食品安全マネジメントシステムの製造セクターの JFS-E-A 規格及び JFS-E-B 規格並びに JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム文書の概要

2016年10月04日 一般財団法人 食品安全マネジメント協会

<JFS-E-A 規格及び JFS-E-B 規格>

● 製造セクターの食品事業者(組織)に対する要求事項をまとめたもの。

すでに公表している JFS-E-C 規格(以下、「C 規格」という。)が国際的に通用するレベルの認証を意図したものであるが、JFS-E-A 規格(以下、「A 規格」という。)は一般的衛生管理を中心とした要求事項、JFS-E-B 規格(以下、「B 規格」という。)は A 規格の要求事項に加え HACCP の要求事項をすべて含んだものとなっている。また、A 規格及びB 規格の要求事項は、それぞれ G F S I グローバル・マーケット・プログラム 加工食品版の基礎レベル(Basic)、中級レベル(Intermediate)における要求事項を含んでいる。

● 「製造セクター」とは、具体的には以下の4つのカテゴリから成る。

(C規格と同じカテゴリとしている)

EI:腐敗しやすい動物性製品の加工

EⅡ: 腐敗しやすい植物性製品の加工

EⅢ: 腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工(混合製品)

EIV: 常温保存性製品の加工

- 規格での要求事項は、以下の3つから構成される。
 - (C規格と同じ3要素であるが、要求事項の数はC、B、Aの順に少なくなっている)
 - (1) 食品安全マネジメントシステム (FSM)
 - (2) ハザード制御 (HACCP)
 - (3) 適正製造規範 (GMP)

<JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム文書>

- 食品関係事業者(監査を受ける組織)が、要求事項に適合しているかどうかを 監査会社より監査され、適合証明を受ける仕組みと規則を記述した文書。
- 1. 本スキームの概要、2. スキームオーナーに関する規則、3. 監査会社への要求事項、4. 監査及び適合証明に対する要求事項、5. 監査員・判定員についての要求事項から構成される。
- 本プログラムは、主に中小規模の事業者の方々による活用を想定して作成して おり、次の目的で活用していただきたいと考えている。
 - ① 組織が食品安全に係る仕組みを構築し、その取り組みレベルを段階的に向上させていくこと。
 - ② 監査会社が、監査を受ける組織に対し指導・助言を行うことで組織の食品

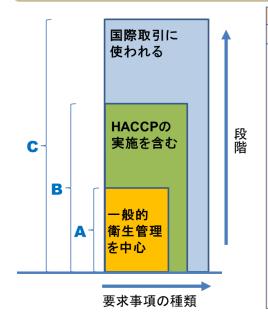
安全管理の取組を向上させていくこと。

- ③ コーデックス委員会が推奨するHACCPへの取組を促進すること。
- 注1)適合証明:監査を受ける組織の取組がA規格又はB規格に適合しているこ とを証明すること。
- 注2) コーデックス委員会:消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を 目的として、1963年に国連食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)に より設置された国際的な政府間機関。
- 注3)GFSI: Global Food Safety Initiative の略。2000年に、グローバルに展 開する小売業者・食品製造業者等が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼 強化に向けて発足した団体。
- 注4) グローバル・マーケット・プログラム:小規模及び発展途中の事業者に対 する食品安全の能力を構築するために、GFSIによって作成されたプログラ 人。

日本発の規格の特徴

中小事業者にとっても取り組みやすい段階的な仕組み

日本の企業文化、食文化になじみやすい、日本の事業者に分かりやすい



日本発食品安全管理規格

国際標準と共通する部分

●組織に対する要求事項

- 1. マネジメント・システム 経営トップの関与、組織体制、 PDCAサイクル など
- 2. HACCP 危害要因分析をして、重要管 理点を定め、管理して記録をと るシステム
- 3. 適正製造規範 (一般的衛生管理) 手洗い、清掃、微生物・異物混 入対策、原材料管理 など

●認証の仕組みに対する要求事項

- ・運営主体に対する要求事項
- 認定機関に対する要求事項
- 認証機関に対する要求事項

日本発の特徴

現場や食文化に 即したがイドライン ・現場か の整備 らの改 善提案 を活用

する仕

組みが

あるこ

ع

+

規格を分かり やすく解説

- •生食•発酵食 品を含めた日 本の独特な食 品等の安全な 取扱方法を、 科学的根拠を ベースとして説 明。
- (例:惣菜の管 理、味噌の管 理等)