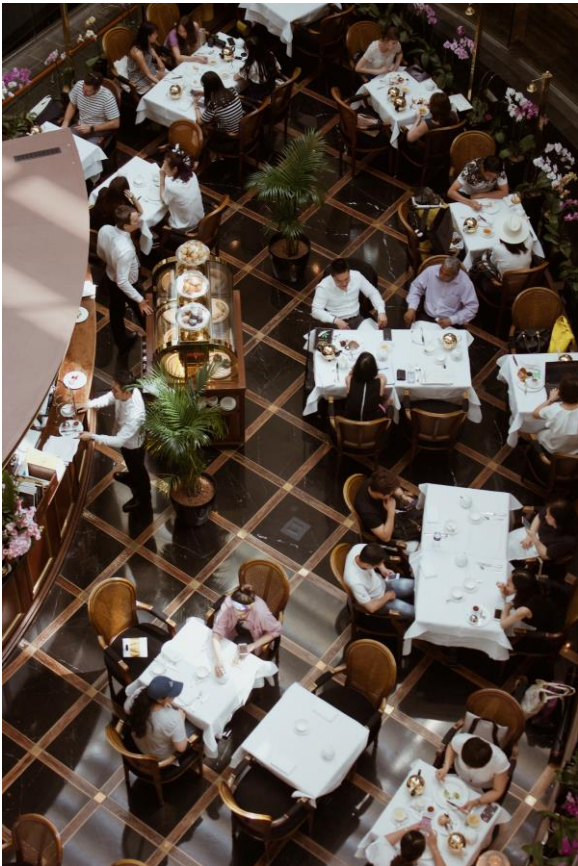


JFS規格(フードサービス)

JFS規格(フードサービス・マルチサイト)

の概要





一般財団法人 食品安全マネジメント協会
Japan Food Safety Management Association

JFS規格(フードサービス)の概要

フードサービス業： いわゆる外食産業のこと。中食も含まれる。
その種類はさまざまである。外食産業 約22兆円、中食7兆円(2019年)の規模。

- ・ レストランや食堂、専門料理店、寿司店などの一般的な飲食店
 - ・ 喫茶店や居酒屋、バーのような飲み物を主とするお店、飲食提供のカラオケ
 - ・ 宿泊施設の飲食の提供
 - ・ 学校や病院、社員食堂、老人ホームなどで提供される給食
 - ・ 飛行機内等で提供される機内食
-
- ・ 持ち帰りや配達飲食サービス業（中食、ケータリング、仕出し、弁当屋、給食センターなど含む）

＊：「中食」は日本フードサービス協会の分類では「料理品小売業」に該当する
など

日本標準産業分類(総務省、2013年改訂) および一般社団法人日本フードサービス協会より

JFS 規格**（セクター：G）****〈フードサービス〉****〔組織に対する要求事項〕**

Ver. 1.0

一般財団法人食品安全マネジメント協会

2019年8月20日

フードサービス（給食・外食・中食）事業者のための規格

公開日 2019年8月20日

規格水準 A/B規格に相当する単独規格

プログラム 監査会社による適合証明監査

適用範囲 - レストラン等飲食店

- 給食施設

- セントラルキッチン

- 仕出し弁当

- 弁当の製造施設

- そうざい等中食の製造施設

要求事項 - 食品安全マネジメントシステム FSM 10項目

- ハザード制御 HACCP 16項目

- 適正製造規範 GMP 8項目

規格特徴 - HACCP の弾力的運用（業界団体手順書の活用）

- 調理工程にそった危害要因分析

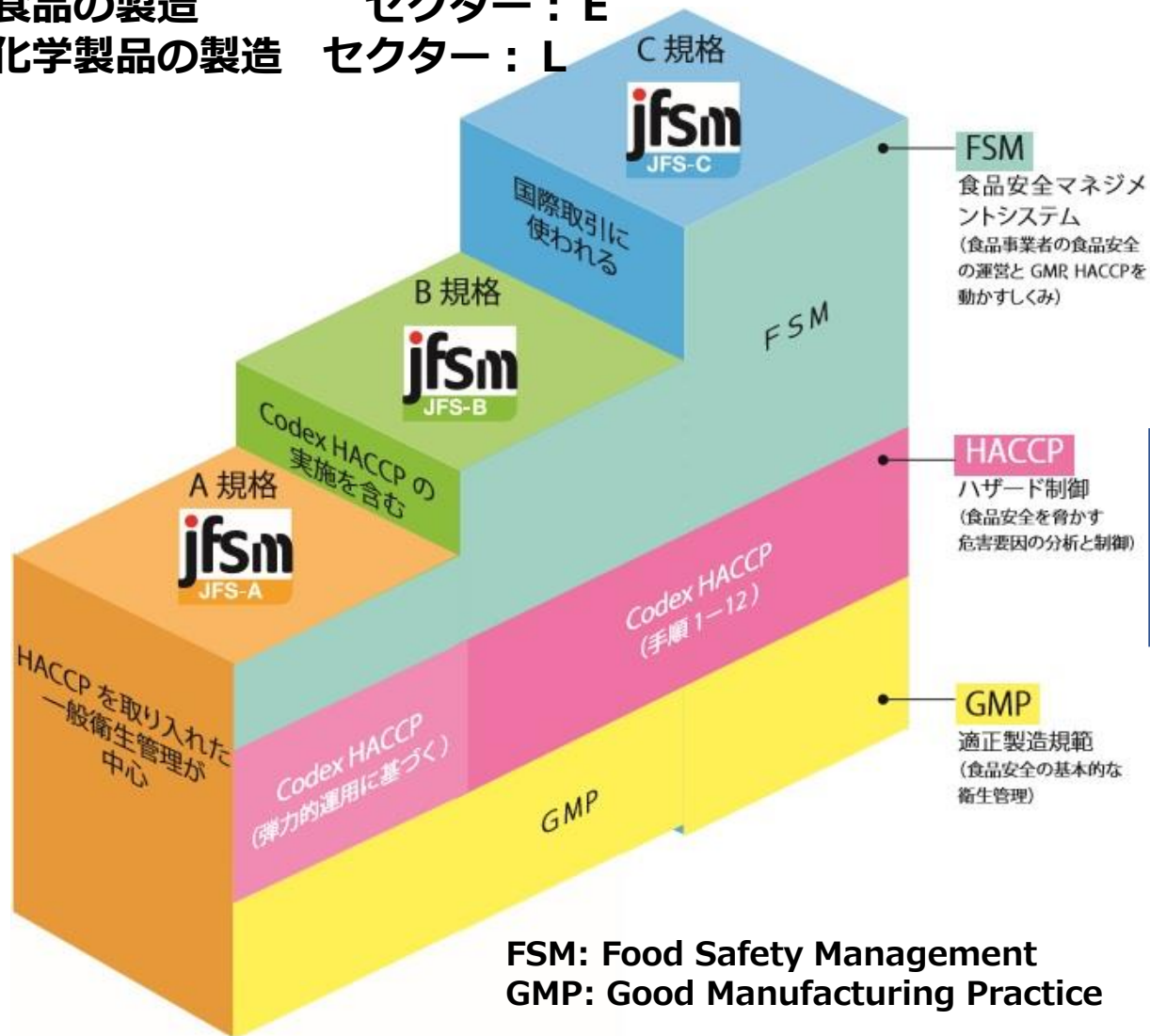
- 日誌などでのモニタリング

改正食衛法 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に対応

JFS規格の種類(フードサービス セクター：Gの追加)

食品の製造
化学製品の製造

セクター：E
セクター：L

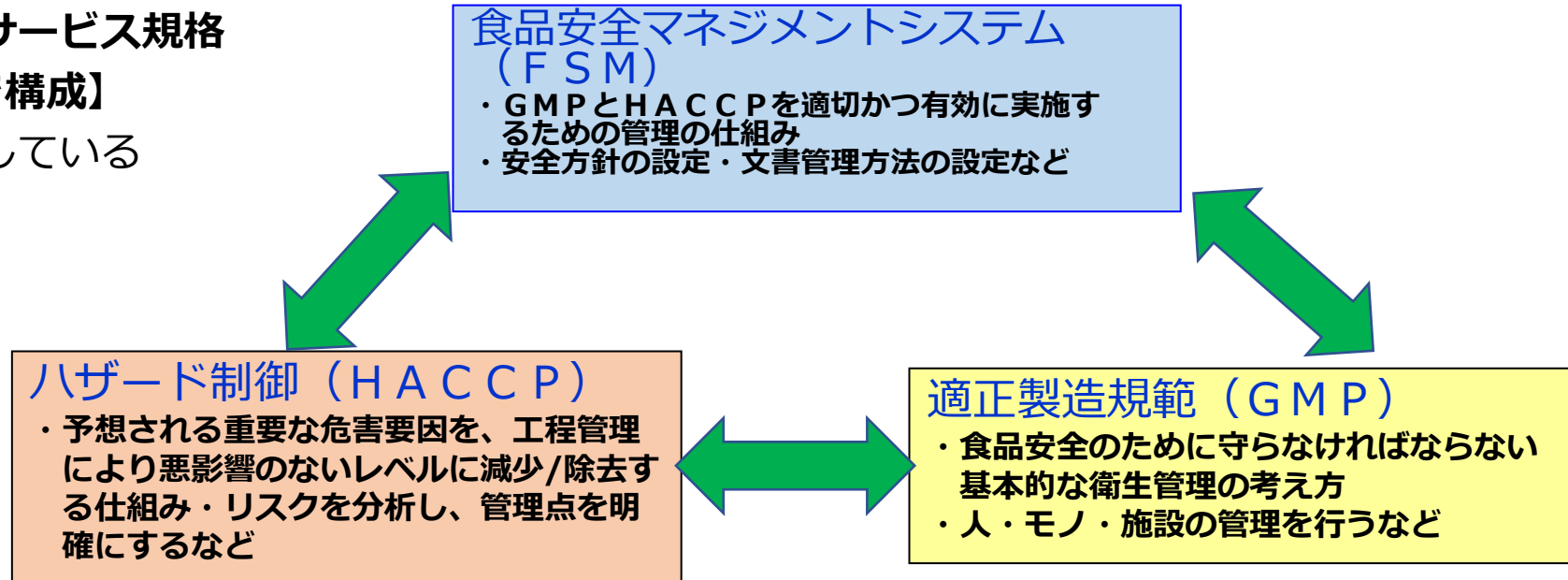


フードサービス
セクター：G
適合証明規格



食品製造のA／B
レベルと同等レベル。
ステップアップはない

J F S フードサービス規格
【3つの分野で構成】
有機的に関連している



わかりやすく取り組みやすいHACCPを実現可能

J F S 規格（フードサービス）セクター：G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。J F S-A規格（食品の製造）セクター：E Ver.2.0を考慮している。

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規格（フードサービス）セクター：G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規格（フードサービス）セクター：G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。



一般財団法人 食品安全マネジメント協会
Japan Food Safety Management Association

JFS規格(フードサービス・マルチサイト)の概要

JFS 規格 （フードサービス・マルチサイト）

セクター：GM

〔組織に対する要求事項〕

Ver. 1.0

一般財団法人食品安全マネジメント協会

2021年3月31日

フードサービス（給食・外食・中食）多店舗事業者のための規格

公開日	2021年3月31日		
規格水準	A/B規格に相当する単独規格		
プログラム	監査会社による適合証明監査		
適用範囲	- 多店舗展開のレストラン等飲食店 - 多事業所展開の給食施設 - 多事業所展開の仕出し弁当 - 多事業所展開の弁当製造施設 - 多事業所展開のそうざい等中食の製造施設		
要求事項	- 食品安全マネジメントシステム	FSM	16項目
	- ハザード制御	HACCP	16項目
	- 適正製造規範	GMP	13項目
規格特徴	- HACCP の弾力的適用（中央管理機能が危害分析）		
	- 調理工程にそった危害要因分析		
	- 中央・中間管理機能と全店舗を毎年内部監査		
改正食衛法	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に対応		

《マルチサイト組織の定義》

多店舗展開をし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、又は部分的に実施される複数の店舗のネットワークを持つ組織。

《用語の定義》

1. 多店舗展開をしているフードサービス事業者への監査を、「マルチサイト監査」と呼ぶ。
2. 多店舗展開で飲食を提供している事業者で、全体の食品安全マネジメントを行う機能を「中央管理機能（セントラルサイト）」と呼ぶ。
中間的に管理している機能がある場合、「中間管理機能（ミドルサイト）」と呼ぶ。
3. 多店舗展開されている各店舗を「店舗（サブサイト）」と呼ぶ。

JFS フードサービス・マルチサイト規格の対象となる事業者の条件

1. 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などの事業者の調理施設などが対象。飲食提供のコンビニ、中食提供のスーパーマーケットも対象
2. 店舗が提供する調理品は、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、衛生管理がされなければならない。
店舗（サブサイト）により調理品（メニュー）が異なる場合でも中央管理機能（セントラルサイト）で安全性が確保出来ていることが必要である。多店舗展開をしても個店ごとの管理の場合は、対象にならない。
3. 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。
4. 多店舗に展開をしているフードサービス事業者でJFSマルチサイト規格の要求事項に適合しているのであれば、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。

フードサービス・マルチサイト監査での要求事項の基本

【中央管理機能（セントラルサイト） への要求事項】

食品安全マネジメントシステムを確立すること、中間管理機能（ミドルサイト）における管理、および店舗（サブサイト）で実施するHACCPおよびGMPの仕組みや手順を確立し、実施させることを要求。

【中間管理機能（ミドルサイト） への要求事項】

中央管理機能（セントラルサイト）により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） への要求事項】

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およびHACCPの実施を確実にすることが要求されている。

マルチサイト監査で重要ポイント

- ・**サンプリングの監査**であること。サンプリングされずに監査が実施されない店舗の食品安全については、内部監査で保証する。**FSMにある内部監査、およびそのレビューを行うためのマネジメント・レビューは重要な要求項目。**
- ・中央管理機能（セントラルサイト）のマネジメントに対する要求事項が規格の中心。しかし、店舗ではフードサービスセクターGで求められている要求は適合していなければならないので、店舗での現場監査も重視。
- ・サンプリングで監査するので、サンプリングされた店舗での不適合は全店舗で問題ないかどうかチェックをする必要がある（内部監査）。

JFS規格に関するお問合せ先

JFS規格に関するお問合せ先

一般財団法人 食品安全マネジメント協会 事務局

電話：03-6268-9691

FAX：03-6268-9697

ウェブサイト：<https://www.jfsm.or.jp/>

E-mail：info@jfsm.or.jp

住所：東京都中央区入船3-10-9 新富町ビル8F

