

# **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

## 1. 序文

### 1.1 JFS 規格(フードサービス・マルチサイト)セクター：GM について

本 JFS 規格(フードサービス・マルチサイト)セクター：GM (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、多店舗展開をし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(サブサイト)のネットワークを持つ組織。
(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)	多店舗展開をしているフードサービス事業者の本社など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また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)

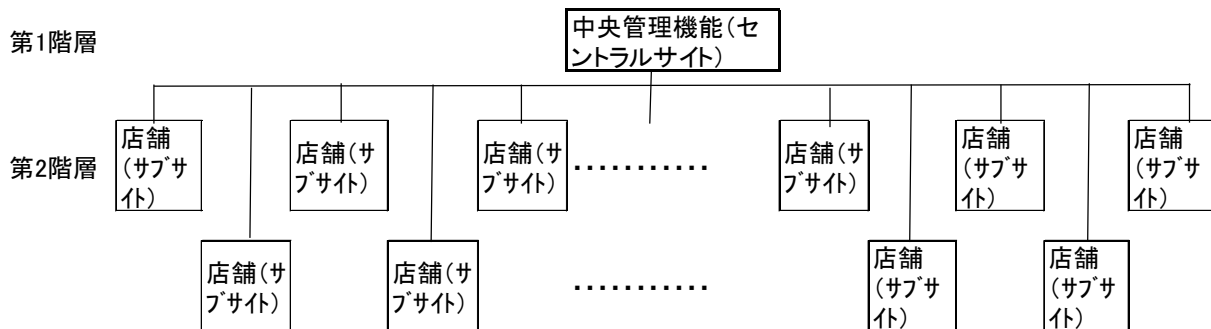
本規格では、フードサービス事業者で、複数の店舗(サブサイト)の展開をしている事業者を対象としている。多店舗に展開をしているフードサービス事業者の中央管理機能(セントラルサイト)、中間管理機能(ミドルサイト)および調理がされる施設である店舗(サブサイト)が対象である。具体的には、多店舗展開しているレストラン等飲食店や、持ち帰りやデリバリーサービスなどの事業者の調理施設などが対象となる。多店舗に展開をしているフードサービス事業者であれば、要求事項に適合できるどのフードサービス事業者でも適合証明を取得することができる。

店舗(サブサイト)が提供する料理等は、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、衛生管理がされなければならない。店舗(サブサイト)により料理等が異なる場合でも、中央管理機能(セントラルサイト)で安全性が確保出来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

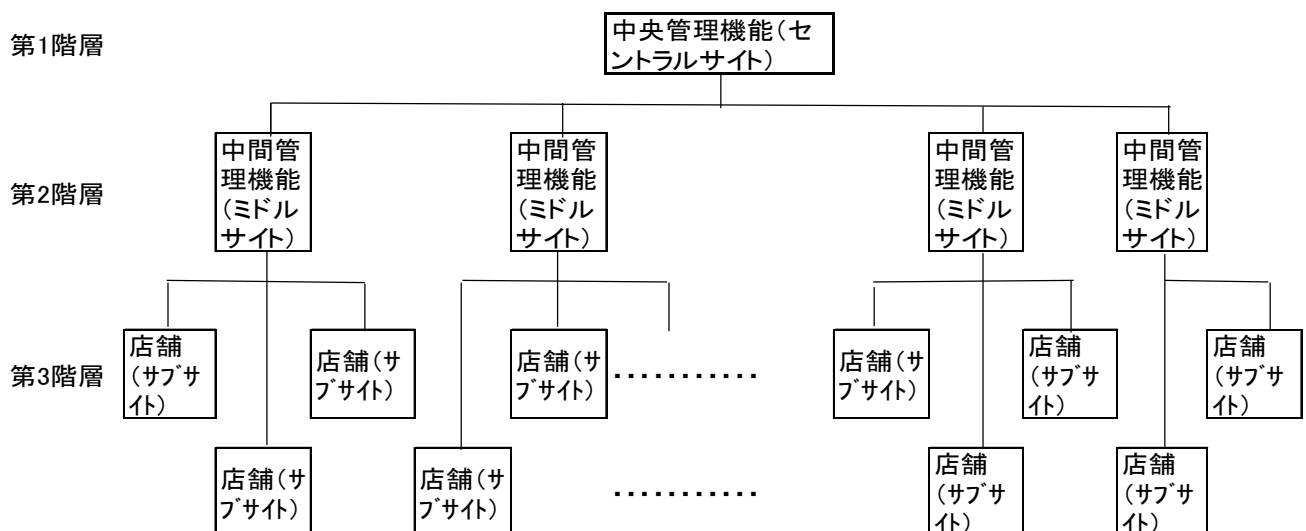
マルチサイト対象事業者で、中央管理機能(セントラルサイト)と店舗(サブサイト)のみの2階層の組織の場合、監査の対象は中央管理機能(セントラルサイト)の1サイトと、店舗(サブサイト)となる。店舗(サブサイト)の監査はサンプリング監査(フードサービス・マルチサイト監査プログラム規程 Ver. 1.0 4.1.2に記載)となる。



(2) 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)および店舗(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)および店舗(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)および店舗(サブサイト)となる。

中間管理機能(ミドルサイト)および店舗(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 Ver. 1.0 4.1.2に記載)となる。中間管理機能(ミドルサイト)が本規格 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)および店舗(サブサイト)は、フランチャイズの場合も該当する。



#### 1.4 本規格の構造および特徴

本規格は、中央管理機能（セントラルサイト）、および中間管理機能（ミドルサイト）、調理がされる施設である店舗（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）および中間管理機能（ミドルサイト）、調理がされる施設である店舗（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および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し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および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され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

要求事項に照らし合わせて組織が実行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、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）用および中間管理機能（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)セクター : GM 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-GM

番号	要求項目	要求内容
FSM-GM 2	食品安全の方針	マルチサイトの経営者は、その組織として提供する料理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)および店舗(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-GM 4	経営者の責任	マルチサイトの経営者は、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なければならない。 マルチサイトの経営者は、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-GM 6	マネジメントレビュー	マルチサイトの経営者は、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、妥当性およ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。
FSM-GM 7	資源の管理	マルチサイトの経営者は、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-GM)、ハザード制御(フードサービス):HACCP-GM、及び適正製造規範(フードサービス):GMP-GM 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-GM 8	文書及び記録の管理	マルチサイトの経営者は、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)、および店舗(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とり、適切に保管しなければならない。
FSM-GM 10	業務手順	マルチサイトの経営者は、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-GM)、ハザード制御(フードサービス):HACCP-GM および適正製造規範(フードサービス):GMP-GM 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)および店舗(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-GM)、ハザード制御(フードサービス):HACCP-GM 及び適正製造規範(フードサービス):GMP-GM の手順に従い、実施しなければならない。

FSM-GM 11	内部監査	<p>マルチサイトの経営者は、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。</p> <p>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)および店舗(サブサイト)に対し、要求される食品安全マネジメント(FSM-GM)、ハザード制御(フードサービス):HACCP-GM 及び適正製造規範(フードサービス):GMP-GM 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。</p>
FSM-GM 13	不適合の特定および不適合品管理	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
FSM-GM 14	是正処置	<p>中央管理機能(セントラルサイト)は、食品安全にかかわる不適合が生じた場合は是正処置を決定・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。</p> <p>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。</p>
FSM-GM 15	購買	<p>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。</p> <p>中央管理機能(セントラルサイト)または中間管理機能(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。</p> <p>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。</p>
FSM-GM16	サプライヤーのパフォーマンス	<p>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。</p> <p>中央管理機能(セントラルサイト)または中間管理機能(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。</p> <p>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。</p>

FSM-GM 18	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およ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)および店舗(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-GM 20	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)および店舗(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-GM 22	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などができるよう、提供した料理等から使用した原材料及び従事した食品取扱者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)および店舗(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-GM 29	消費者への情報提供	中央管理機能(セントラルサイト)は、消費者が料理等の安全性に関する情報を認識できるように、メニュー、表示また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)および店舗(サブサイト)は、この手順に基づき、消費者に料理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-GM 30	アレルゲンの管理	中央管理機能(セントラルサイト)は、全ての店舗(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かかわるリスク評価および、実施する交差汚染のリスクを低減また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料理等は、料理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。

## 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-GM

番号	項番	要求事項
HACCP-GM 手順 1	HACCP チーム (食品安全チ ーム)の編成	中央管理機能(セントラルサイト)は、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。
HACCP-GM 手順 2	料理の特徴の 確認	中央管理機能(セントラルサイト)は、提供する料理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。料理ごと、あるいは料理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-GM 手順 3	料理の提供方 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料理等の提供方法、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)は料理等の提供方法、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-GM 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)または中間管理機能(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-GM 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)または中間管理機能(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-GM 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料理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つの工程および、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)または中間管理機能(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-GM 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、資材およびサービスのうち、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)または中間管理機能(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。



<p>HACCP-GM 手順 6・7-2</p>	<p>保管・保持</p>	<p>中央管理機能(セントラルサイト)は、原材料、仕掛品及び料理等の保管・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)または中間管理機能(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、仕掛品及び料理等を保管・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、仕掛品及び料理等を保管・保持しなければならない。</p>
<p>HACCP-GM 手順 6・7-3</p>	<p>下処理</p>	<p>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、料理およ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)または中間管理機能(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およ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およ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。</p>
<p>HACCP-GM 手順 6・7-4</p>	<p>加熱・再加熱</p>	<p>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およ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)または中間管理機能(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。</p>
<p>HACCP-GM 手順 6・7-5</p>	<p>冷却</p>	<p>中央管理機能(セントラルサイト)は、加熱した料理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)または中間管理機能(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。</p>
<p>HACCP-GM 手順 6・7-6</p>	<p>盛り付け・提供</p>	<p>中央管理機能(セントラルサイト)は、料理等の盛り付け・提供にあたり、料理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、料理等の温度管理及び提供時間など、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)または中間管理機能(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。</p>

<p>HACCP-GM 手順 8・9 (原則 3・4)</p>	<p>管理基準とモニタリング方法の設定</p>	<p>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。</p> <p>中央管理機能(セントラルサイト)または中間管理機能(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。</p> <p>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。</p>
<p>HACCP-GM 手順 10 (原則 5)</p>	<p>是正処置(改善措置)の設定</p>	<p>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、どういう対応を行うのか(是正処置(改善措置ともいう。))を決めなければならない。</p> <p>中央管理機能(セントラルサイト)または中間管理機能(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。</p> <p>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。</p>
<p>HACCP-GM 手順 11 (原則 6)</p>	<p>検証手順の設定</p>	<p>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修正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。</p> <p>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、または中間管理機能(ミドルサイト)または店舗(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。</p> <p>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。</p>
<p>HACCP-GM 手順 12 (原則 7)</p>	<p>記録の保持</p>	<p>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。</p> <p>中央管理機能(セントラルサイト)または中間管理機能(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。</p> <p>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。</p>

### Ⅲ 適正製造規範 フードサービス・マルチサイト規格 (GMP-GM)

番号	要求項目	要求内容
GMP-GM 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-GM 5	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、使用およ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-GM 6	保守	中央管理機能(セントラルサイト)は、料理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)が料理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)は料理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。
GMP-GM 7	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る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-GM 8	汚染リスクの 特定・管理	中央管理機能(セントラルサイト)は、原材料の受入から料理等の提供までの、料理等に影響を及ぼす可能性のある生物、化学物質(アレルギーを含む)及び硬質異物の汚染リスクを洗い出さなければならない。その上で、必要な汚染リスクの管理方法・手順・基準等を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)が設定された必要な汚染リスクの管理方法・手順・基準等を運用し、汚染リスクを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、設定された必要な汚染リスクの管理方法・手順・基準等を運用し、汚染リスクを管理しなければならない。

GMP-GM 9	交差汚染対策	<p>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、手直し品及び料理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、薬剤など食品安全のすべての側面を網羅しなければならない。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
GMP-GM 11	原料・仕掛品・料理・資材などの保管管理	<p>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、手直し品及び料理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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
GMP-GM 12	清掃・洗淨・殺菌消毒プログラム	<p>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、洗淨、必要なところ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、洗淨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。</p> <p>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、洗淨、必要なところ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、洗淨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。</p> <p>店舗(サブサイト)は、整理整頓、清掃、洗淨、必要なところ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、洗淨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。</p>
GMP-GM 13	使用水及び空気(圧縮空気・ガスを含む)の管理	<p>中央管理機能(セントラルサイト)は、料理等に使用する水(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。</p> <p>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。</p> <p>調理場の空気や使用するガス・蒸気が料理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などの基準を定めなければならない。</p> <p>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。</p> <p>店舗(サブサイト)は、使用水及び空気の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。</p>

GMP-GM 14	廃棄物の管理	<p>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。</p> <p>廃棄物の動線は、料理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。</p> <p>中間管理機能(ミドルサイト)は店舗(サブサイト)に対し、廃棄物の管理手順の基づき、廃棄物の管理、処理を行わせなければならない。</p> <p>店舗(サブサイト)は、廃棄物の管理手順の基づき、廃棄物の管理、処理を行わなくてはならない。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。</p>
GMP-GM 15	有害生物防除	<p>中央管理機能(セントラルサイト)は、昆虫、ネズミ、鳥など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。</p> <p>薬剤を使用する場合は、料理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。</p> <p>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およ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。</p> <p>店舗(サブサイト)は、有害生物防除の管理方法および薬剤の取扱い手順に基づき、有害生物の防除を行わなくてはならない。</p>
GMP-GM 17	食品取扱者等の衛生及び健康管理	<p>中央管理機能(セントラルサイト)は、食品取扱者についての適切な衛生基準を定めなければならない。</p> <p>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、調理場への入出方法、料理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。</p> <p>中間管理機能(ミドルサイト)は、店舗(サブサイト)が、定められた食品取扱者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。</p> <p>店舗(サブサイト)は、定められた食品取扱者についての適切な衛生基準を実施しなければならない。</p>
GMP-GM 18	教育・訓練	<p>中央管理機能(セントラルサイト)は、食品取扱者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。</p> <p>中間管理機能(ミドルサイト)および店舗(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。</p>

以上