品安全マネジメントシステムの改善につなげる仕組みを構築し、実施、維持しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、苦情への対応の仕組みに基づき、対応しなければならない。
FSM 22	重大事故管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、事故対応マニュアル※を策定し、事故が起きた場合にはそれに基づいて適切な対応を行い、また当該マニュアルは常に有効であるよう維持しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、事故対応マニュアルに基づき、重大事故に対に対応しなければならない。 ※食品安全に関わる問題が生じた時に、問題を拡大させないための適切な対応、管理を行うためのマニュアル
FSM 24	不適合の特定および不適合品管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品安全に影響を与える不適合を特定し、それによって生じた不適合品を明確に識別、管理、廃棄、手直しするための有効な手順を確立し、それを実施し、維持しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は上記手順を店舗（サブサイト）に対し、実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は、この手順に基づく対応を実施していなければならない。

・文言の変更（料理→調理品）
・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・文言の変更（料理→調理品）
・主語の変更 ・内部監査の実施時期を追加
・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる）
・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる）

FSM-GM 14	是正処置	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品安全にかかわる不適合が生じた場合は是正処置を決定・実施するための手順を定め、店舗（サブサイト）に実施させなければならない。また、中間管理機能（ミドルサイト）がある場合にはその手順通り、店舗（サブサイト）に是正処置を実施させなければならない。店舗（サブサイト）は手順に従って是正措置を実施しなければならない。 逸脱や違反があった場合は、根本原因を特定し、再発防止策を講じ一連の処置の有効性を確認しなければならない。	FSM 25	是正処置	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品安全にかかわる不適合が生じた場合は是正処置を決定・実施するための手順を定め、店舗（サブサイト）に実施させなければならない。また、中間管理機能（ミドルサイト）がある場合にはその手順通り、店舗（サブサイト）に是正処置を実施させなければならない。店舗（サブサイト）は手順に従って是正措置を実施しなければならない。 逸脱や違反があった場合は、根本原因を特定し、再発防止策を講じ一連の処置の有効性を確認しなければならない。	・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる
-----------	------	---	--------	------	---	----------------------------

番号	項目	要求事項	番号	項目	要求事項	改定のポイント
HACCP-GM 手順 1	HACCPチーム(食 品安全チーム)の編 成	中央管理機能（セントラルサイト）は、一定の力量を持つ要員によりHACCPチーム（食品安全チーム）を編成しなければならない。	HACCP 手順 1	HACCPチーム(食 品安全チーム)の編成及 び適用範囲の特定	フードサービス・マルチサイトを構成する組織は、中央管理機能（セントラルサイト）を中心とした一定の力量を持つ要員によりHACCPチーム（食品安全チーム）を編成しなければならない。 適用範囲においてどのような調理品や調理工程を何れのHACCPプランの対象とするかを特定する。	・HACCP チームの文言を追加 ・適用範囲の記述は、JFS規格（フードサービス）に合わせて追加
HACCP-GM 手順 2	料理の特徴の確認	中央管理機能（セントラルサイト）は、提供する料理等や調理工程の設計の際には、関連する安全要件を考慮しなければならない。その中には、ハザード分析に必要な情報を確認できなければならない。料理ごと、あるいは料理のグループごとにこの特徴は定められていなければならない。	HACCP 手順 2	調理品の特徴の確認	中央管理機能（セントラルサイト）は、提供する調理品等や調理工程の設計の際には、関連する安全要件を考慮しなければならない。その中には、ハザード分析に必要な情報を確認できなければならない。調理品ごと、あるいは調理品のグループごとにこの特徴は定められていなければならない。	・文言変更（料理⇒調理品）
HACCP-GM 手順 3	料理の提供方法の 確認	中央管理機能（セントラルサイト）は、特別な配慮を要する料理等の提供方法、配慮を必要とする消費者がある場合には、明確にしなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）、店舗（サブサイト）は料理等の提供方法、配慮を必要とする消費者が明確にされた場合には、それにしたがわなければならない。	HACCP 手順 3	調理品の提供方法の 確認	中央管理機能（セントラルサイト）は、特別な配慮を要する調理品等の提供方法、配慮を必要とする消費者がある場合には、明確にしなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）、店舗（サブサイト）は調理品等の提供方法、配慮を必要とする消費者が明確にされた場合には、それにしたがわなければならない。	・文言変更（料理⇒調理品）
HACCP-GM 手順 4	フローダイアグラム （工程図）の作成	中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）に適用できるフローダイアグラム（工程図）を作図しなければならない。	HACCP 手順 4	フローダイアグラム （工程図）の作成	中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）に適用できるフローダイアグラム（工程図）を作図しなければならない。	変更なし
HACCP-GM 手順 5	フローダイアグラムの 現場での確認	中央管理機能(セントラルサイト)又は中間管理機能(ミドルサイト)は、フローダイアグラム(工程図)が店舗(サブサイト)の現場と合っているかどうか確認をしなければならない。 フローダイアグラム(工程図)が確定した後、店舗(サブサイト)はそれに従わなければならない。	HACCP 手順 5	フローダイアグラムの 現場での確認	中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は、フローダイアグラム（工程図）が店舗（サブサイト）の現場と合っているかどうか確認をしなければならない。 フローダイアグラム（工程図）が確定した後、店舗（サブサイト）はそれに従わなければならない。	・変更なし
HACCP-GM 手順 6・7 (原則1・2)	危害要因の分析と 重要な危害要因の 管理方法	中央管理機能(セントラルサイト)は、原材料の仕入れから料理等の提供までの工程の中で、健康被害を引き起こす重要な危害要因を自ら分析を行うか、もしくは適切な方法で特定し、これを管理する方法(どこで何を実施するか)を決めなければならない。その際には次の6つの工程および、これを管理する方法を少なくとも考慮に入れなければならない。 危害要因としては、生物、化学物質(アレルゲンを含む)、硬質異物を検討しなければならない。 中央管理機能(セントラルサイト)又は中間管理機能(ミドルサイト)は危害要因分析に基づき作成した重要な危害要因に対する管理する方法を店舗(サブサイト)に実施させなければならない。 店舗(サブサイト)は危害要因分析に基づき特定された重要な危害要因に対する管理方法を実施しなければならない。	HACCP 手順 6、7 (原則1、2)	危害要因の分析と重 要な危害要因の管理 方法	中央管理機能（セントラルサイト）は、原材料の仕入れから調理品等の提供までの工程の中で、健康被害を引き起こす重要な危害要因を自ら分析を行うか、もしくは適切な方法で特定し、これを管理する方法（どこで何を実施するか）を決めなければならない。その際には次の6つの工程および、これを管理する方法を少なくとも考慮に入れなければならない。 危害要因としては、生物、化学物質（アレルゲンを含む）、硬質異物を検討しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は危害要因分析に基づき作成した重要な危害要因に対する管理方法を店舗(サブサイト)に実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は危害要因分析に基づき特定された重要な危害要因に対する管理方法を実施しなければならない。	・文言変更（料理⇒調理品）

	HACCP-GM 手順 6・7-1	受入	中央管理機能（セントラルサイト）は、外部から調達する原材料、資材およびサービスのうち、食品安全に影響するものすべてが必ず組織が要求する事項に適合するよう、受入に関する手順を定めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）に受入手順に基づいて、受入を実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は受入手順に基づいて、受入を実施しなければならない。
	HACCP-GM 手順 6・7-2	保管・保持	中央管理機能（セントラルサイト）は、原材料、仕掛品及び料理等の保管・保持にあたり、食品安全上のリスクを最小化する温度管理の仕組みや交差汚染防止の仕組みを確立しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）に対し、食品安全上のリスクを最小化する温度管理の仕組みや交差汚染防止の仕組みに基づき、原材料、仕掛品及び料理等を保管・保持させなければならない。 店舗（サブサイト）は食品安全上のリスクを最小化する温度管理の仕組みや交差汚染防止の仕組みに基づき、原材料、仕掛品及び料理等を保管・保持しなければならない。
	HACCP-GM 手順 6・7-3	下処理	中央管理機能（セントラルサイト）は、原材料が適切な状態であるか、使用前に確認する手順を定めなければならない。 原材料の取扱いにおいて、料理および使用方法に応じた管理の仕組みを確立しなければならない。原材料等を解凍する場合には、安全に解凍する仕組みを確立しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、原材料の使用前の確認手順および原材料の取扱い管理並びに解凍する場合には解凍管理の仕組みに基づき、下処理を実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は、原材料の使用前の確認手順および原材料の取扱い管理並びに解凍する場合には解凍管理の仕組みに基づき、下処理を実施しなければならない。
	HACCP-GM 手順 6・7-4	加熱・再加熱	中央管理機能（セントラルサイト）は、殺菌を目的とした加熱は、適切な温度と時間による加熱および再加熱の方法を確立しなければならない。味・風味のための加熱の場合には、生で食べるものと同じレベルの微生物管理を行わなければならない。また加熱調理に使用する油は、適切なものを使用させなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、確立された加熱・再加熱の方法を確実に実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は、確立された加熱・再加熱の方法を確実に実施しなければならない。
	HACCP-GM 手順 6・7-5	冷却	中央管理機能（セントラルサイト）は、加熱した料理等を冷却する場合には、適切な温度と時間による迅速かつ効果的な冷却の方法を確立しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、確立された冷却の方法を実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は確立された冷却の方法を実施しなければならない。
	HACCP 手順 6、7-1	受入	中央管理機能（セントラルサイト）は、外部から調達する原材料、資材およびサービスのうち、食品安全に影響するものすべてが必ず組織が要求する事項に適合するよう、受入に関する手順を定めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト） 又は 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）に受入手順に基づいて、受入を実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は受入手順に基づいて、受入を実施しなければならない。
	HACCP 手順 6、7-2	保管・保持	中央管理機能（セントラルサイト）は、原材料、仕掛品及び調理品等の保管・保持にあたり、食品安全上のリスクを最小化する温度管理の仕組みや交差汚染防止の仕組みを確立しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト） 又は 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）に対し、食品安全上のリスクを最小化する温度管理の仕組みや交差汚染防止の仕組みに基づき、原材料、仕掛品及び調理品等を保管・保持させなければならない。 店舗（サブサイト）は食品安全上のリスクを最小化する温度管理の仕組みや交差汚染防止の仕組みに基づき、原材料、仕掛品及び調理品等を保管・保持しなければならない。
	HACCP 手順 6、7-3	下処理	中央管理機能（セントラルサイト）は、原材料が適切な状態であるか、使用前に確認する手順を定めなければならない。 原材料の取扱いにおいて、調理品および使用方法に応じた管理の仕組みを確立しなければならない。原材料等を解凍する場合には、安全に解凍する仕組みを確立しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト） 又は 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、原材料の使用前の確認手順および原材料の取扱い管理並びに解凍する場合には解凍管理の仕組みに基づき、下処理を実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は、原材料の使用前の確認手順および原材料の取扱い管理並びに解凍する場合には解凍管理の仕組みに基づき、下処理を実施しなければならない。
	HACCP 手順 6、7-4	加熱・再加熱	中央管理機能（セントラルサイト）は、殺菌を目的とした加熱は、適切な温度と時間による加熱および再加熱の方法を確立しなければならない。味・風味のための加熱の場合には、生で食べるものと同じレベルの微生物管理を行わなければならない。また加熱調理に使用する油は、適切なものを使用させなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、確立された加熱・再加熱の方法を確実に実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は、確立された加熱・再加熱の方法を確実に実施しなければならない。
	HACCP 手順 6、7-5	冷却	中央管理機能（セントラルサイト）は、加熱した調理品等を冷却する場合には、適切な温度と時間による迅速かつ効果的な冷却の方法を確立しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト） 又は 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、確立された冷却の方法を実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は確立された冷却の方法を実施しなければならない。
変更なし			
・主語の追加、文言変更（料理⇒調理）			
・文言変更（料理⇒調理品）			
変更なし			
・文言変更（料理⇒調理品）			

	HACCP-GM 手順 6・7-6	盛り付け・提供	中央管理機能（セントラルサイト）は、料理等の盛り付け・提供にあたり、料理等を安全に提供するための仕組みを確立しなければならない。セルフサービス等の陳列販売を行う場合や持ち帰りやデリバリーを行う場合には、料理等の温度管理及び提供時間など、食品安全の確保に必要な手順を決定しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、盛り付け・提供の仕組みや手順に従って、盛り付け・提供を実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は、盛り付け・提供の仕組みや手順に従って、盛り付け・提供を実施しなければならない。
	HACCP 手順 6、7-6	盛り付け・提供	中央管理機能（セントラルサイト）は、調理品等の盛り付け・提供にあたり、調理品等を安全に提供するための仕組みを確立しなければならない。セルフサービス等の陳列販売を行う場合や持ち帰りやデリバリーを行う場合には、調理品等の温度管理及び提供時間など、食品安全の確保に必要な手順を決定しなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、盛り付け・提供の仕組みや手順に従って、盛り付け・提供を実施させなければならない。 店舗（サブサイト）は、盛り付け・提供の仕組みや手順に従って、盛り付け・提供を実施しなければならない。
			・文言変更（料理⇒調理品）

HACCP- GM 手順 8・9 (原則3・4)	管理基準とモニタ リング方法の設定	中央管理機能（セントラルサイト）は、重要な危害要因の 管理ができていかどうかを判断する基準（管理基準又は 許容限界という。）を定め、実施できているかどうかをモニタ リングする方法を決めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミ ドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、管理基準に基づ き、管理が実施されていることを決められたモニタリング方法で 確認させ、その結果を記録させなければならない。 店舗（サブサイト）は管理基準に基づき、管理が実施され ていることを決められたモニタリング方法で確認し、その結果を 記録しなければならない。	HACCP 手順 8、9 (原則3、4)	管理基準とモニタリン グ方法の設定	中央管理機能（セントラルサイト）は、重要な危害要因の管理 ができていかどうかを判断する基準（管理基準又は許容限界 という。）を定め、実施できているかどうかをモニタリングする方 法を決めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドル サイト）は店舗（サブサイト）に対し、管理基準に基づき、管理 が実施されていることを決められたモニタリング方法で確認させ、 その結果を記録させなければならない。 店舗（サブサイト）は管理基準に基づき、管理が実施されている ことを決められたモニタリング方法で確認し、その結果を記録しな ければならない。	変更なし
HACCP- GM 手順 10 (原則5)	是正処置（改善措 置）の設定	中央管理機能（セントラルサイト）は、管理基準を逸脱した 場合に、どうい対応を行うのか（是正処置（改善措置ともい う。））を決めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミ ドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、是正処置に基づ き、是正を行わせなければならない。 店舗（サブサイト）は是正処置に基づき、是正を行わなけ ればならない。	HACCP 手順 10 (原則5)	是正処置（改善措 置）の設定	中央管理機能（セントラルサイト）は、管理基準を逸脱した場 合に、どうい対応を行うのか（是正処置（改善措置ともい う。））を決めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドル サイト）は店舗（サブサイト）に対し、管理基準に基づき、是正 を行わせなければならない。 店舗（サブサイト）は是正処置に基づき、是正を行わなければ ならない。	変更なし
HACCP- GM 手順 11 (原則6)	検証手順の設定	中央管理機能（セントラルサイト）は、重要な危害要因の 管理の方法が、決められた通りに行われているかの確認と取 扱いルールの修正の必要性を判断する手順（検証手順） を定めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）は、自ら検証手順に基 づき、検証し、その結果を記録するか、又は中間管理機能（ミ ドルサイト）又は店舗（サブサイト）に対し、検証手順 に基づき、検証させ、その結果を記録させなければならない。 店舗（サブサイト）は検証手順に基づき、検証し、その結果 を記録しなければならない。	HACCP 手順 11 (原則6)	妥当性確認及び検 証手順の設定	組織は、それぞれの階層で必要な限度で、HACCPプランを実施 する前に、設定した管理手段が十分かどうかを公的機関等から の情報により妥当性確認を行う。 重要な危害要因の管理の方法が、決められた通りに行われてい るかの確認と取扱いルールの修正の必要性を判断する手順（検 証手順）を定めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）は、自ら検証手順に基づき、 検証し、その結果を記録するか、又は中間管理機能（ミドルサイ ト）又は店舗（サブサイト）に対し、検証手順に基づき、検証さ せ、その結果を記録させなければならない。 店舗（サブサイト）は検証手順に基づき、検証し、その結果を記 録しなければならない。	・JFS規格（フードサービス）規格に合わせて、妥当性確 認の表現を追加
HACCP- GM 手順 12 (原則7)	記録の保持	中央管理機能（セントラルサイト）は、重要な危害要因の 管理の実施（管理基準のモニタリング結果）、是正処置 （改善措置）の実施、検証の実施と修正については、記録 の保持の手順を定めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミ ドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、重要な危害要因 の管理の実施（管理基準のモニタリング結果）、是正処置 （改善措置）の実施、検証の実施と修正については、実施 の記録（日誌を含む）をとらせ、記録の保持の手順に従っ て保持させなければならない。 店舗（サブサイト）は重要な危害要因の管理の実施（管 理基準のモニタリング結果）、是正処置（改善措置）の実 施、検証の実施と修正については、実施の記録（日誌を含 む）をとり、記録の保持の手順に従って保持しなければなら ない。	HACCP 手順 12 (原則7)	記録保持	中央管理機能（セントラルサイト）は、重要な危害要因の管理 の実施（管理基準のモニタリング結果）、是正処置（改善措 置）の実施、検証の実施と修正については、記録の保持の手順 を定めなければならない。 中央管理機能（セントラルサイト）又は中間管理機能（ミドル サイト）は店舗（サブサイト）に対し、重要な危害要因の管理 の実施（管理基準のモニタリング結果）、是正処置（改善措 置）の実施、検証の実施と修正については、実施の記録（日誌 を含む）をとらせ、記録の保持の手順に従って保持させなければ ならない。 店舗（サブサイト）は重要な危害要因の管理の実施（管理基 準のモニタリング結果）、是正処置（改善措置）の実施、検証 の実施と修正については、実施の記録（日誌を含む）をとり、記 録の保持の手順に従って保持しなければならない。	変更なし

番号	要求項目	要求内容	番号	要求項目	要求内容	改定のポイント
GMP- GM 3	施設の設計、施 工、管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、店舗（サブサイト） の外部環境、内部環境及び調理工程から生じる汚染のリス クを制御できるように店舗（サブサイト）を設計しなければ ならない。	GMP 3	施設の設計、施工、 管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、店舗（サブサイト）の外 部環境、内部環境及び調理工程から生じる汚染のリスクを制御 できるように店舗（サブサイト）を設計しなければならない。	・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる

GMP-GM 9	交差汚染対策	中央管理機能（セントラルサイト）は、原材料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び料理等の汚染及び交差汚染を防止する手順を整備しなければならない。汚染源として、生物、薬剤など食品安全のすべての側面を網羅しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が交差汚染を防止する手順に基づき、交差汚染防止の対策を実施できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は交差汚染を防止する手順に基づき、交差汚染防止の対策を実施しなければならない。
GMP-GM 8	汚染リスクの特定・管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、原材料の受入から料理等の提供までの、料理等に影響を及ぼす可能性のある生物、化学物質（アレルゲンを含む）及び硬質異物の汚染リスクを洗い出さなければならない。その上で、必要な汚染リスクの管理方法・手順・基準等を設定しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が設定された必要な汚染リスクの管理方法・手順・基準等を運用し、汚染リスクを管理できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は、設定された必要な汚染リスクの管理方法・手順・基準等を運用し、汚染リスクを管理しなければならない。
GMP-GM 7	従業員用の施設	中央管理機能（セントラルサイト）は、従業員用の施設を食品安全のリスクを最小限に抑えるように設計し、管理手順を作成しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、中央管理機能（セントラルサイト）が作成した管理手順に従い、店舗（サブサイト）が従業員用の施設を食品安全のリスクを最小限に抑える運用できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は、中央管理機能（セントラルサイト）が作成した管理手順に従い、従業員用の施設を食品安全のリスクを最小限に抑えるように運用しなければならない。
GMP-GM 17	食品取扱者等の衛生及び健康管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品取扱者についての適切な衛生基準を定めなければならない。 衛生基準の中には、手洗い方法と頻度、健康状態の確認方法、作業服や履物のルール、調理場への入出方法、料理等の取扱方法及び異物混入対策を含めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が、定められた食品取扱者についての適切な衛生基準を実施できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は、定められた食品取扱者についての適切な衛生基準を実施しなければならない。
GMP-GM 18	教育・訓練	中央管理機能（セントラルサイト）は、食品取扱者全員がそれぞれの業務に応じて、食品安全の確保及び実務に関する十分な教育・訓練を受けるよう、責任及び権限に応じた教育訓練プログラム（内容、実施時期、方法、頻度等）を定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、教育訓練プログラムに基づき教育・訓練を実施し、記録しなければならない。

GMP 4.1	交差汚染対策（アレルゲンの交差接触を含む）と隔離	中央管理機能（セントラルサイト）は、原材料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び調理品等の汚染及び交差汚染を防止する手順を整備しなければならない。汚染源として、生物、薬剤など食品安全のすべての側面を網羅しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が交差汚染を防止する手順に基づき、交差汚染防止の対策を実施できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は交差汚染を防止する手順に基づき、交差汚染防止の対策を実施しなければならない
GMP 4.2	強化が必要な危害要因の管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、重要危害要因の管理方法（CCP）以外で、フードサービスにおいて発生頻度が高く、特に管理の強化が必要な食中毒原因（例えばノロウイルス）などの管理手段を検討し、必要に応じてその手順を定め、定期的な見直しにより、有効に維持しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が設定された必要な管理の強化が必要な食中毒原因（例えばノロウイルス）などの管理手段を運用し、管理できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は、管理の強化が必要な食中毒原因（例えばノロウイルス）などの管理手段を運用し、管理しなければならない。
GMP 5	従業員用の施設	中央管理機能（セントラルサイト）は、従業員用の施設を食品安全のリスクを最小限に抑えるように設計し、管理手順を作成しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、中央管理機能（セントラルサイト）が作成した管理手順に従い、店舗（サブサイト）が従業員用の施設を食品安全のリスクを最小限に抑えて運用できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は、中央管理機能（セントラルサイト）が作成した管理手順に従い、従業員用の施設を食品安全のリスクを最小限に抑えるように運用しなければならない。
GMP 6	従業員等の衛生及び健康管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、従業員等についての適切な衛生基準を定めなければならない。 衛生基準の中には、手洗い方法と頻度、健康状態の確認方法、作業服や履物のルール、調理場への入出方法、調理品等の取扱方法及び異物混入対策を含めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が、定められた従業員についての適切な衛生基準を実施できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は、定められた従業員等についての適切な衛生基準を実施しなければならない。
GMP 7	教育・訓練	中央管理機能（セントラルサイト）は、従業員全員がそれぞれの業務に応じて、食品安全の確保及び実務に関する十分な教育・訓練を受けるよう、責任及び権限に応じた教育訓練プログラム（内容、実施時期、方法、頻度等）を定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）および店舗（サブサイト）は、教育訓練プログラムに基づき教育・訓練を実施し、記録しなければならない。

・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・項目にアレルゲンの交差汚染を追加 ・文言変更（料理→調理品）	
・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・ JFS規格（フードサービス）で採用しているGreater Attention の考え方に基づく要求事項に変更する。要求事項についてはフードサービスに対応した表現にしている	
・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる）	
・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・文言修正（料理 →調理品等、食品取扱者→従業員）	
・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・文言修正【食品取扱者→従業員】	

GMP-GM 12	清掃・洗浄・殺菌消毒プログラム	中央管理機能（セントラルサイト）は、店舗（サブサイト）の全工程・段階を通じて、整理整頓、清掃、洗浄、必要ところは消毒の手順を定めなければならない。この手順には、清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤は意図した目的に即したものを使用するように定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が整理整頓、清掃、洗浄、必要ところについて消毒の手順に従って実施し、衛生状態を常に適切な水準に維持できるようにさせなければならない。清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤について手順に従って、適切に使用し、保管させなければならない。 店舗（サブサイト）は、整理整頓、清掃、洗浄、必要ところについて消毒の手順に従って実施し、衛生状態を常に適切な水準に維持しなければならない。清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤は手順に従って、適切に使用し、保管しなければならない。	GMP 8	清掃・洗浄・殺菌消毒プログラム	中央管理機能（セントラルサイト）は、店舗（サブサイト）の全工程・段階を通じて、整理整頓、清掃、洗浄、必要な箇所は消毒の手順を定めなければならない。この手順には、清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤は意図した目的に即したものを使用するように定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が整理整頓、清掃、洗浄、必要な箇所について消毒の手順に従って実施し、衛生状態を常に適切な水準に維持できるようにさせなければならない。清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤について手順に従って、適切に使用し、保管させなければならない。 店舗（サブサイト）は、整理整頓、清掃、洗浄、必要な箇所について消毒の手順に従って実施し、衛生状態を常に適切な水準に維持しなければならない。清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤は手順に従って、適切に使用し、保管しなければならない。	・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる）
GMP-GM 13	使用水及び空気（圧縮空気・ガスを含む）の管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、料理等に使用する水(蒸気と氷を含む)は、用途によって要求する水質基準を定め、定期的にモニタリングし、記録する手順を定めなければならない。 水を取り扱う施設、器具、及び取扱い方法は、汚染を防止できるものでなければならない。 調理場の空気や使用するガス・蒸気が料理等を汚染しないように、微生物対策や臭気及び化学物質対策などの基準を定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）に対し使用水及び空気の管理する手順に従って、使用させ、モニタリングをさせ、記録させなければならない。 店舗（サブサイト）は、使用水及び空気の管理する手順に従って、使用し、モニタリングし、記録しなければならない。	GMP 11	使用水及び空気（圧縮空気・ガスを含む）の管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、調理品等に使用する水(蒸気と氷を含む)は、用途によって要求する水質基準を定め、定期的にモニタリングし、記録する手順を定めなければならない。 水を取り扱う施設、器具、及び取扱い方法は、汚染を防止できるものでなければならない。 調理場の空気や使用するガス・蒸気が調理品等を汚染しないように、微生物対策や臭気及び化学物質対策などの基準を定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）に対し使用水及び空気の管理する手順に従って、使用させ、モニタリングをさせ、記録させなければならない。 店舗（サブサイト）は、使用水及び空気を管理する手順に従って、使用し、モニタリングし、記録しなければならない。	・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・文言修正（料理→調理品）
GMP-GM 14	廃棄物の管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、廃棄物を分別し、収集し、処分するための適切な管理手順を定めなければならない。 廃棄物の動線は、料理等に交差汚染をもたらさないように設定しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、廃棄物の管理手順の基づき、廃棄物の管理、処理を行わせなければならない。 店舗（サブサイト）は、廃棄物の管理手順の基づき、廃棄物の管理、処理を行わなくてはならない。廃棄物の置き場所や容器は、有害生物の誘引や、有害生物の発生を防ぐように管理しなければならない。	GMP 12	廃棄物の管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、廃棄物を分別し、収集し、処分するための適切な管理手順を定めなければならない。 廃棄物の動線は、調理品等に交差汚染をもたらさないように設定しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、廃棄物の管理手順の基づき、廃棄物の管理、処理を行わせなければならない。 店舗（サブサイト）は、廃棄物の管理手順に基づき、廃棄物の管理、処理を行わなくてはならない。廃棄物の置き場所や容器は、有害生物の誘引や、有害生物の発生を防ぐように管理しなければならない。	・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・文言修正（料理→調理品）
GMP-GM 15	有害生物防除	中央管理機能（セントラルサイト）は、昆虫、ネズミ、鳥などの有害生物が敷地及び施設内に侵入するリスクを最小限にするための管理方法（調査・対策）を確立しなければならない。 薬剤を使用する場合は、料理等に影響を及ぼさないよう取扱いの手順を定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、有害生物防除の管理方法および薬剤の取扱い手順に基づき、有害生物の防除を行なわせなければならない。 店舗（サブサイト）は、有害生物防除の管理方法および薬剤の取扱い手順に基づき、有害生物の防除を行なわなくてはならない。	GMP 13	有害生物防除	中央管理機能（セントラルサイト）は、昆虫、ネズミ、鳥などの有害生物が敷地及び施設内に侵入するリスクを最小限にするための管理方法（調査・対策）を確立しなければならない。 薬剤を使用する場合は、調理品等に影響を及ぼさないよう取扱いの手順を定めなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、有害生物防除の管理方法および薬剤の取扱い手順に基づき、有害生物の防除を行なわせなければならない。 店舗（サブサイト）は、有害生物防除の管理方法および薬剤の取扱い手順に基づき、有害生物の防除を行なわなくてはならない。	・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・文言修正（料理→調理品）

GMP-GM 11	原料・仕掛品・料理・資材などの保管管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、原料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び料理等が決められた順序及び環境で指定期間内に使用されるための保管管理の仕組みを確立しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が確立された仕組みに基づき、保管管理をできるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は確立された仕組みに基づき、保管管理をしなければならない。	GMP 17	原料・仕掛品・調理品・資材などの保管管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、原料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び調理品等が決められた順序及び環境で指定期間内に使用されるための保管管理の仕組みを確立しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は、店舗（サブサイト）が確立された仕組みに基づき、保管管理をできるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は確立された仕組みに基づき、保管管理をしなければならない。	・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・文言修正（料理→調理品）
GMP-GM 5	装置・器具の管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、店舗（サブサイト）で使用される装置・器具は、意図した用途に適うように設計し、使用および維持管理の手順を作成しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、中央管理機能（セントラルサイト）が作成した手順に従い、店舗（サブサイト）で使用される装置・器具が食品安全上のリスクを最小化するように使用され、維持・管理されるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は、中央管理機能（セントラルサイト）が作成した手順に従い、装置・器具を、食品安全上のリスクが最小になるように使用し、維持・管理しなければならない。	GMP 18	装置・器具の管理	中央管理機能（セントラルサイト）は、店舗（サブサイト）で使用される装置・器具は、意図した用途に適うように設計し、使用および維持管理の手順を作成しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）に対し、中央管理機能（セントラルサイト）が作成した手順に従い、店舗（サブサイト）で使用される装置・器具が食品安全上のリスクを最小化するように使用され、維持・管理されるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は、中央管理機能（セントラルサイト）が作成した手順に従い、装置・器具を、食品安全上のリスクが最小になるように使用し、維持・管理しなければならない。	・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる）
GMP-GM 6	保守	中央管理機能（セントラルサイト）は、料理の安全上必要な設備を計画的に保守する仕組みを確立しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）が料理の安全上必要な設備を計画的に保守する仕組みに基づき、管理できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は料理の安全上必要な設備を計画的に保守する仕組みに基づき、管理しなければならない。	GMP 19	保守	中央管理機能（セントラルサイト）は、調理品の安全上必要な設備を計画的に保守する仕組みを確立しなければならない。 中間管理機能（ミドルサイト）は店舗（サブサイト）が調理品の安全上必要な設備を計画的に保守する仕組みに基づき、管理できるようにしなければならない。 店舗（サブサイト）は調理品の安全上必要な設備を計画的に保守する仕組みに基づき、管理しなければならない。	・項番の変更（JFS規格（フードサービス）に合わせる） ・文言修正（料理→調理品）