（参考資料） JFS-B規格Ver.3.0、JFS-B規格Ver.3.1　対比表

JFS-B規格Ver.3.0 要求事項			JFS-B規格Ver.3.1 要求事項				
番号	項目	要求事項	番号	項目	要求事項	変更有無	変更点及び検討内容
						有	・『1.4 本規格の特徴（特徴1）』の修正について、より今回の意向が伝わるように更新 ・『1.6　チェックリストについて』 チェックリストをひな形から更新可能である旨追加
						有	・『用語の定義』に『特に管理の強化が必要な危害要因』を追加 ★食品衛生の一般原則2022の文章を抜粋して作成 ・『より大きな注意』について、ガイドラインのGMP項冒頭に掲載した
FSM 1	経営者または経営層の責任	経営者または経営層は、少なくとも食品安全に影響を及ぼす者の職務内容と責任を明確にした組織体制を共有化し、運用しなければならない。経営者または経営層は、食品安全管理に責任を持つ者を決めなければならない。	FSM 1	経営者又は経営層の責任	経営者又は経営層は、少なくとも食品安全に影響を及ぼす者の職務内容と責任を明確にした組織体制を共有化し、運用しなければならない。経営者又は経営層は、食品安全管理に責任を持つ者を決めなければならない。	有	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『従業員にそれらを周知しているという証拠』については含めず、要求事項の達成のために必要に応じて取り組むことができるよう、ガイドラインに示す ・表記ゆれの修正
FSM 2	経営者または経営層のコミットメント	経営者または経営層は、食品安全マネジメントシステムの構築、実施、維持、継続的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。 食品安全マネジメントシステムの実施のための組織体制を明確にし、職務内容を周知徹底しなければならない。また、従業員にそれらを周知しているという証拠も残しておかなければならない。	FSM 2	経営者又は経営層のコミットメント	経営者又は経営層は、食品安全マネジメントシステムの構築、実施、維持、継続的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。 食品安全マネジメントシステムの実施のための組織体制を明確にし、職務内容を周知徹底しなければならない。また、従業員にそれらを周知しているという証拠も残しておかなければならない。	有	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『食品安全文化の要素』については含めず、、要求事項の達成のために必要に応じて取り組むことができるよう、ガイドラインに示す ・表記ゆれの修正
FSM 4	食品安全に係る法令の遵守	組織は、食品安全マネジメントシステムを構築するにあたって、食品安全に影響を与えるすべての工程及び作業が製造している国及び意図した販売国の両者の法令が遵守されるよう詳細な手順を構築し、それを実施し、維持しなければならない。	FSM 4	食品安全に係る法令の遵守	組織は、食品安全マネジメントシステムを構築するにあたって、食品安全に影響を与える全ての工程及び作業が製造している国及び意図した販売国の両者の法令が遵守されるよう詳細な手順を構築し、それを実施し、維持しなければならない。	有	・表記ゆれの修正
FSM 6	食品安全の方針	経営者または経営層は、明白、簡潔に文書にした食品安全の方針を持たなければならない。	FSM 6	食品安全の方針	経営者又は経営層は、明白、簡潔に文書にした食品安全の方針を持たなければならない。	有	・表記ゆれの修正
FSM 7	食品防御	組織は、組織内または組織外の人による意図的な食品汚染のリスクを洗い出し、そのリスクの大きさを評価し、優先順位を決めてリスクを低減または排除するための対応策を実施しなければならない。	FSM 7	食品防御	組織は、組織内又は組織外の人による意図的な食品汚染のリスクを洗い出し、そのリスクの大きさを評価し、優先順位を決めてリスクを低減又は排除するための対応策を実施しなければならない。	有	・表記ゆれの修正
FSM 9	文書・記録の管理	組織は、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及び記録を作成し、維持し、保存する手順を定め、実施しなければならない。 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とり、適切に保管しなければならない。	FSM 9	文書・記録の管理	組織は、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及び記録を作成し、維持し、保存する手順を定め、実施しなければならない。 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とり、適切に保管しなければならない。	無	
FSM 11	手順	組織は、製品や製造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。食品安全に影響するすべての工程及び作業について、効果的な手順と指示を確立し、実施し、維持しなければならない。これらの作業手順と指示を従業員に見える形で示さなければならない。	FSM 11	手順	組織は、製品や製造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。食品安全に影響する全ての工程及び作業について、効果的な手順と指示を確立し、実施し、維持しなければならない。これらの作業手順と指示を従業員に見える形で示さなければならない。	有	・表記ゆれの修正
FSM 12	資源の管理	経営者または経営層は、組織の食品安全を確保するための取組（本規格におけるハザード制御（HACCP）及び適正製造規範（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 12	資源の管理	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り組み（本規格におけるハザード制御（HACCP）及び適正製造規範（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。	有	・表記ゆれの修正
FSM 13.1	購買	組織は、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組織の要求する事項に必ず適合するよう、購買に関する手順を作り、実施しなければならない。 食品安全に影響する工程を外注する場合は、仕様書・契約書に管理方法を記述するなどにより外注先に提示するなど、その工程の管理が確実に行われなければならない。	FSM 13.1	購買	組織は、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全てが組織の要求する事項に必ず適合するよう、購買に関する手順を作り、実施しなければならない。 食品安全に影響する工程を外注する場合は、仕様書・契約書に管理方法を記述する等により外注先に提示する等、その工程の管理が確実に行われなければならない。	有	・表記ゆれの修正
FSM 13.2	サプライヤーの管理	組織は、食品安全に影響するサプライヤーに対する評価、承認及びモニタリングの継続に関する手順を定めこれを実施、維持しなければならない。 緊急時（自然災害等）に、未承認サプライヤーから原材料、包装資材、サービスを受け入れる場合は、使用前に製品が要求する仕様に合致していることを評価、検査、訪問などにより確認しなければならない。 サプライヤーに対する調査、評価、承認、フォローアップの結果は記録に残さなければならない。	FSM 13.2	サプライヤーの管理	組織は、食品安全に影響するサプライヤーに対する評価、承認及びモニタリングの継続に関する手順を定めこれを実施、維持しなければならない。 緊急時（自然災害等）に、未承認サプライヤーから原材料、包装資材、サービスを受け入れる場合は、使用前に製品が要求する仕様に合致していることを評価、検査、訪問等により確認しなければならない。 サプライヤーに対する調査、評価、承認、フォローアップの結果は記録に残さなければならない。	有	・表記ゆれの修正
FSM 14	トレーサビリティ	組織は、製品の識別を確実なものとするため、サプライヤー（少なくともワンステップ前）から受領者（少なくともワンステップ後）に至るまでのプロセスを網羅した、トレース実施・維持のための手順が確立しなければならない。 組織は当該手順を、少なくとも年1回トレーステストによって検証し、それが効果的に機能していることを確認しなければならない。また検証の結果は記録しなければならない。	FSM 14	トレーサビリティ	組織は、製品の識別を確実なものとするため、サプライヤー（少なくともワンステップ前）から受領者（少なくともワンステップ後）に至る全てのプロセスを網羅した、トレース実施・維持のための手順が確立しなければならない。 組織は当該手順を、少なくとも年1回トレーステストによって検証し、それが効果的に機能していることを確認しなければならない。また検証の結果は記録しなければならない。	有	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『手順に含めるべき事項』については限定せず、、要求事項の達成のために必要に応じて取り組むことができるよう、ガイドラインに示す ・表記ゆれの修正
FSM 16	アレルゲンの管理	組織はアレルゲンの管理計画を作成、実施しなければならない。この計画では、アレルゲン交差接触のリスクを正しく評価し、それに基づいて、交差接触リスクを低減あるいは除去する管理手順を含めなければならない。 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最終製品は、想定される出荷先の国の法令に従って識別されなければならない。	FSM 16	アレルゲンの管理	組織はアレルゲンの管理計画を作成、実施しなければならない。この計画では、アレルゲン交差接触のリスクを正しく評価し、それに基づいて、交差接触リスクを低減あるいは除去する管理手順を含めなければならない。 アレルゲンを含む、もしくは混入の可能性のある全ての最終製品は、想定される出荷先の国の法令に従って識別されなければならない。	有	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『管理計画に含めるべき事項』については限定せず、要求事項の達成のために必要に応じて取り組むことができるよう、ガイドラインに示す ・表記ゆれの修正
FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理	組織は、食品安全の確保に必要不可欠なパラメーターを測定するために使用される機器や装置を特定しなければならない。また、特定された機器や装置については、定期的に校正を実施しなければならない。 これら機器や装置の校正を、国家・国際標準を含むそれに準じた標準、または合理的に認められたトレース可能な方法で実施しなければならない。	FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理	組織は、食品安全の確保に必要不可欠なパラメーターを測定するために使用される機器や装置を特定しなければならない。また、特定された機器や装置については、定期的に校正を実施しなければならない。 これら機器や装置の校正を、国家・国際標準を含むそれに準じた標準、又は合理的に認められたトレース可能な方法で実施しなければならない。	有	・表記ゆれの修正
FSM 18	製品表示	組織は、取引先または消費者が製品を安全に取り扱い、陳列、貯蔵保管、調理、使用を可能にするための情報を、製品に表示または添付しなければならない。 また、正しい情報を表示または添付するための手順を定め、実施しなければならない。	FSM 18	製品表示	組織は、取引先又は消費者が製品を安全に取り扱い、陳列、貯蔵保管、調理、使用を可能にするための情報を、製品に表示又は添付しなければならない。 また、正しい情報を表示又は添付するための手順を定め、実施しなければならない。	有	・表記ゆれの修正
FSM 19	検査	組織は、食品の安全に影響するところ及びものについて、適切に検査を実施しなければならない。 また、当該検査は力量のある検査部門または分析機関により行われなければならない。	FSM 19	検査	組織は、食品の安全に影響するところ及びものについて、適切に検査を実施しなければならない。 また、当該検査は力量のある検査部門又は分析機関により行われなければならない。	有	・表記ゆれの修正
FSM 21	苦情への対応	組織は、食品安全の取組の抜け・漏れを発見し、是正し、管理していくために、取引先や消費者からの苦情とそのデータを活用していく管理の仕組みを構築し、実施、維持しなければならない。	FSM 21	苦情への対応	組織は、食品安全の取り組みの抜け・漏れを発見し、是正し、管理していくために、取引先や消費者からの苦情とそのデータを活用していく管理の仕組みを構築し、実施、維持しなければならない。	有	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『仕組みの文書化』については含めず、、要求事項の達成のために必要に応じて取り組むことができるよう、ガイドラインに示す ・表記ゆれの修正
FSM 22	重大事故管理	組織は、事故対応マニュアル※を策定し、事故が起きた場合にはこれを実施し、常に有効であるよう維持しなければならない。このマニュアルには、必要に応じて、製品の撤去や回収（リコール）の方法も記述する。 事故対応マニュアルに基づき、組織が供給する製品について少なくとも年一回テストをし、その有効性を検証し、検証の記録を維持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 22	重大事故管理	組織は、重大事故が起きた場合に確実に対応できるように、食品事故対応手順を文書で定め、事故が起きた場合にはこれを実施し、常に有効であるよう維持しなければならない。このマニュアルには、必要に応じて、製品の撤去や回収（リコール）の方法も記述する。 食品事故対応手順に基づき、組織が供給する製品について製品の回収（リコール）が確実に実施されることを確認するテストを少なくとも年1回実施することによって、手順の有効性を検証し、検証の記録を維持しなければならない。	有	・要求事項の内容については、従来と変更は無い JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と 『事故対応マニュアル』を『食品事故対応手順』と称している点、及び全体を合わせた
FSM 23	製品のリリース	組織は、製品リリース（出荷）に当たって適切な手順を定め、実施しなければならない。	FSM 23	製品のリリース	組織は、製品リリース（出荷）に当たって適切な手順を定め、実施しなければならない。	無	
FSM 24	不適合品の管理	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品について、安全性に問題が出てくる可能性があるものは使わず、出荷しないためのルールをつくり、それを実施していなければならない。	FSM 24	不適合品の管理	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品について、安全性に問題が出てくる可能性があるものは使わず、出荷しないためのルールをつくり、それを実施していなければならない。	無	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『ルールの文書化』については含めず、要求事項の達成のために必要に応じて取り組むことができるよう、ガイドラインに示す
FSM 25	是正処置	組織は、食品安全に影響を与える不適合が生じた場合の是正処置（不適合を不適合でない状態に修正し、不適合が発生した原因を突き止め、その原因を取り除くこと。）を文書で定め、実施しなければならない。	FSM 25	是正処置	組織は、食品安全に影響を与える不適合が生じた場合の是正処置（不適合を不適合でない状態に修正し、不適合が発生した原因を突き止め、その原因を取り除くこと。）を文書で定め、実施しなければならない。	無	

JFS-B規格Ver.3.0 要求事項			JFS-B規格Ver.3.1 要求事項				
番号	項目	要求事項	番号	項目	要求事項	変更有無	変更点及び検討内容
HACCP 手順 1	HACCPチームの編成	一定の力量を持つ要員によりHACCPチームを編成しなければならない。	HACCP 手順 1	HACCPチームの編成及び適用範囲の特定	組織は、一定の力量を持つ要員により HACCP チームを編成し、HACCP システムの適用範囲を特定しなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加 ・『HACCP システムの適用範囲を特定』を含めることで、 Codex HACCP 2022版との整合を図った
HACCP 手順 2	製品情報の記述	製品の仕様を文書で作成しなければならない。 その中には、ハザード分析に必要な全ての製品情報を記述しなければならない。 HACCPシステムの適用範囲は、製品または製品グループごと、及び製造ラインまたは製造場所ごとに定められていなければならない。	HACCP 手順 2	製品情報の記述	組織は、製品の仕様を文書で作成しなければならない。 その中には、ハザード（危害要因）分析に必要な全ての製品情報を記述しなければならない。 HACCPプランは、製品又は製品グループ毎、及び製造ライン又は製造場所ごとに定めることが望ましい。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加 ・HACCPプランの設定について、よりCodexの表現に合うように修正 ・表記ゆれの修正
HACCP 手順 3	製品の使用方法の確認	製品の意図する用途（使用方法）、対象とする消費者を文書に明記しなければならない。	HACCP 手順 3	製品の使用方法の確認	組織は、製品の意図する用途（使用方法）、対象とする使用者（消費者）を文書に明記しなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加 ・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ 『消費者』を『使用者（消費者）』に変更
HACCP 手順4	フローダイアグラム（工程図）の作成	フローダイアグラム（工程図。工程の全てのステップを記述するもの。）を作図しなければならない。	HACCP 手順4	フローダイアグラム（工程図）の作成	組織は、フローダイアグラム（工程図。工程の全てのステップを記述するもの。）を作図しなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加
HACCP 手順 5	フローダイアグラムの現場での確認	フローダイアグラム（工程図）が現場と合っているかどうか確認を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	組織は、フローダイアグラム（工程図）が現場と合っているかどうか確認をしなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加
HACCP 手順 6	危害要因の分析	各工程における潜在的な危害要因を列挙し、その中から重要な危害要因を特定し、それを管理するためのあらゆる手段を考えなければならない。 危害要因には、必要に応じて、アレルゲンを含めなければならない。	HACCP 手順 6	危害要因の分析	組織は、各工程における潜在的な危害要因を列挙し、その中から重要な危害要因を特定し、それを管理するためのあらゆる手段を考えなければならない。 危害要因には、必要に応じて、アレルゲンを含めなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加
HACCP 手順 7 （原則2）	重要管理点の設定	重要管理点（CCP）を決定しなければならない。	HACCP 手順 7 （原則2）	重要管理点の設定	組織は、重要管理点（CCP）を決定しなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加
HACCP 手順 8 （原則3）	許容限界の設定	各重要管理点について妥当性確認された許容限界を設定しなければならない。	HACCP 手順 8 （原則3）	許容限界の設定	組織は、各重要管理点について妥当性確認された許容限界を設定しなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加
HACCP 手順 9 （原則4）	モニタリング方法の設定	各重要管理点についてモニタリング（監視）方法を設定しなければならない。	HACCP 手順 9 （原則4）	モニタリング方法の設定	組織は、各重要管理点についてモニタリング（監視）方法を設定しなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加
HACCP 手順10 （原則5）	是正処置の設定	許容限界を逸脱したものについての是正処置（修正、発生原因の追究及びその原因の除去）の方法を設定しなければならない。	HACCP 手順10 （原則5）	是正処置の設定	組織は、許容限界を逸脱したものについての是正処置（修正、発生原因の追究及びその原因の除去）の方法を設定しなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加
HACCP 手順11 （原則6）	HACCPプランの妥当性確認及び検証手順の設定	HACCPプランを実施する前に妥当性確認を行わなければならない。 設定した取扱い（HACCPプラン）がそのとおりに行われているかの確認、及び設定した取扱いの修正が必要かどうかの判断を行うための手順（検証手順）を定めなければならない。 検証は、製造工程における機器の設計、加工方法の変化や技術開発に適応するように実施しなければならない。	HACCP 手順11 （原則6）	HACCPプランの妥当性確認及び検証手順の設定	組織は、HACCPプランを実施する前に妥当性確認を行わなければならない。 設定した取扱い（HACCPプラン）がそのとおりに行われているかの確認、及び設定した取扱いの修正が必要かどうかの判断を行うための手順（検証手順）を定めなければならない。 検証は、製造工程における機器の設計、加工方法の変化や技術開発に適応するように実施しなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加
HACCP 手順12 （原則7）	文書化及び記録保持	必要な文書を作り、記録をとり、保持しなければならない。	HACCP 手順12 （原則7）	文書化及び記録保持	組織は、必要な文書を作り、記録をとり、保持しなければならない。	有	・JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ、主語として『組織は、』を追加 ・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『標準作業手順（SOP）及び作業指示書（WI）に係る文書』については限定せず、、組織が必要な文書を作成できるよう構築した

JFS-B規格Ver.3.0 要求事項			JFS-B規格Ver.3.1 要求事項				
番号	項目	要求事項	番号	項目	要求事項	変更有無	変更点及び検討内容
GMP 2	敷地管理	組織は、事業場の構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。	GMP 2	敷地管理	組織は、事業場の構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。	無	
GMP 3	施設・設備の設計、施工及び配置及び作業・製品の動線	組織は、事業場の工場建屋・施設（入庫区域、原材料資材・製品取扱区域、準備区域、包装及び保管区域など）を場外・場内にわたって、食品安全リスクを最小限に抑えるように設計・施工・維持しなければならない。また、設備レイアウトとヒト・モノ・作業の動線について、意図した目的にそっており、食品安全リスクを最小限に抑えるようデザインしなければならない。	GMP 3	施設・設備の設計、施工及び配置及び作業・製品の動線	組織は、事業場の工場建屋・施設（入庫区域、原材料資材・製品取扱区域、準備区域、包装及び保管区域等）を場外・場内にわたって、食品安全リスクを最小限に抑えるように設計・施工・維持しなければならない。また、設備レイアウト（排水システム、照明含む）とヒト・モノ・作業の動線について、意図した目的に沿っていて、かつ食品安全リスクを最小限に抑えるようデザインしなければならない。	有	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ 『設備レイアウト』を『設備レイアウト（排水システム、照明含む）』に変更 ・表記ゆれの修正
GMP 4	重要管理点（CCP）では管理できない重要な危害要因の管理（交差汚染の防止）	組織は、HACCP手順6（原則1）危害要因分析の結果に基づいて、特定された危害要因のうち、重要管理点（CCP）における管理手段では制御されずかつ、この項目（GMP4）以外 では有効に管理することが困難な重要な危害要因を制御し、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品の汚染、及び交差汚染を防止する手順を定めなければならない。組織は、これらの手順を定期的に見直し、有効に維持しなければならない。	GMP 4	強化が必要な危害要因の管理、及び交差汚染と隔離	組織は、HACCP手順6（原則 1）危害要因分析の結果に基づいて、特定された危害要因のうち、CCP以外で、特に管理の強化が必要な危害要因が存在する場合、管理手段を確立し、定期的な見直しにより、有効に維持しなければならない。 また、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品の物理的、化学的、アレルゲン、生物的な汚染、及び交差汚染（アレルゲンの交差接触を含む）を防止することを目的とし、食品安全のあらゆる側面をカバーするために隔離を含む必要な管理手段を確立し、定期的な見直しにより、有効に維持しなければならない。	有	・GMP4の考え方について JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項を踏まえ、以下のように構成 ・ JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2に含まれる『手順の文書化』は含めない ・『HACCP手順6 危害要因分析においてGMP4を検討する』事が伝わるよう、冒頭の一文は残す ・GMP4において『強化が必要な危害要因の管理』と『交差汚染（アレルゲンの交差接触を含む）と隔離』を検討すべきであることが判るようにまとめる ・JFS-C、B Plus規格では『物理的、化学的（アレルゲン含む）、生物的な汚染』としているが、Codexの解釈を踏まえ『物理的、化学的、アレルゲン、生物的な汚染』に表現を修正 ・これまでGMP4として対応頂いた点を踏まえ、JFS-A/B規格では敢えて枝番化せず1項目にまとめる
GMP 5	従業員用の施設	組織は、従業員用の施設はアレルゲンを含めた食品安全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。	GMP 5	従業員用の施設	組織は、従業員用の施設はアレルゲンを含めた食品安全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。	無	
GMP 6	従業員等の衛生、作業服及び健康管理	組織は、従業員についての適切な衛生基準を従業員が業務に従事している国の法規制に従って文書化し、実施しなければならない。 その中には、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、製造所への入出方法、食品の取扱方法及び異物混入対策を含めなければならない。 これらの要求事項を従業員に周知徹底し、委託事業者及び訪問者にも例外なく適用しなければならない。	GMP 6	従業員等の衛生、作業服及び健康管理	組織は、従業員についての適切な衛生基準を従業員が業務に従事している国の法規制に従って文書化し、実施しなければならない。 その中には、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、製造所への入出方法、食品の取扱方法及び異物混入対策を含めなければならない。 これらの要求事項を従業員に周知徹底し、委託事業者及び訪問者にも例外なく適用しなければならない。	無	
GMP 7	教育・訓練	組織は、従業員全員が、それぞれの業務に応じて、食品安全の原則（HACCPを含む）及び実務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、従業員が適切に指導及び監督を受けるための仕組みを確立しなければならない。 この教育・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にしなければならない。	GMP 7	教育・訓練	組織は、新人を含む従業員全員が、それぞれの業務に応じて、食品安全の原則（HACCPを含む）及び実務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、従業員が適切に指導及び監督を受けるための仕組みを確立しなければならない。 この教育・訓練は、従業員が自らの食品安全における役割、取り組みの意義を認識できるようにしなければならない。	有	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ 『新人を含む』を追加 ・表記ゆれの修正
GMP 8	整理整頓、清掃、衛生、殺菌、消毒	組織は、全工程・段階を通じて整理整頓、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を使用し、適切に保管しなければならない。	GMP 8	整理整頓、清掃、衛生、殺菌、消毒	組織は、全工程・段階を通じて整理整頓、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を使用し、適切に保管しなければならない。	無	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『検証手順』については含めず、組織が必要であれば取り組むものとする
GMP 11	空気及び水の管理	組織は、食品製造に使用する空気、高圧ガス、水（氷と蒸気を含む）を、食品安全への影響を最小限に抑えるために、用途によって要求する基準を定め、定期的にモニタリングし、記録しなければならない。 食品製造に使用することを意図していない水、及び使用済みであるが食品との接触を許容できる水を食品製造に使用する場合は、製造専用の水に混入しないよう管理しなければならない。	GMP 11	空気及び水の管理	組織は、食品製造に使用する空気、高圧ガス、水（氷と蒸気を含む）を、食品安全への影響を最小限に抑えるために、用途によって要求する基準を定め、定期的にモニタリングし、記録しなければならない。 食品製造に使用することを意図していない水、及び使用済みであるが食品との接触を許容できる水を食品製造に使用する場合は、製造専用の水に混入しないよう管理しなければならない。	無	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『モニタリングする手順の確立』については含めず、組織が必要であれば取り組むものとする
GMP 12	廃棄物の管理	組織は、廃棄物を分別し、収集し、処分するための適切な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。 廃棄物の動線は、食品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。	GMP 12	廃棄物の管理	組織は、廃棄物を分別し、収集し、処分するための適切な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。 廃棄物の動線は、食品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。	無	
GMP 13	有害生物防除	組織は、虫、ネズミ、鳥などの有害生物が敷地及び施設内で発生や侵入するリスクを最小限にするための管理（調査・対策）を実施しなければならない。 薬剤を使用する場合は、食品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。	GMP 13	有害生物防除	組織は、虫、ネズミ、鳥等の有害生物が敷地及び施設内で発生や侵入するリスクを最小限にするために、管理（調査・対策）を実施しなければならない。 薬剤を使用する場合は、食品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。	有	・表記ゆれの修正
GMP 15	輸送	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品（最終包装し、梱包した生鮮食品を含む）を運ぶための容器・輸送用車両は、外部委託の車両も含め、使用目的に適合し、かつ整備され、清潔に保ち、汚染から守るとともに、意図した温度帯での輸送を保証する仕組みを確立しなければならない。	GMP 15	輸送	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品（最終包装し、梱包した生鮮食品を含む）を運ぶための容器・輸送用車両は、外部委託の車両も含め、使用目的に適合し、かつ整備され、清潔に保ち、汚染から守るとともに、意図した温度帯での輸送を保証する仕組みを確立しなければならない。	無	
GMP 17	在庫の管理	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品が決められた順序、かつ保存可能期間内で使用されるための仕組みを確立し、汚染されることなく、かつ劣化しない保管条件で保管しなければならない。	GMP 17	在庫の管理	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品が決められた順序かつ保存可能期間内で使用されるための仕組みを確立し、汚染されることがなくかつ劣化しない保管条件で保管しなければならない。	無	
GMP 18	装置・器具	組織は、装置・器具を意図した用途に適うように設計及び選定し、食品安全上のリスクを最小化するように使用し、維持・保管しなければならない。	GMP 18	装置・器具	組織は、装置・器具を意図した用途に適うように設計及び選定し、食品安全上のリスクを最小化するように使用し、維持・保管しなければならない。	無	
GMP 19	保守	組織は、製品の安全上重要な全ての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。 保守活動は、食品安全リスクとならないように実施されなければならない。	GMP 19	保守	組織は、製品の安全上重要な全ての装置・器具を計画的に保守する仕組みを確立しなければならない。 保守活動は、食品安全リスクとならないように実施されなければならない	有	・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項と合わせ 『全ての設備』を『全ての装置・器具』に変更 ・JFS-B Plus規格Ver1.0、JFS-C規格Ver.3.2の要求事項に含まれる 『仕組みの文書化』『仕組みに含めるべき事項』は含めず、組織が必要であれば取り組むものとする