

JFS 規格

(フードサービス・マルチサイト)

〔組織に対する要求事項〕

Ver. 2.0

一般財団法人食品安全マネジメント協会

2026 年 8 月 15 日

1.1 JFS 規格(フードサービス・マルチサイト)について

本 JFS 規格(フードサービス・マルチサイト)(以下、本規格)は一般財団法人 食品安全マネジメント協会が作成した規格であり、多店舗展開を行っているフードサービス事業者向けの規格である。

1.2 本規格の用語の定義

(1)	マルチサイト組織	多店舗展開を行っているフードサービス事業者。 1つの食品安全マネジメントシステムに含まれる組織であって、全体のプロセス、活動の計画、管理、運営を行う特定の中央管理機能(必ずしも組織の本部とは限らない)をもち、かつ、活動が全体として、又は部分的にされる複数の店舗(サブサイト)のネットワークを有する組織。
(2)	中央管理機能 (セントラルサイト ファンクション: 以下セントラル サイトと呼ぶ)	多店舗展開を行っているフードサービス事業者の本社等の全体のマネジメントのプロセスの構築、活動の計画、管理・運営の方法を決定し、実施する中央部署で、各店舗の管理をしている機能を指す。
(3)	中間管理機能 (ミドルサイトフ ァンクション:以 下ミドルサイトと 呼ぶ)	① 中央管理機能(セントラルサイト)の下で、地域や業種ごとに店舗(サブサイト)の管理、運営を統括する役割を持つ機能。 ② 中間管理機能(ミドルサイト)の位置付けであっても、その統括する地域や業種のマネジメントのプロセスの構築、活動の計画、管理・運営の方法を決定し、実施する機能を持つ場合は、中央管理機能(セントラルサイト)と合わせて、マルチサイト組織の中央管理機能(セントラルサイト)と判断する。
(4)	店舗(サブサイ ト)	マルチサイト組織内の活動が全体として、又は部分的に実施される事業所で、適合証明の対象とする食品製造又は調理等を行う店舗を指す。調理現場、食品製造現場のほかその事務所及びそれらの敷地を含む。

1.3 本規格の適用範囲(マルチサイト対象事業者)

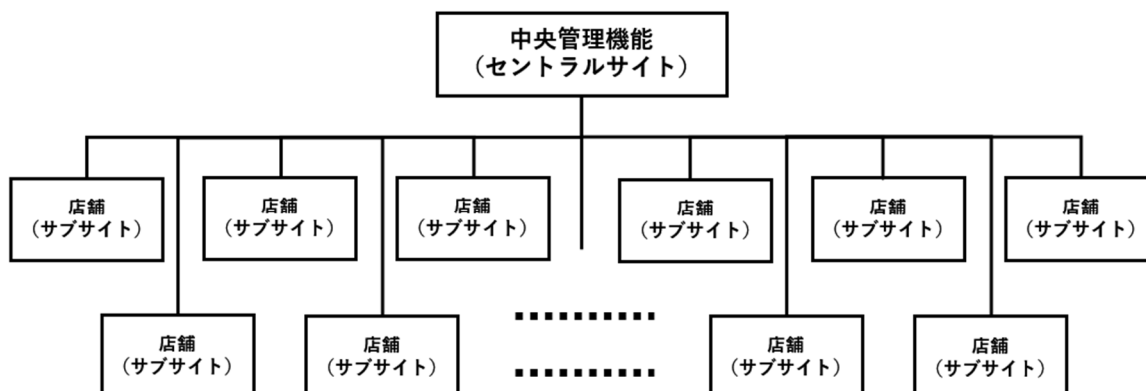
本規格では、フードサービス事業者で、複数の店舗(サブサイト)の展開をしている事業者を対象としている。多店舗展開を行っているフードサービス事業者の中央管理機能(セントラルサイト)、中間管理機能(ミドルサイト)及び調理を行う施設である店舗(サブサイト)が対象である。具体的には、多店舗展開しているレストラン等飲食店や、持ち帰りやデリバリーサービス等の事業者の調理施設等が対象となる。多店舗展開を行っているフードサービス事業者であれば、要求事項に適合できるどのフードサービス事業者でも適合証明を取得することができる。

店舗(サブサイト)が提供する調理品等は、基本的に中央管理機能(セントラルサイト)が定める方法や手順に従って製造・調理、衛生管理が行わなければならない。店舗(サブサイト)により調理品等が異なる場合でも、中央管理機能(セントラルサイト)で安全性が確保できていることが必要である。

中央管理機能(セントラルサイト)が複数のフードサービス業態もしくはブランドを有していて、HACCP プランを含む管理が別になっている場合には、それぞれのフードサービス業態もしくはブランド毎にマルチサイト監査を行わなければならない。中央管理機能(セントラルサイト)の監査ではそれぞれのフードサービス業態もしくはブランドに重複している管理がある場合、監査工数を考慮することができる。

(1) 中央管理機能(セントラルサイト)と店舗(サブサイト)のみの組織

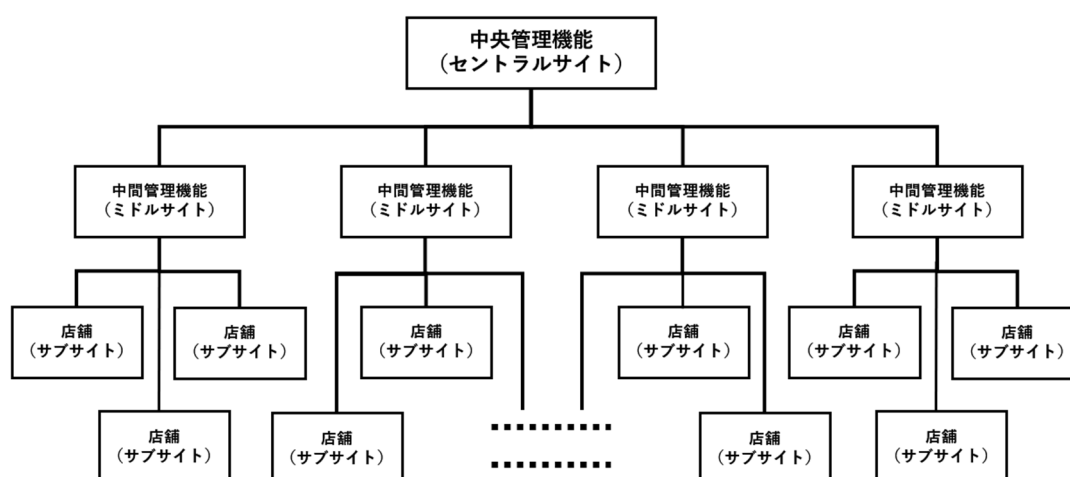
マルチサイト対象事業者で、中央管理機能(セントラルサイト)と店舗(サブサイト)のみの2階層の組織の場合、監査の対象は中央管理機能(セントラルサイト)の1サイトと、店舗(サブサイト)となる。店舗(サブサイト)の監査はサンプリング監査(「フードサービス・マルチサイト監査プログラム規程 4.1.3 店舗(サブサイト)の監査」に記載)となる。



- (1) 中央管理機能(セントラルサイト)と中間管理機能(ミドルサイト)及び店舗(サブサイト)が配置されている組織

マルチサイト対象事業者で、中央管理機能(セントラルサイト)と中間管理機能(ミドルサイト)及び店舗(サブサイト)の3階層以上の組織の場合は、監査の対象は中央管理機能(セントラルサイト)の1サイトと、中間管理機能(ミドルサイト)及び店舗(サブサイト)となる。

中間管理機能(ミドルサイト)及び店舗(サブサイト)の監査はサンプリング監査(「JFS フードサービス・マルチサイト」監査プログラム規程 4.1.2 中間管理機能(ミドルサイト)の監査、4.1.3 店舗(サブサイト)の監査」に記載)となる。中間管理機能(ミドルサイト)が「JFS フードサービス・マルチサイト」監査プログラム規程 1.2 (3) ②」にあるように、対象範囲の中央管理機能(セントラルサイト)の機能を担う場合には、サンプリングではなく、すべての中間管理機能(ミドルサイト)が監査の対象となる。中間管理機能(ミドルサイト)及び店舗(サブサイト)は、フランチャイズの場合も該当する。



- (2) フランチャイズ契約がある多店舗展開の組織

- ① JFS 規格(フードサービス・マルチサイト)の適合証明が取得できる場合

フランチャイザー*とのフランチャイズ契約で食品安全管理に関する契約が締結されていること、及びフランチャイジー**としてフランチャイザーの食品安全に係る要求事項を遵守している場合、JFS規格（フードサービス・マルチサイト）は適用可能である。

また、地域内で複数店舗を展開していて、エリアマネージャー等が存在し、組織化がされている場合、エリアマネージャーや食品安全管理機能があるところをミドルサイトとしてサブサイトを管理している場合、JFS規格（フードサービス・マルチサイト）の適用が可能である。

② JFS規格（フードサービス・マルチサイト）の適合証明の取得が難しい場合

フランチャイジーのオーナーが資本のみ出資で、運営には直接関わらず、運営が別会社又は雇用店長の場合や運営者が食品事業とは関わりのない事業体の場合、フランチャイズ契約で食品安全に関する契約がなされない可能性があります。フランチャイザーの食品安全管理マネジメントができないことも考えられ、JFS規格（フードサービス・マルチサイト）は適用できない。

* フランチャイザー：フランチャイズビジネスにおいて事業の本部となる企業・組織のことを指す。フランチャイザーは、商標・ブランド・経営ノウハウ・商品・サービス等を加盟店に提供し、その対価としてロイヤリティ（使用料）を受け取る側である。

** フランチャイジー：フランチャイズビジネスにおいて本部（フランチャイザー）と契約し、そのブランドや仕組みを使って店舗を運営する事業者のことを指す。フランチャイジーは、フランチャイザーから商標・商品・経営ノウハウ等の提供を受け、その対価としてロイヤリティを支払いながら事業を行う側である。

1.4 本規格の構造及び特徴

本規格は、中央管理機能（セントラルサイト）、及び中間管理機能（ミドルサイト）、調理を行う施設である店舗（サブサイト）への要求事項となっている。各要求事項において、中央管理機能（セントラルサイト）及び中間管理機能（ミドルサイト）、調理を行う施設である店舗（サブサイト）の要求事項は項目ごとに設定されている。

中央管理機能（セントラルサイト）に対し、食品安全マネジメントシステムの確立及び中間管理機能（ミドルサイト）における管理、並びに店舗（サブサイト）で実施するHACCP及びGMPの仕組みや手順を確立し、実施させることが要求されている。すべての店舗（サブサイト）でこれらの仕組みや手順が確実に実施されていることを内部監査で証明できることが重要である。

中間管理機能（ミドルサイト）に対し、中央管理機能（セントラルサイト）が確立した食品安全マネジメントシステムに基づく手順等を店舗（サブサイト）で実施できるよう管理することを要求している。

店舗（サブサイト）に対し、中央管理機能（セントラルサイト）が確立し、定めた仕組みや手順等に基づき、GMP及びHACCPの実施を確実にすることが要求されている。

1.5 要求事項の適用除外について

要求事項は原則として適用しなければならないが、中間管理機能（ミドルサイト）の有無や企業規模、業態等に起因する理由により適用されない場合がある。中間管理機能（ミドルサイト）の位置づけがない場合には、中間管理機能（ミドルサイト）の要求事項は適用除外としてよい。適用しない事項及び適用しなくても食品安全が問題なく維持される根拠について、文書で示さなければならない。

1.6 チェックリストについて

要求事項に照らして組織が実施できているかどうかを監査して記録（適合していない点、不十分な点、実施できている点等を記述）できる監査チェックリスト（中央管理機能（セントラルサイト）用及び中間管理機能（ミドルサイト）用、店舗（サブサイト）用）を別途示す。

【JFS 規格(フードサービス・マルチサイト)の要求事項】

I 食品安全マネジメントシステム(フードサービス・マルチサイト規格):FSM

番号	要求項目	要求内容
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)等により、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、妥当性及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)及び店舗(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)及び店舗(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。
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)、及び店舗(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 及び適正製造規範(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)及び店舗(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等ができるよう、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)及び店舗(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 16	アレルゲンの管理	中央管理機能(セントラルサイト)は、すべての店舗(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関わるリスク評価及び、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)及び店舗(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及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)及び店舗(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)及び店舗(サブサイト)は、事故対応マニュアルに基づき、重大事故に対処し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	不適合の特定及び不適合品管理	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 25	是正処置	中央管理機能(セントラルサイト)は、食品安全に関わる不適合が生じた場合の是正処置を決定・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。

II ハザード制御(HACCP) フードサービス・マルチサイト要求事項:HACCP

番号	項目	要求事項
HACCP 手順 1	HACCP チーム (食品安全チーム)の編成及び	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

	適用範囲の特定	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 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。
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。
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。
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。
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 つの工程及び、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。
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、調理品及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及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及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及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。
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等、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 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の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 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、どういふ対応を行うのか（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 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変更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 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。

Ⅲ 適正製造規範 フードサービス・マルチサイト規格（GMP）

番号	要求項目	要求内容
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。

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、薬剤等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、重要な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)等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)等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)等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、調理場への出入り方法、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)及び店舗(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 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。
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等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。
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、廃棄物の管理手順に基づき、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、処理を行わなければならない。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 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、鳥等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及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及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 17	原料・仕掛品・調理品・資材等の保管管理	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。
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、使用及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 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。

	用 語	関連項番	定 義
1.	アレルゲンの交差接触(Allergen cross-contact)	FSM16	アレルゲン食品(アレルギー誘発性の食品)又は成分を含むことが意図されていない食品に、あるアレルゲン性食品又は成分が意図せずに混入すること(国際食品規格委員会(CODEX)食品衛生の一般原則 2022:(参考)日本 HACCP トレーニングセンター監修「コーデックス規格基本選集 I 対訳第 2 版」より)
2.	是正処置 (corrective action)	HACCP 手順 10	逸脱が発生した場合にコントロールを再確立し、影響を受けた製品がもしあれば、それを隔離し、処分を決定し、逸脱の再発生を防止又は最小化するためにとられるあらゆる措置。(国際食品規格委員会(CODEX)食品衛生の一般原則 2022:(参考)日本 HACCP トレーニングセンター監修「コーデックス規格基本選集 I 対訳第 2 版」より)
3.	交差汚染 (Cross-contamination)	GMP 4.1	ヒトやモノ(原材料、包装材、半製品、製品、台車等)が、異なる衛生区域間を移動する際に、菌等を持ちこんでしまい、食品を汚染する要因となること。
4.	フローダイアグラム (Flow diagram)	HACCP 手順 4 HACCP 手順 5	食品の生産又は製造に使用される一連のステップを系統的に表現したもの。(国際食品規格委員会(CODEX)食品衛生の一般原則 2022:(参考)日本 HACCP トレーニングセンター監修「コーデックス規格基本選集 I 対訳第 2 版」より)
5.	食品偽装(Food fraud)	FSM8	経済的利益を得るために、消費者の健康に影響を与える可能性のある食品、食品成分、飼料、食品包装、食品表示、生産情報、製品に関する虚偽又は誤解を招く記述の故意による置換、添加、改ざん、誤表示を含む総称。(GFSI BENCHMARKING REQUIREMENTS VERSION 2020.1 / PART IV GLOSSARY OF TERMS)
6.	食品安全文化 (A culture of food safety)	FSM2	従業員全員に共有された「深く根付いた信念・行動・価値観・前提」が相互に統合され、組織の食品安全パフォーマンスに影響を与える構造的な概念である。(A POSITION PAPER FROM THE GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) 2024/11/18 V1.0 より)
7.	HACCP プラン (HACCP Plan)	HACCP 手順 11	食品事業における重要な危害要因を確実にコントロールするために、HACCP の原則に従って用意された文書又は一連の文書。(国際食品規格委員会(CODEX)食品衛生の一般原則 2022:(参考)日本 HACCP トレーニングセンター監修「コーデックス規格基本選集 I 対訳第 2 版」より)
8.	危害要因 (hazard)	HACCP 手順 6、7、 8、9、11、 12 GMP 4.2	健康への悪影響を及ぼす可能性のある食品中に存在する生物的、化学的、物理的要因。(国際食品規格委員会(CODEX)食品衛生の一般原則 2022:(参考)日本 HACCP トレーニングセンター監修「コーデックス規格基本選集 I 対訳第 2 版」より)

	用 語	関連項番	定 義
9.	モニタリング (Monitoring)	HACCP 手 順 8、9	(CCP に関する定義) CCP がコントロール下にあるか否かを評価するための、計画された観測の手順、又はコントロールのパラメーターの測定を行うこと。(国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則 2022: (参考) 日本 HACCP トレーニングセンター監修「コーデックス規格基本選集 I 対訳第 2 版」より) (CCP 以外の定義) システム、プロセス又は活動の状況を確認すること注記 1: 状況を確認するために、点検、監督又は注意深い観察が必要な場合もある。注記 2: 食品安全に関しては、モニタリングは、プロセスが意図したとおりに運用されているかどうかを評価するための計画に沿った一連の観察又は測定を行う。注記 3: ISO 22000:2018 では、妥当性確認、モニタリング、及び検証の間に区別が行われている。— 妥当性確認は、活動の前に適用され、意図した結果を出す能力についての情報を提供する。— モニタリングは、活動の最中に適用され、規定された時間内での行動について情報を提供する。— 検証は、活動の後で適用され、適合の確認に関する情報を提供する。(ISO 22000:2018 を引用)
10.	不適合 (Nonconformities)	FSM24	要求事項を満たしていないこと。 (ISO 22000:2018 3.28 の定義から引用)
11.	容器包装資材 (Packaging materials)	FSM24 GMP9 GMP17	食品を包装する資材で、紙、プラスチック、木箱、段ボール、PET ボトル、缶等。
12.	原材料(Raw materials and ingredients)	FSM13 HACCP 手 順 6、7 GMP8 GMP9 GMP11	原材料とは、通常製品の一部に使用される物を示す。なお、原材料には、容器包装資材や水も含まれる。
13.	記録(Record)	FSM8 HACCP 手 順 12	達成した結果を記述した、又は実施した活動の証拠を提供する文書。注記 1: 記録は、例えば、次のために使用されることがある。— トレーサビリティを正式なものにする。— 検証、予防処置及び是正処置の証拠を提供する。注記 2 通常、記録の改訂管理を行う必要はない。(ISO 9000:2015 の定義から引用)
14.	重大事故 (Serious incident)	FSM22	食品安全に影響を与える可能性がある食品事故。食品安全に影響を及ぼさないが品質には影響を与える可能性がある事故は含まない。
15.	重要な危害要因 (Significant hazard)	HACCP 手 順 6、7 手 順 8、9 GMP4.2	危害要因分析によって特定された、通常考えて起こり得る、コントロールが失われた場合に、許容不可能なレベルとなる、食品の使用目的を考えてそのコントロールが必須となる危害要因。 (国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則 2022: (参考) 日本 HACCP トレーニングセンター監修「コーデックス規格基本選集 I 対訳第 2 版」より)
16.	経営者又は経営層 (Top management)	FSM1, 6, 12	最高位で組織を指揮し、管理する個人又はグループ。注記 1: 経営者は、組織内で、権限を委譲し、資源を提供する力をもっている。注記 2: マネジメントシステムの適用範囲が組織の一部だけの場合、経営者とは、組織内のその一部を指揮し、管理する人をいう。(ISO 22000:2018 3.41 の定義から引用)

	用 語	関連項番	定 義
17.	(HACCP プランの)妥当性確認(Validation of the HACCP Plan)	HACCP 手順 11	危害要因の特定、CCP、CL、管理手段、CCP モニタリングの頻度と種類、是正措置、検証の頻度及び種類ならびに記録すべき情報の種類が一緒になって、食品ビジネスに関連する重要な危害要因のコントロールを確実にすることが可能であることを確認すること。(国際食品規格委員会(CODEX)食品衛生の一般原則 2022:(参考)日本 HACCP トレーニングセンター監修「コーデックス規格基本選集Ⅰ対訳第2版」より)
18.	検証 (verification)	HACCP 手順 11	客観的証拠を提示することによって、規定要求事項が満たされていることを確認すること。 注記 1: 検証のために必要な客観的証拠は、検査の結果、又は別法による計算の実施若しくは文書のレビューのような他の形の確定の結果であることがある。 注記 2: 検証のために行われる活動は、適格性プロセスと呼ばれることがある。 注記 3: “検証済み”という言葉は、検証が済んでいる状態を示すために用いられる。 (ISO 22000:2018 3.45 の定義から引用)

以上