

## JFS規格（フードサービス）セクター：G Ver. 1.0

### 規格要求事項の概要

#### 1. JFS規格（フードサービス）セクター：Gの制定

食品衛生法の改正による HACCP の制度化に対して、フードサービスにおいても日本の国内で対応する規格（製造セクターの A/B 規格相当）の要望がフードサービス事業者や監査会社等から出されている。特に、製造セクターではカバーできない給食施設、ホテルのレストラン等で JFS 規格の適合証明を取得したいとの声が寄せられている。

このような要望を踏まえ、新規のセクターの規格として、JFS 規格（フードサービス）セクター：G Ver. 1.0（以下、JFS フードサービス規格）を制定した。

JFS フードサービス規格は、基本的に日本国内のフードサービス業者向けの規格（製造セクターの A/B 規格相当）として運用する。

#### 2. JFS フードサービス規格 要求事項の主な特徴

《JFS 規格（フードサービス）セクター：G Ver. 1.0 規格 関連文書》

JFS 規格（フードサービス）セクター：G Ver. 1.0 規格要求事項

JFS 規格（フードサービス）セクター：G Ver. 1.0 規格 監査チェックリスト

JFS 規格（フードサービス）セクター：G Ver. 1.0 規格 ガイドライン

##### (1) 適用範囲

JFS フードサービス規格は、基本は国内のフードサービスの中で、調理がされる施設が対象である。具体的には、レストラン等飲食店や給食施設、セントラルキッチン、仕出し弁当および弁当の製造施設、そうざいなどの中食の製造施設などが対象となる。要求事項に適合できるフードサービス事業者であれば、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。

ただし、セントラルキッチンは製造セクター：Eで監査及び適合証明の発行される場合がある。

##### (2) 規格の構造

JFS フードサービス規格は食品安全マネジメントシステム（フードサービス）：FSM-G及び適正製造規範（フードサービス）：GMP-Gについては、JFS-A 規格（セクターE）の規格要求事項を基にフードサービスの組織として必要と考えられる要求事項を設定し、またハザード制御（フードサービス）：HACCP-Gについては、コーデックス委員会が提唱

する HACCP 適用のためのガイドラインを弾力的に取り入れている。

### (3) HACCP の弾力化

わかりやすく取り組みやすい HACCP を実現できる。

JFS フードサービス規格は、フードサービス事業者が HACCP に取り組むことができるように、HACCP の弾力的な適用を可能にした。たとえば、HACCP 手順 6, 7 では調理の工程にそって危害要因分析ができるようにしている。また、危害要因の特定にあたって一般的に公表されている情報やデータを参照してもよいとし (HACCP 手順 6, 7)、日誌を使ったモニタリングの記録 (HACCP 手順 12) なども認めている。JFS -A 規格 (製造: セクターE) Ver.2.0 を考慮している。

JFS フードサービス規格は、フードサービスの調理の流れを反映した HACCP である。

フードサービスではメニューが多く危害要因分析が容易ではない。そこで、フードサービスにおける代表的なフローダイアグラムに基づき、「受入」、「保管・保持」、「下処理」、「加熱・再加熱」、「冷却」、「盛り付け・提供」の各工程において、管理すべきハザードとその管理方法をハザード制御 (HACCP) に組み込んでいる。

### (4) 改正食品衛生法への対応

日本の改正食品衛生法に対応することができる。

日本は、食品衛生法等の一部を改正する法律 (平成 30 年法律第 46 号) によって、食品事業者に対し、食品衛生上の危害発生を防止するために必要な「取り扱う食品の特性に応じた衛生管理」(いわゆる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」) の実施を義務付けている (食品衛生法第 50 条の 2 第 2 項)。

JFS フードサービス規格の要求事項は、この「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に対応できるように構成されている。JFS フードサービス規格に基づいて適切に食品安全管理を実施していくことによって、保健所の食品衛生監視員にも自分たちの取り組みを説明しやすくなる。

以上