

JFS-C 規格

(セクター：J)

<保管及び輸送サービスの提供>

〔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4月24日

1. 序文

1.1 JFS-C 規格(セクターJ:保管及び輸送サービスの提供)について

JFS-C 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、組織(※1)が、安全な保管及び輸送サービスの提供するためのマネジメントシステムを構築・運営・改善する目的のために使用することができる。また、その組織のシステムを、認証機関を含む外部機関が評価するためにも使用することができる。本規格は、全世界に通用する食品安全マネジメントシステムの実施を目指す組織に活用される。

(※1)「組織」とは、この規格の要求事項が適用される事業者、団体または個人を指す。

1.2 適用範囲

輸送・保管は汎用性があり、フードチェーンの全ての組織に適用できるため、本規格は、業種・業態を限定しない。自社・委託(※2)に関わらず、輸送・保管のオペレーション主体を範囲とし、それを管理している組織(部門)を対象とする。(P3 の JFS 規格セクター一覧参照)

(※2)契約に基づいて、一定の行為等を他人(外部提供者)に委託することを指す。

1.3 本規格の構造

本規格は、食品安全マネジメントシステム(FSM)、ハザード制御(HACCP)、適正輸送・保管規範(GDP)の3つの要素で構成される。

本規格の要求事項は、あくまでも輸送・保管に共通する事項を示しており、荷主が求める個別の必要事項については触れていない。しかし、組織は、そうした個別の必要事項の実施に加え、組織にとって適切な情報(例えば、食品安全法令、業界団体等の示す規範、コーデックス委員会の「食品衛生の一般原則 付属書」(※3)または特定の実施規範等)を利用しなければならない。また、当協会の要求事項に則ったガイドラインの参照を推奨する。

(※3)コーデックス委員会

“RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE” CAC/RCP 1-1969, Rev.4(2003)

1.4 要求事項の適用除外について

要求事項は原則として全て適用されなければならないが、組織の規模や業態等に起因する理由により適用できない場合は、適用しない事項及び食品安全マネジメントが問題なく維持される根拠を文書で示さなければならない。

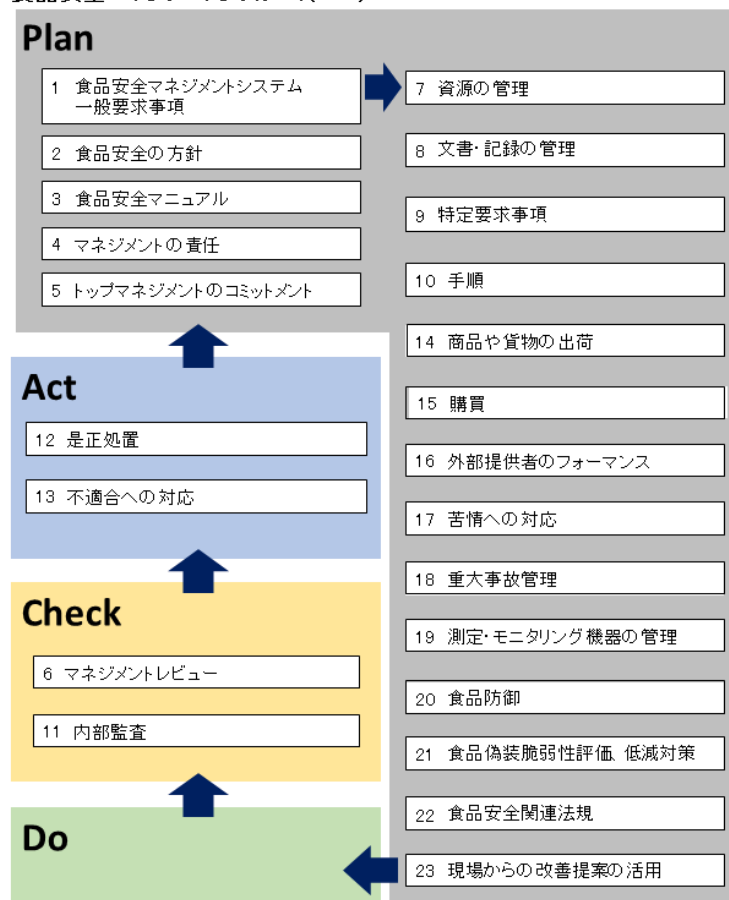
1.5 継続的改善

組織は、組織への要求事項を満たし、常に食品安全マネジメントについて継続的な改善を行い、レベルの維持・向上を目指すことについて要求されている。そのため、組織への要求事項は、Plan-Do-Check-Act(PDCA)サイクルをベースに構成され、各項目がそれぞれ PDCA サイクルの中で密接に関連している。組織は、その全

体像を理解したうえで、個別の項目の要求事項を満たしていくことが求められる。

PDCA サイクルの中で組織への要求事項を整理した図を以下に示す。

食品安全マネジメントシステム(FSM)



ハザード制御(HACCP)、適正輸送・保管規範(GDP)

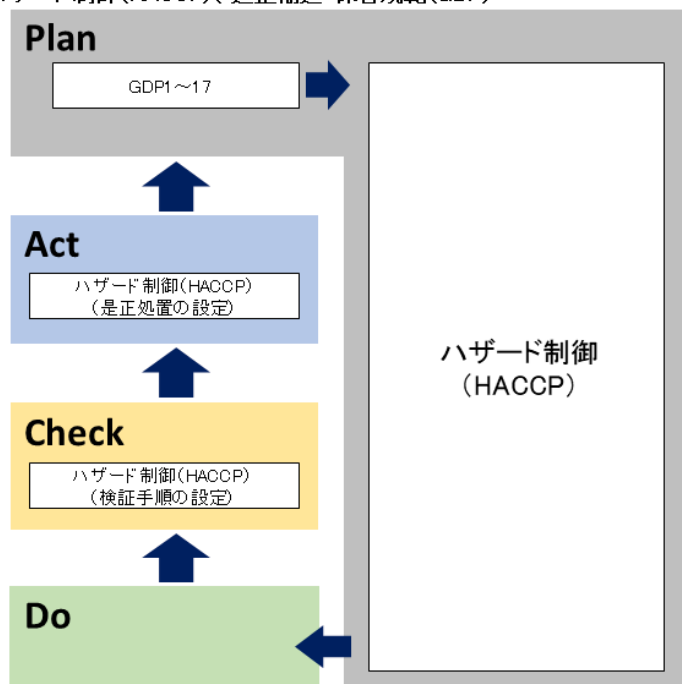


図 PDCA から見たこの規格の構成

(参考)セクター分類は下表のとおり;

JFS(食品安全マネジメント)規格セクター 一覧

本 JFS(食品安全マネジメント)規格では下記のセクター分類を適用する。

| セクター | サブセクター | セクター／サブセクター名 |
|------|--------|---|
| A | AI | 肉・乳・タマゴ・蜜用動物の生産 |
| | AII | 魚介類の生産 |
| B | BI | 植物の生産(穀類、豆類を除く) |
| | BII | 穀類、豆類の生産 |
| C | - | 動物の処理 |
| D | - | 植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理 |
| E | 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 | 常温保存製品の加工 |
| F | - | 飼料の製造 |
| G | - | フードサービス |
| H | - | リテール・卸売 |
| I | - | 食品安全サービスの提供 |
| J | - | 保管及び輸送サービスの提供 |
| K | - | 食品及び飼料の加工装置の製造 |
| L | - | 化学製品(生化学製品を含む)の製造(添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素、加工助剤) |
| M | - | 食品及び飼料の容器包装の製造 |
| N | - | 食品ブローカー／代理店 |

2. 具体的要求事項(規格)

2.1 食品安全マネジメントシステム(FSM)

| 番号 | 項目 | 要求事項 |
|--------|----------------------|--|
| FSM 1 | 食品安全マネジメントシステム一般要求事項 | 組織は、食品安全マネジメントシステムの諸要素を文書化し、実施、維持しなければならない。また、取り巻く社会環境の変化に適切に対応し、食品安全マネジメントシステムを継続的に改善しなければならない。 食品安全マネジメントシステムの更新は計画的に行わなければならない。また、更新においては、食品安全マネジメントシステムが完全に整っている状態を維持しなければならない。 |
| FSM 2 | 食品安全の方針 | 組織は、商品や貨物の安全性を確保するため、組織のコミットメントを規定した、明白、簡潔に文書化された食品安全の方針及び目標を持たなければならない。 組織は、食品安全の方針と整合した測定可能な目標を立て、達成するための計画を策定し、目標に対する進捗を監視し、必要に応じて更新することを確実にしなければならない。 |
| FSM 3 | 食品安全マニュアル | 組織は、事業活動の範囲に適した適用範囲の食品安全マニュアルを文書化し、手順を定めた文書またはその具体的な参照を含めるとともに関連プロセス段階の相互の影響を明記しなければならない。 |
| FSM 4 | マネジメントの責任 | 組織は、明確な組織体制を構築し、少なくとも食品安全に影響する活動を担当する従業員については、業務、責任、指示・報告体制、情報の共有化を明確に定義し、文書化しなければならない。組織は、食品安全マネジメントシステムの運用に責任を持つ者を任命しなければならない。 |
| FSM 5 | トップマネジメントのコミットメント | トップマネジメントは、食品安全マネジメントシステムの構築、実施、維持、改善に対するコミットメントの証拠を示さなければならない。 |
| FSM 6 | マネジメントレビュー | トップマネジメントは、食品安全マネジメントシステムの継続的な適合性、妥当性、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。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しなければならない。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を評価し、更新の要否を見極めなければならない。 |
| FSM 7 | 資源の管理 | トップマネジメントは、食品安全マネジメントシステムを実施、維持、レビューし、改善するために必要な水準を満たす資源(適切な能力があると判断された人材を含む)を、適時に決定し提供しなければならない。 |
| FSM 8 | 文書・記録の管理 | 組織は、本規格への適合性を証明するために必要な文書及び記録を作成し、維持し、必要なときはいつでも利用できるように適切に管理する手順を文書に定め、実施しなければならない。 食品安全のプロセス及びマネジメントの有効な運用・管理を証明する全ての文書及び記録を、法令及び顧客要求事項を満たすために必要な期間、確実に保管し、必要なときはいつでも利用できるよう適切に管理しなければならない。 |
| FSM 9 | 特定要求事項 | 組織は、商品や貨物の安全性に影響を与える、購買するまたは供給を受けるプロセス、物品、サービスについての仕様を文書化し、維持し、必要に応じて利用できるよう保管しなければならない。また、組織は、仕様をレビューすることを確実にしなければならない。 |
| FSM 10 | 手順 | 組織は、食品安全に影響する全ての工程及び作業に対し、文書化された手順(指示)を確立し、実施、維持しなければならない。 |

| 番号 | 項目 | 要求事項 |
|--------|----------------|--|
| FSM 11 | 内部監査 | 組織は、食品安全マネジメントシステムの適用範囲をカバーする全ての活動の内部監査を計画し、実施しなければならない。 内部監査の結果と是正処置は記録しなければならない。 組織は、内部監査員の力量を定め、訓練しなければならない。 |
| FSM 12 | 是正処置 | 組織は、食品安全に係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、再発防止策を講じなければならない。 |
| FSM 13 | 不適合への対応 | 組織は、食品安全の要求事項に適合しない全ての商品や貨物の誤出荷等を防ぐために、明確に識別し、管理するための有効な手順を定めなければならない。 この手順は文書化し、必要に応じていつでも利用できるよう確実に管理しなければならない。 |
| FSM 14 | 商品や貨物の出荷 | 組織は、商品や貨物の出荷について適切な手順を定め実施しなければならない。 |
| FSM 15 | 購買 | 組織は、外部から購買、調達する物及びサービスのうち、食品安全に係わる仕様に適合するよう購買手順、調達手順を管理するとともに、外部提供者の選定に関する承認手順を定め、これを実施、維持しなければならない。 また、食品安全マネジメントシステムの中で特定し、文書化しなければならない。 緊急時(自然災害等)に、これまで取り扱いがなかった外部提供者から購買、調達する場合は、その施設を評価し、仕様に合致し、食品安全に問題ないことを確認しなければならない。 |
| FSM 16 | 外部提供者のパフォーマンス | 組織は、食品安全に影響する可能性があるプロセスを外注する場合は必ず、組織がそのプロセスの管理を確実に行わなければならない。 外部提供者に対する評価、調査の結果及び、フォローアップは記録に残さなければならない。 |
| FSM 17 | 苦情への対応 | 組織は、食品安全の問題を適切に管理し、是正するために、苦情及び苦情データの効果的な管理の仕組みを構築、実施、維持しなければならない。 |
| FSM 18 | 重大事故管理 | 組織は、有効な重大事故管理の手順を定め、実施、維持しなければならない。出荷停止やリコールの計画を要求に応じて実施できるよう、重大事故管理の手順は定期的に検証しなければならない。 |
| FSM 19 | 測定・モニタリング機器の管理 | 組織は、食品安全を確保するために必須である数値パラメーターの測定方法の明確化、必要な測定・モニタリング装置・器具の明確化、及びこれらの校正について、承認済みの方法や標準に対するトレーサビリティを保証する手段を明確化しなければならない。 |
| FSM 20 | 食品防御 | 組織は、食品防御の脅威を特定し、その脅威への対応に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。 組織は、特定された食品防御の脅威の低減または排除に向けて組織が実施する対策を明記した計画を文書化し、実施しなければならない。 この計画は、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。 |

| 番号 | 項目 | 要求事項 |
|--------|----------------|---|
| FSM 21 | 食品偽装脆弱性評価、低減対策 | <p>組織は、食品偽装の可能性のある潜在的な脆弱性を特定し、その脆弱性を低減する対策に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施しなければならない。</p> <p>組織は、特定された食品偽装の脆弱性による食品安全リスクの低減のために、組織が実施する対策を明記した計画を文書化し、実施しなければならない。</p> <p>この計画は、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。</p> |
| FSM 22 | 食品安全関連法規 | <p>組織は、商品や貨物の食品安全に影響を及ぼす全ての工程や作業を手順化し、実施、維持しなければならない。</p> <p>オペレーションを行う国や輸出国における食品安全の関連法規を遵守しなければならない。</p> |
| FSM 23 | 現場からの改善提案の活用 | <p>組織は、現場の従業員からの食品安全の改善に関する提案を適切に活用する仕組みを構築し、実施しなければならない。</p> |

2.2 ハザード制御(HACCP)

| 要求事項 |
|---|
| 組織は、食品安全ハザードを適切に管理するため、コーデックス規格の HACCP 原則に基づくマネジメントシステム(ハザード管理手順)を構築、文書化し、実施、維持しなければならない。 |

2.3 適正輸送・保管規範(GDP)

| 番号 | 項目 | 要求事項 |
|--------|------------------------------|--|
| GDP 1 | 施設の立地環境・敷地の管理 | 汚染や潜在的な危害を防止し、安全に商品や貨物の入在庫・保管・輸送できるような場所に施設を立地し、敷地・施設内に関する適切な基準を定め、それに従って維持しなければならない。 |
| GDP 2 | 環境条件 | 食品安全に関連する環境条件(温度、湿度、時間等のうち必要なもの)の適切な基準を定め、それに従って維持しなければならない。また、関連する設備は、衛生的に設計・構築されていなければならない。 |
| GDP 3 | 施設の設計、建設、レイアウト | 施設が、外部環境、内部環境から生じる汚染のリスクを制御できるように設計され、配置され、施工され、維持されていなければならない。 敷地、建物及び施設の建築材料が、意図した用途に適うものでなければならない。 |
| GDP 4 | 設備 | 意図した用途に適うように設計、選定され、食品安全上のリスクを最小化するように使用され、維持・保管されなければならない。 |
| GDP 5 | 保守 | 輸送・保管において商品や貨物の安全に関わる全ての設備を計画的に保守しなければならない。 |
| GDP 6 | 従業員用の施設 | トイレ、食堂、更衣室といった従業員用の施設は食品安全上のリスクを最小限に抑えるように設計され、運用されなければならない。 |
| GDP 7 | 商品や貨物の汚染リスク | 商品や貨物の汚染となる危害要因(物理的、化学的、生物学的、アレルギー等)を制御するため、施設の整備や手順を定めなければならない。 |
| GDP 8 | 在庫ローテーション | 商品や貨物、資材に割り当てられた保管期間の中で輸送・保管を管理しなければならない。 |
| GDP 9 | 整理整頓、清掃、衛生 | 輸送・保管の各段階を通じて、文書化された基準に従い、整理整頓、清掃作業を行い、必要なところは消毒し、衛生状態を常に適切な水準に維持しなければならない。また清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤は意図した目的に即したものが使用され、適切に保管しなければならない。 |
| GDP 10 | 空気、水の品質及びユーティリティマネジメント(氷を含む) | 食品や食品包装と直接接触するいかなる状態の空気や水の品質が、食品安全上のリスクを生じさせないようにしなければならない。 作業に使用する水は、その作業に応じた水を使用しなければならない。 また、該当するときは貯水槽や貯氷庫、及び氷の取扱い時における汚染を予防しなければならない。 空気循環は、環境汚染を配慮しなければならない。 |
| GDP 11 | 廃棄物の管理 | 食品及び非食品の廃棄物の集積・廃棄の管理手順を定めなければならない。 廃棄物の置き場所や容器は、有害生物の誘引や、有害生物・微生物の発生を防ぐように管理しなければならない。 |
| GDP 12 | 有害生物の管理 | 敷地または施設内における有害生物の発生による食品安全へのリスクを制御しなければならない。 |
| GDP 13 | 配送(輸送・出荷) | 商品や貨物を運ぶための輸送用容器・車両は、商品や貨物の汚染リスク(例:生物学的、物理的、化学的汚染、アレルギー)を管理するために、よく整備され、安全であり、要求されている環境条件で、清潔に保たなければならない。 輸送用容器・車両による配送で、温度管理が必要な場合、温度管理環境下及び非温度管理環境下においても商品や貨物の完全性を確保しなければならない。また完全性を維持するために、予冷を徹底しなければならない。 |

| 番号 | 項目 | 要求事項 |
|--------|---------------|--|
| GDP 14 | 従業員等の衛生及び健康管理 | 汚染リスクに基づいた安全衛生基準を文書化し、従業員に教育・訓練を行わなければならない。 手洗い場及びトイレ設備を用意しなければならない。 本基準を派遣社員や契約社員を含めた従業員や、委託事業者、訪問者等の外来者に周知させ、定められたルールを適用しなければならない。 |
| GDP 15 | 教育・訓練 | 従業員全員が、それぞれの業務に応じて、食品安全の原則、実務、及びアレルギー管理に関する十分な教育・訓練を受けるようにしなければならない。 また、従業員は適切に指導及び監督を受けなければならない。 教育・訓練は、従業員が自らの食品安全における役割、取組の意義を認識できるような内容でなければならない。 教育・訓練の有効性を確認しなければならない。 派遣社員や契約社員を含めた従業員や、委託事業者や訪問者等の外来者に周知させ、定められたルールを適用しなければならない。 |
| GDP 16 | 商品や貨物の識別 | 全ての商品や貨物は、食品サプライチェーンにおいて、食品安全(アレルギー管理等)に配慮した輸送・保管が行われていることを識別されなければならない。 |
| GDP 17 | 内部・外部トレーサビリティ | 商品や貨物及びその受取元と引渡先を確実に識別するために、適切な手順及びシステムを確立、実施、維持しなければならない。 また、本手順及びシステムは定期的に検証されなければならない。 |

付属書

●用語の定義

| | 用語 | 定義 |
|----|----------------------------|--|
| 1 | 意図した用途 (intended use) | 施設、設備や装置・器具について、企画・設計時に設定された使用や消費方法。 |
| 2 | 危害要因 | 健康への悪影響をもたらす可能性がある、食品中の生物学的、化学的及び物理的物質、または食品の状態。 (コーデックス委員会 食品衛生の一般的原则の規範から引用。) |
| 3 | 記録 (record) | 達成した結果を記述した、または実施した活動の証拠を提供する書面もしくは電子媒体。 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。 |
| 4 | 検証 (verification) | 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、また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 9000:2015 の定義から引用。) |
| 5 | 更新 (updating) | 最新情報の適用を確実にするための、即時の及び／または計画された活動。(ISO 22000:2005 の定義から引用。) |
| 6 | コミットメント (commitment) | 組織の内部及び／または外部に対して、約束や公約、誓約等を守ること。 関与の意思を明確にする。 |
| 7 | 外部提供者 (supplier) | 食品安全に係わる物を購買する際の外部提供者(社)。 |
| 8 | 重大事故 (serious incident) | 人の健康に影響を与える可能性がある輸送・保管商品や貨物の事故。 人の健康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。 |
| 9 | 仕様 (specification) | 物やサービスの形状、機能、性能、内容等。 |
| 10 | 食品 (food) | 人の消費を意図して加工されあるいは半加工されまたは素材のままの全ての物質。 注記：飲料、ガム及び食品の製造・調製・処理に用いられた全ての物質を含む。ただし、化粧品、タバコ、及び薬のみに使用される物質は含まない。 |

| | 用語 | 定義 |
|----|---|---|
| 11 | 食品安全マネジメントシステム (food safety management system) | 食品が、意図した用途にしたがって調理され及び／または食される場合に、消費者に危害をもたらさないために、方針及び目標を定め、その目標を達成するためのシステム。 (ISO 9000:2015、ISO 22000:2005 を参考。) |
| 12 | 制御 (control) | 正しい手順に従って、基準が満たされている状態。 (コーデックス委員会 HACCP システムとその適用のためのガイドラインの定義から引用。) |
| 13 | 是正処置 (corrective action) | 不適合の原因を除去し、再発を防止するための処置。 注記：不適合には、複数の原因がある場合がある。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。) |
| 14 | トップマネジメント (top management) | 最高位で組織を指揮し、管理する個人またはグループ。 注記1：トップマネジメントは、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、トップマネジメントとは、組織内のその一部を指揮し、管理する人をいう。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。注記3 は本書では定義に含めない。) |
| 15 | パラメーター (parameter) | 数字で測れて、安全であるかを判断できること (温度、湿度、気圧、pH 等)。 |
| 16 | プロセス (process) | インプットを使用して意図した結果を生み出す。相互に関連するまたは相互に作用する一連の活動。 注記1：プロセスの“意図した結果”を、アウトプット、製品またはサービスのいずれと呼ぶかは、それが用いられている文脈による。 注記2：プロセスへのインプットは、通常、他のプロセスからのアウトプットであり、また、プロセスからのアウトプットは、通常、他のプロセスへのインプットである。 注記3：連続した二つまたはそれ以上の相互に関連する及び相互に作用するプロセスを、一つのプロセスと呼ぶこともあり得る。 注記4：組織内のプロセスは、価値を付加するために、通常、管理された条件の下で計画され、実行される。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。注記5、6 は本書では定義に含めない。) |
| 17 | 文書 (document) | 情報及びそれが含まれている媒体。 例：仕様書、手順を記した文書、図面、報告書、規格 注記：媒体としては、紙、磁気、電子式若しくは光学式コンピュータディスク、写真若しくはマスターサンプル、またはこれらの組合せがあり得る。 |
| 18 | 不適合 (nonconformities) | 要求事項を満たしていないこと。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。) |

| | 用語 | 定義 |
|----|--------------------------------------|---|
| 19 | マネジメント (management) | 組織を指揮し、管理するための調整された活動。 注記1：マネジメントには、方針及び目標の確立、並びにその目標を達成するためのプロセスが含まれることがある。 注記2：マネジメントという言葉が人を指すことがある。すなわち、組織の指揮及び管理を行うための権限及び責任をもつ個人又はグループを意味することがある。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。) |
| 20 | ユーティリティ (utility) | 蒸気、圧縮空気、二酸化炭素、窒素及び他のガス類、空調・換気、照明、水（輸送・保管施設で使用する水等）、氷等。 |
| 21 | マネジメントシステム (management system) | 方針、目標及びその目標を達成するためのプロセスを確立するための、相互に関連するまたは相互に作用する、組織の一連の要素のこと。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。) |
| 22 | 力量 (competence) | 意図した結果を達成するために、知識及び技能を適用する能力。 注記：実証された力量は、適格性ともいう。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。注記2は本書では定義に含めない。) |
| 23 | 商品や貨物の出荷 (release) | プロセスの次の段階または次のプロセスに進めることを認めること。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。注記は本書では定義に含めない。) |
| 24 | レビュー (review) | 設定された目標を達成するための対象の適切性、妥当性または有効性の確定。 例：マネジメントレビュー、設計・開発のレビュー、顧客要求事項のレビュー、是正処置のレビュー、同等性レビュー 注記：レビューには、効率の確定を含むこともある。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。) |
| 25 | 割り当てられた保管期間 (allocated shelflife) | 賞味期限、消費期限等の定められた保管期間のこと。ただし、物流事業者で管理する場合と管理しない場合がある。 |
| 26 | 完全性 | 商品や貨物が健全であり、完全であり、損なわれておらず、仕様に準拠している状態。 |