

JFS規格と認証スキームの概略

2016年 6月10日

一般財団法人食品安全マネジメント協会

Japan Food Safety Management Association :JFSM

目 次

1. 食品安全マネジメント協会（JFSM）について	P.3
2. JFS規格と認証スキームの概略.....	P.7
2.1 JFS規格・スキームの特徴.....	P.8
2.2 規格の構造について.....	P.11
2.3 Cスキームについて.....	P.22
2.4 ABスキームについて.....	P.28
3. JFSM協会活動.....	P.34

1

一般財団法人

食品安全マネジメント協会 (JFSM) について

JFSM設立者一覧

【食品関連企業】

アサヒグループホールディングス株式会社
味の素株式会社
イオン株式会社
キッコーマン株式会社
キューピー株式会社
サントリービジネスエキスパート株式会社
株式会社セブン&アイ・ホールディングス
株式会社日清製粉グループ本社
株式会社ニチレイ

日本生活協同組合連合会
日本製粉株式会社
日本ハム株式会社
株式会社明治
株式会社ヤクルト本社
山崎製パン株式会社
雪印メグミルク株式会社
株式会社吉野家ホールディングス
株式会社ローソン

【有識者】

東京海洋大学先端科学技術研究センター教授 湯川剛一郎
関西大学化学生命工学部特任教授 広田鉄磨

- 準備委員会の提言を受け、準備委員会メンバー及び有識者が共同で設立。
- 2016年1月に発足。（設立日：1月8日）

JFSM設立の目的

(1) 食品関係事業者の食品安全、品質管理及び信頼確保の取組を向上させること

(2) 食品安全管理等に係る取組を標準化することにより、食品事業者の安全管理等に係るコストの最適化を図ること

(3) 食品事業者の取組や食品の取扱いの透明化を図り、関係事業者や消費者の選択や信頼に寄与すること

JFSMの事業

食品安全、品質管理及び信頼の向上等に資する

- (1) 取組の標準化（規格、ガイドライン等の作成）
- (2) 規格・認証スキームの運営
- (3) 人材の育成
- (4) 調査研究並びに情報収集、分析及び提供
- (5) その他当法人の目的を達成するために必要な
事業

2

JFS規格と認証スキームの概略

- 2.1 JFS規格・スキームの特徴
- 2.2 規格の構造について
- 2.3 Cスキームについて
- 2.4 ABスキームについて

2

JFS規格と認証スキームの概略

2.1 JFS規格・スキームの特徴

2.2 規格の構造について

2.3 Cスキームについて

2.4 ABスキームについて

日本発の規格・認証スキームとして

- 日本の強みを世界の強みへ

- 「現場とトップとのコミュニケーション」、「和食の安全確保に関して蓄積された経験則」など、これまで日本で独自に培われてきた食品安全にかかわる知見を世界に提供することで、世界の食品安全の拡充に貢献

- 国内市場と世界市場を近くに

- 日本の文化的背景を考慮した、日本企業にとってわかりやすい規格・認証の普及方策により、世界標準に到達するための道筋づくり
- 標準化の過程を通じた国内食品事業者のレベルアップ

国際的な規格・認証スキームとして

- 個々の組織のレベルアップ

- フードチェーン全体での食品安全確保のための取り組みを標準化し、この認証を利用しようとする組織が、自らの食品安全レベルを向上

- フードチェーン全体の強化とコストの最適化

- 個別組織の取り組みを進めることによって、フードチェーン全体における食品安全レベルのさらなる向上と食品安全にかかわるコストの最適化を期待

2

JFS規格と認証スキームの概略

2.1 JFS規格・スキームの特徴

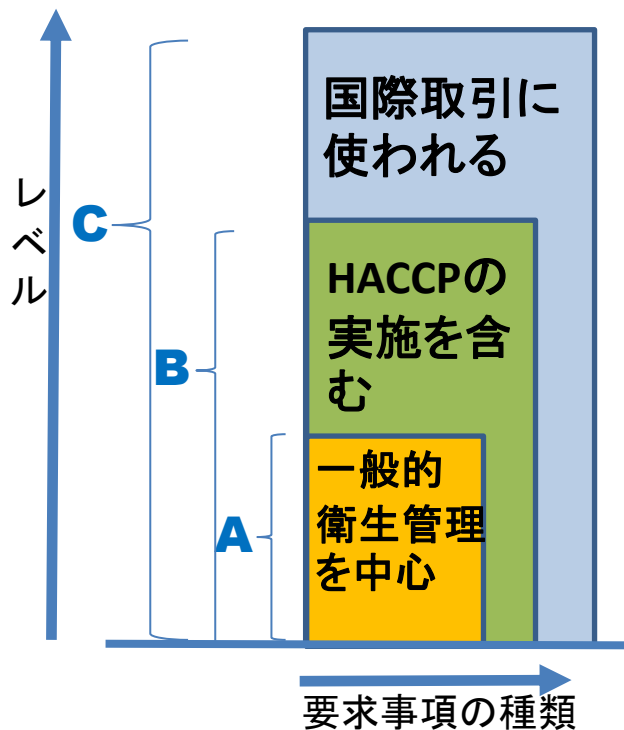
2.2 規格の構造について

2.3 Cスキームについて

2.4 ABスキームについて

JFS規格・認証スキームの全体像

[連続性のある規格
=要求事項]



[2つの仕組み]

JFS-Cスキーム
(国際的に通用させるべく、
ISO等の認証の仕組みを活用)

JFS-A,Bスキーム
(国内で独自に確認する仕組み
を構築)

規格の構造

- 以下の3層構造とする。

(1)

**食品安全マネジメントシステム
(FSM)**

(2)

**適正製造規範
(GMP)**

(3)

**ハザード制御
(HACCP)**

C規格（組織に対する要求事項）の項目

I	食品安全マネジメントシステム
1	食品安全マネジメント一般要求事項
2	食品安全の方針
3	食品安全マニュアル
4	組織体制
5	トップマネジメントの責任
6	マネジメントレビュー
7	資源の管理
8	文書・記録の管理
9	購入する又は供給を受ける物及びサービスの仕様の管理
10	手順
11	内部監査
12	不適合への対応
13	不正処置
14	製品のリリース
15	購買
16	サプライヤーのパフォーマンス
17	アウトソーシング
18	苦情処理
19	現場からの改善提案の活用
20	事故管理
21	測定・モニタリング装置機器の管理
22	食品防御
23	製品表示
24	トレーサビリティ
25	検査
26	食品偽装防止対策
27	検証活動の結果の分析
27	食品安全マネジメントシステムの更新

II	ハザード制御（HACCP）
1	HACCP手順 1
2	HACCP手順 2
3	HACCP手順 3
4	HACCP手順 4
5	HACCP手順 5
6	HACCP手順 6
7	HACCP手順 7
8	HACCP手順 8
9	HACCP手順 9
10	HACCP手順 1 0
11	HACCP手順 1 1
12	HACCP手順 1 2

III	GMP
1	立地環境
2	敷地管理
3	施設の設計、施工、配置及び製品の動線
4	建物及び施設の仕様
5	設備・器具
6	保守
7	従業員用の施設
8	物理的、化学的、生物学的製品汚染リスク
9	隔離と交差汚染
10	在庫の管理
11	整理整頓、清掃、衛生
12	水や氷の管理
13	廃棄物の管理
14	有害生物防除
15	輸送
16	従業員等の衛生及び健康管理
17	教育・訓練

- 1 9は、日本の強みである現場発案の項目。

JFS-E規格の構成(ステップアップの視点)

A規格 23項目+HACCP手順1～5	B規格 32項目+HACCP手順1～12	C規格 45項目+HACCP手順1～12
FSM 2 食品安全の方針 FSM 4 経営者の責任 FSM 5 経営者の積極的関与 FSM 8 記録の管理 FSM 12 不適合への対応 FSM 13 是正処置 FSM 14 製品の出荷 FSM 20 事故管理 FSM 21 測定・モニタリング装置機器の管理 FSM 24 トレーサビリティ ハザード制御 HACCP手順1～5 GMP 2 敷地管理 GMP 3 施設の設計、施工、配置及び製品の動線 GMP 7 従業員用の施設 GMP 8 汚染リスクの特定・管理 GMP 9 交差汚染 GMP 10 在庫の管理 GMP 11 整理整頓、清掃、衛生 GMP 12 水や氷の管理 GMP 13 廃棄物の管理 GMP 14 有害生物防除 GMP 15 輸送 GMP 16 従業員等の衛生及び健康管理 GMP 17 教育・訓練	FSM 10 手順 FSM 15 購買 FSM 18 苦情処理 FSM 22 食品防御 FSM 23 製品表示 FSM 25 検査 ハザード制御 HACCP手順6～12 GMP 4 建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理 GMP 5 設備・器具 GMP 6 保守 FSM 2 食品安全の方針 FSM 4 経営者の責任 FSM 5 経営者の積極的関与 FSM 8 文書・記録の管理 FSM 12 不適合への対応 FSM 13 是正処置 FSM 14 製品の出荷 FSM 20 事故管理 FSM 21 測定・モニタリング装置機器の管理 FSM 24 トレーサビリティ ハザード制御 HACCP手順1～5 GMP 2 敷地管理 GMP 3 施設の設計、施工、配置及び製品の動線 GMP 7 従業員用の施設 GMP 8 汚染リスクの特定・管理 GMP 9 交差汚染 GMP 10 在庫の管理 GMP 11 整理整頓、清掃、衛生 GMP 12 水や氷の管理 GMP 13 廃棄物の管理 GMP 14 有害生物防除 GMP 15 輸送 GMP 16 従業員等の衛生及び健康管理 GMP 17 教育・訓練	FSM 1 食品安全マネジメントシステム一般要求事項 FSM 3 食品安全マニュアル FSM 6 マネジメントレビュー FSM 7 資源の管理 FSM 9 購入する又は供給を受ける物及びサービスの仕様の管理 FSM 11 内部監査 FSM 16 サプライヤーのパフォーマンス FSM 17 アウトソーシング FSM 19 現場からの改善提案の活用 FSM 26 食品偽装防止対策 FSM 27 検証活動の結果の分析 FSM 28 食品安全マネジメントシステムの更新 GMP 1 立地環境 FSM 10 手順 FSM 15 購買 FSM 18 苦情処理 FSM 22 食品防御 FSM 23 製品表示 FSM 25 検査 ハザード制御 HACCP手順6～12 GMP 4 建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理 GMP 5 設備・器具 GMP 6 保守 FSM 2 食品安全の方針 FSM 4 トップマネジメントの責任 FSM 5 トップマネジメントの積極的関与 FSM 8 文書・記録の管理 FSM 12 不適合への対応 FSM 13 是正処置 FSM 14 製品のリリース FSM 20 事故管理 FSM 21 測定・モニタリング装置機器の管理 FSM 24 トレーサビリティ ハザード制御 HACCP手順1～5 GMP 2 敷地管理 GMP 3 施設の設計、施工、配置及び製品の動線 GMP 7 従業員用の施設 GMP 8 物理的、化学的、生物学的製品汚染リスクの特定 GMP 9 隔離と交差汚染 GMP 10 在庫の管理 GMP 11 整理整頓、清掃、衛生 GMP 12 水や氷の管理 GMP 13 廃棄物の管理 GMP 14 有害生物防除 GMP 15 輸送 GMP 16 従業員等の衛生及び健康管理 GMP 17 教育・訓練

JFS-E規格の構成（要求事項軽減の視点）

A規格 23項目+HACCP手順1～5		B規格 32項目+HACCP手順1～12		C規格 45項目+HACCP手順1～12	
FSM 2	食品安全の方針	FSM 2	食品安全の方針	FSM 1	食品安全マネジメントシステム一般要求事項
FSM 4	経営者の責任	FSM 4	経営者の責任	FSM 2	食品安全の方針
FSM 5	経営者の積極的関与	FSM 5	経営者の積極的関与	FSM 3	食品安全マニュアル
				FSM 4	トップマネジメントの責任
				FSM 5	トップマネジメントの積極的関与
				FSM 6	マネジメントレビュー
FSM 8	記録の管理	FSM 8	文書・記録の管理	FSM 7	資源の管理
				FSM 8	文書・記録の管理
		FSM 10	手順	FSM 9	購入する又は供給を受ける物及びサービスの仕様の管理
FSM 12	不適合への対応	FSM 12	不適合への対応	FSM 10	手順
FSM 13	是正処置	FSM 13	是正処置	FSM 11	内部監査
FSM 14	製品の出荷	FSM 14	製品の出荷	FSM 12	不適合への対応
		FSM 15	購買	FSM 13	是正処置
				FSM 14	製品のリリース
		FSM 18	苦情処理	FSM 15	購買
FSM 20	事故管理	FSM 20	事故管理	FSM 16	サプライヤーのパフォーマンス
FSM 21	測定・モニタリング装置機器の管理	FSM 21	測定・モニタリング装置機器の管理	FSM 17	アウトソーシング
		FSM 22	食品防御	FSM 18	苦情処理
FSM 24	トレーサビリティ	FSM 22	食品防御	FSM 19	現場からの改善提案の活用
		FSM 23	製品表示	FSM 20	事故管理
		FSM 24	トレーサビリティ	FSM 21	測定・モニタリング装置機器の管理
		FSM 25	検査	FSM 22	食品防御
				FSM 23	製品表示
				FSM 24	トレーサビリティ
				FSM 25	検査
				FSM 26	食品偽装防止対策
				FSM 27	検証活動の結果の分析
				FSM 28	食品安全マネジメントシステムの更新
ハザード制御	HACCP手順1～5	ハザード制御	HACCP手順1～5	ハザード制御	HACCP手順1～5
		ハザード制御	HACCP手順6～12	ハザード制御	HACCP手順6～12
GMP 2	敷地管理	GMP 2	敷地管理	GMP 1	立地環境
GMP 3	施設の設計、施工、配置及び製品の動線	GMP 3	施設の設計、施工、配置及び製品の動線	GMP 2	敷地管理
		GMP 4	建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理	GMP 3	施設の設計、施工、配置及び製品の動線
		GMP 5	設備・器具	GMP 4	建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理
		GMP 6	保守	GMP 5	設備・器具
GMP 7	従業員用の施設	GMP 7	従業員用の施設	GMP 6	保守
GMP 8	汚染リスクの特定・管理	GMP 8	汚染リスクの特定・管理	GMP 7	従業員用の施設
GMP 9	交差汚染	GMP 9	交差汚染	GMP 8	物理的、化学的、生物学的製品汚染リスク
GMP 10	在庫の管理	GMP 10	在庫の管理	GMP 9	隔離と交差汚染
GMP 11	整理整頓、清掃、衛生	GMP 11	整理整頓、清掃、衛生	GMP 10	在庫の管理
GMP 12	水や氷の管理	GMP 12	水や氷の管理	GMP 11	整理整頓、清掃、衛生
GMP 13	廃棄物の管理	GMP 13	廃棄物の管理	GMP 12	水や氷の管理
GMP 14	有害生物防除	GMP 14	有害生物防除	GMP 13	廃棄物の管理
GMP 15	輸送	GMP 15	輸送	GMP 14	有害生物防除
GMP 16	従業員等の衛生及び健康管理	GMP 16	従業員等の衛生及び健康管理	GMP 15	輸送
GMP 17	教育・訓練	GMP 17	教育・訓練	GMP 16	従業員等の衛生及び健康管理
				GMP 17	教育・訓練

JFS規格の特徴①

あらゆる組織にとって取り組みやすいこと

- あらゆる組織にとって取り組みやすい平易な表現
- ガイドラインによる補足説明
- 各組織が自らの状況に合わせて食品安全レベルの向上に取り組めるよう、段階的にレベルアップできる仕組み

JFS規格の特徴②

トップマネジメントの主導による 現場重視の視点を取り込んだシステムであること

- 組織のトップマネジメントが食品安全の取り組みに着実に関与することが重要
- 現場の従業員からの食品安全に関する提案を適切に活用する仕組みを求めることで、現場従業員の高い倫理観やモチベーションを醸成（C規格）

JFS規格の特徴③

コーデックス委員会、ISO等国际標準との整合性を確保していること

- コーデックス委員会の「食品衛生の一般原則」、ISO22000、GFSIガイダンスドキュメント等を参照・活用

JFS規格の特徴④

＜ガイドラインで付加される特徴＞

- 既存の農林水産省や厚生労働省の政策、規制との整合性を確保していること
 - － ガイドラインで既存の政策や規制との関連を説明
- 和食及び和食に使われる産品に関するガイドラインを整備すること
 - － 和食の品質を確保しつつ、安全を担保できるノウハウの標準化

安全と品質の関係

- 世界的には、食品安全と品質は分けて定義されており、食品安全は非競争分野、品質は競争分野とされる。すなわち、食品安全は、すべてのステークホルダーが関与して、世界標準の発展が期待されている。
- 「日本品質」は世界的に見ても高く、標準化の意義はあると思われるが、まずは、世界で進められている食品安全について、日本の強みを含めた標準化を進める。
- 「日本品質」を世界に対して打ち出していくことも重要。今後の課題として検討を続ける。

ISOをはじめ、規格・認証スキームにはなっているが、基本的には競争分野。
日本品質の標準化は今後の課題。

非競争分野とされ、世界的に標準化が推進されている。

品質

安全

2

JFS規格と認証スキームの概略

2.1 JFS規格・スキームの特徴

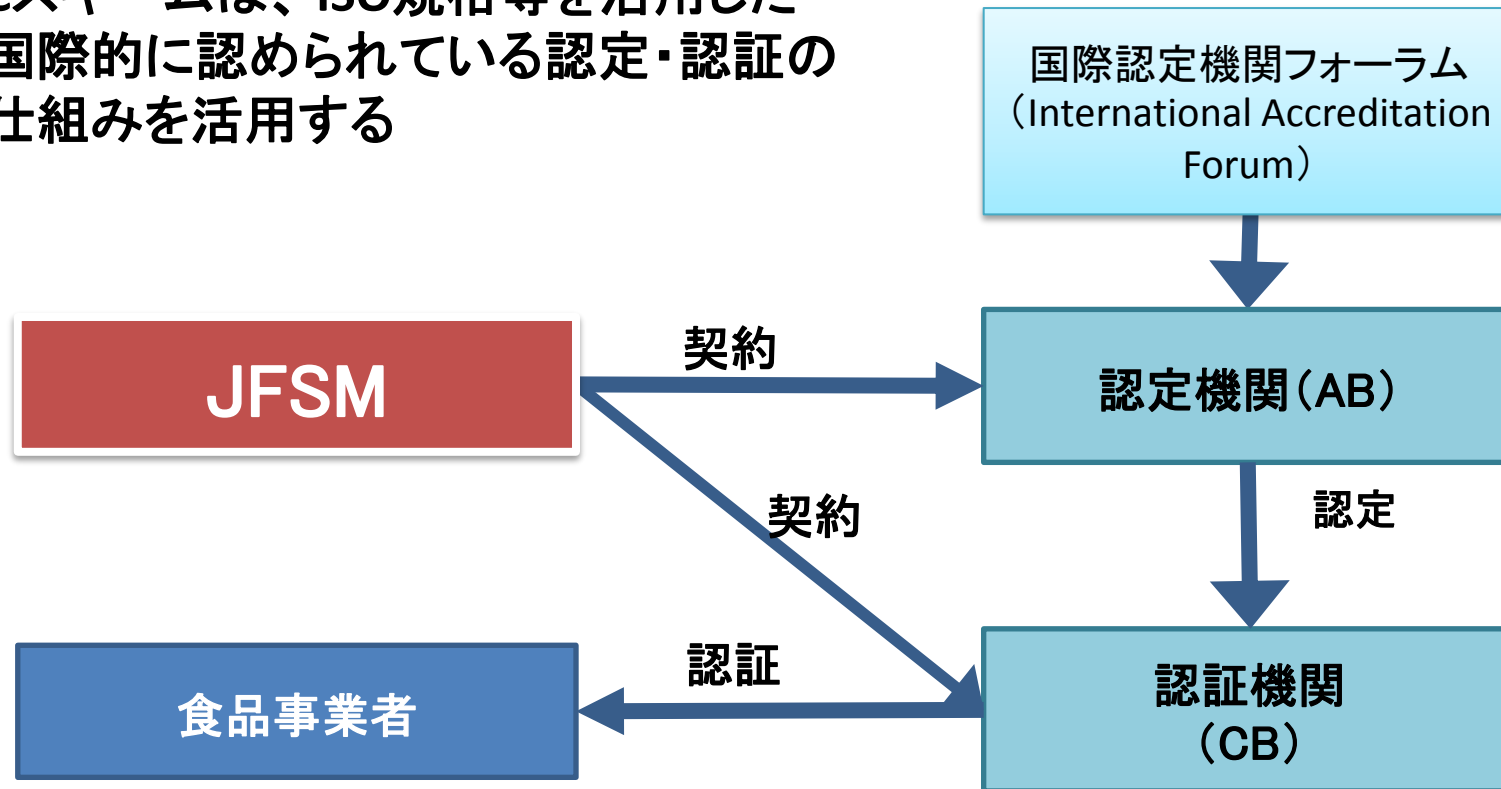
2.2 規格の構造について

2.3 Cスキームについて

2.4 ABスキームについて

Cスキーム認定・認証の骨格

Cスキームは、ISO規格等を活用した
国際的に認められている認定・認証の
仕組みを活用する



スキーム構築の順

- 食品製造のセクターから整備していくこととする。将来的に、他のセクターを可能なところから追加していく。

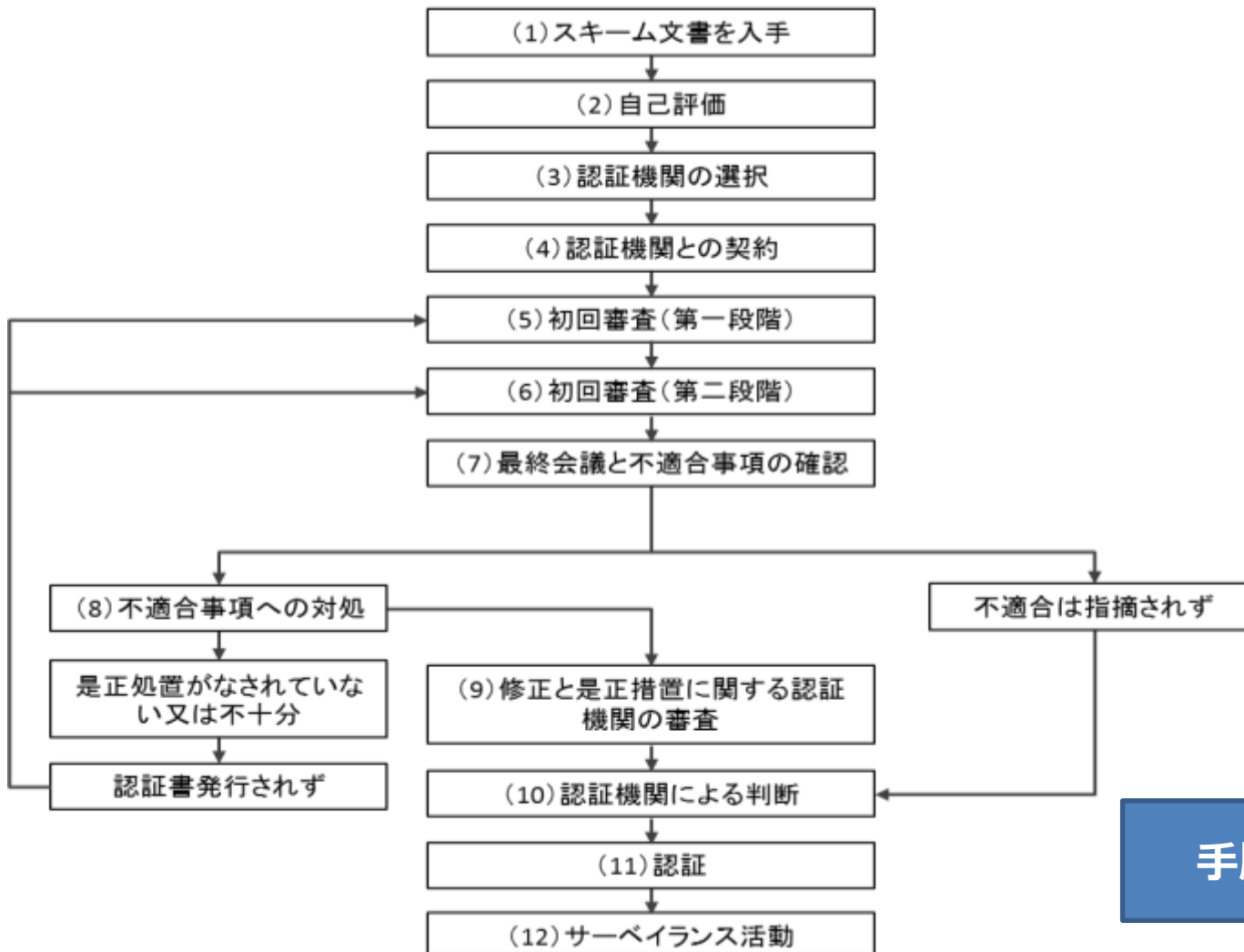
GFSI承認範囲 (コード)	カテゴリー	GFSI承認範囲 (コード)	カテゴリー
AI	肉・乳・タマゴ・蜜用動物の生産	F	飼料の製造
AII	魚介類の生産	G	ケータリング
BI	植物の生産(穀類、豆類を除く)	H	リテール・卸売
BII	穀類、豆類の生産	I	食品安全サービスの提供
C	動物の処理	J	食品及び飼料のための保管施設・配送車両
D	植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理	K	食品及び飼料の加工装置の製造
EI	動物性要冷蔵生鮮食品の処理	L	化学物質・生化学物質の製造(添加物、ビタミン、ミネラル、バイオカルチャー、調味料、酵素、加工助剤)
EII	植物性要冷蔵生鮮食品の処理	M	食品及び飼料の容器包装の製造
EIII	動・植物性要冷蔵生鮮食品(混合製品)の処理	N	食品ブローカー／代理店
EIV	常温保存性食品の処理		

GFSIガイドンスドキュメント6.4版 付属書1「GFSI承認範囲」から抜粋

スキーム文書の構成

1. 本スキームの概要
2. スキームオーナーに関する規則
3. 認定機関への要求事項
4. 認証機関への要求事項

認証の手順



手順は、ISOと同じ

審査員の力量と要件

Cスキームにおける審査員の力量の要件は下記項目を考慮し制定する。

（FSSC22000と同等レベルになる）

- ISO 19011:2011
- ISO17021:2011
- ISO 22003:2013
- GFSIガイダンスドキュメントパートII の3.4.2 項から3.4.10 項

2

JFS規格と認証スキームの概略

2.1 JFS規格・スキームの特徴

2.2 規格の構造について

2.3 Cスキームについて

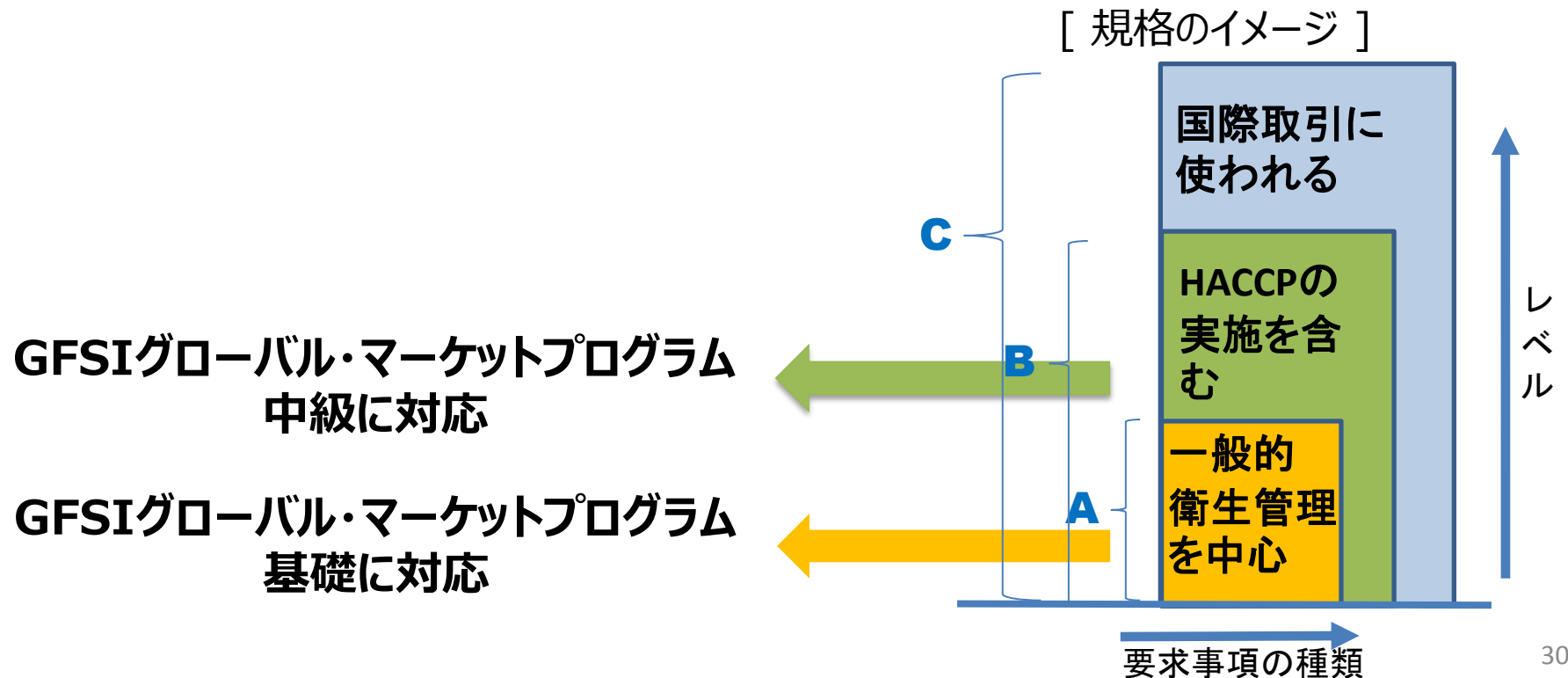
2.4 ABスキームについて

A・Bスキームの特徴

1. 事業者間取引（小売事業者と製造事業者など）において、取引先の取組確認に活用できる
2. 規制との関係が明確になっていること
3. リスク・ハザード制御の考え方の普及に役立つものであること
（国際標準となっているH A C C Pへの対応が可能となるもの）

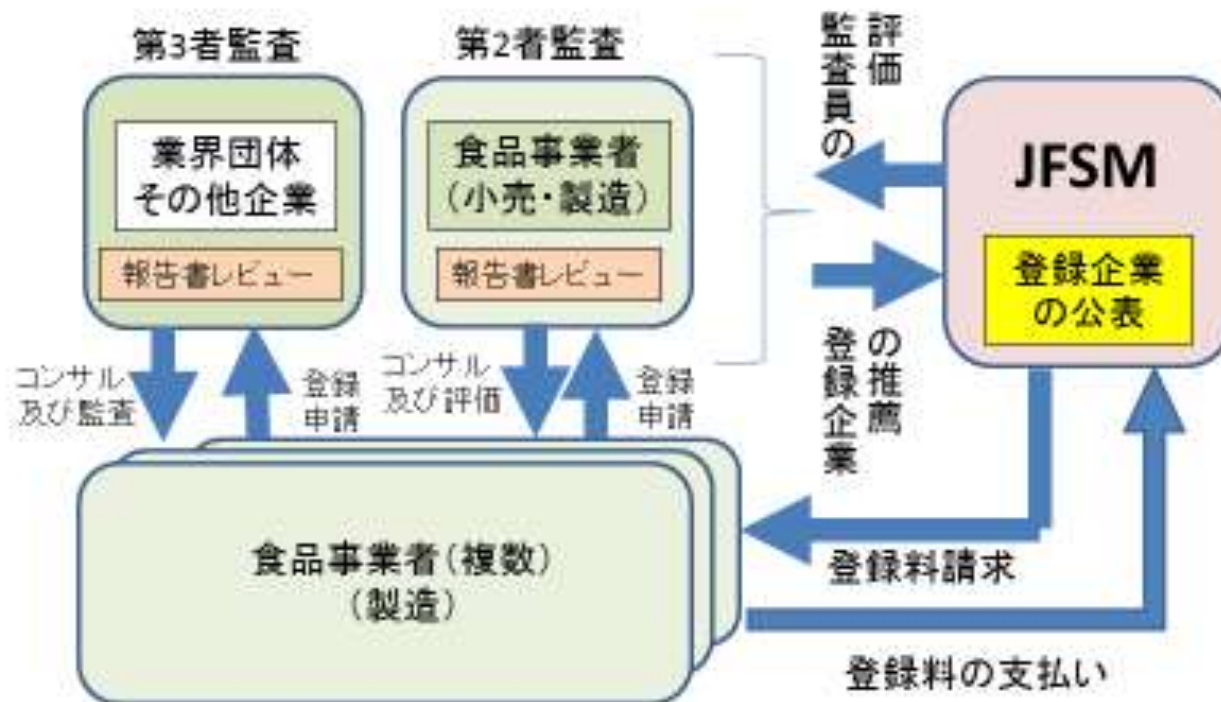
A・B規格の構成

- A・B規格は中小事業者の取組向上のために使いやすいものとして、将来的にC規格に取り組みやすい仕組みとする。
→A・B規格は、GFSIのグローバル・マーケットプログラム及び国内の規制との整合を確保する。



A・B規格の評価登録スキーム案

第2者・第3者監査活用スキーム案

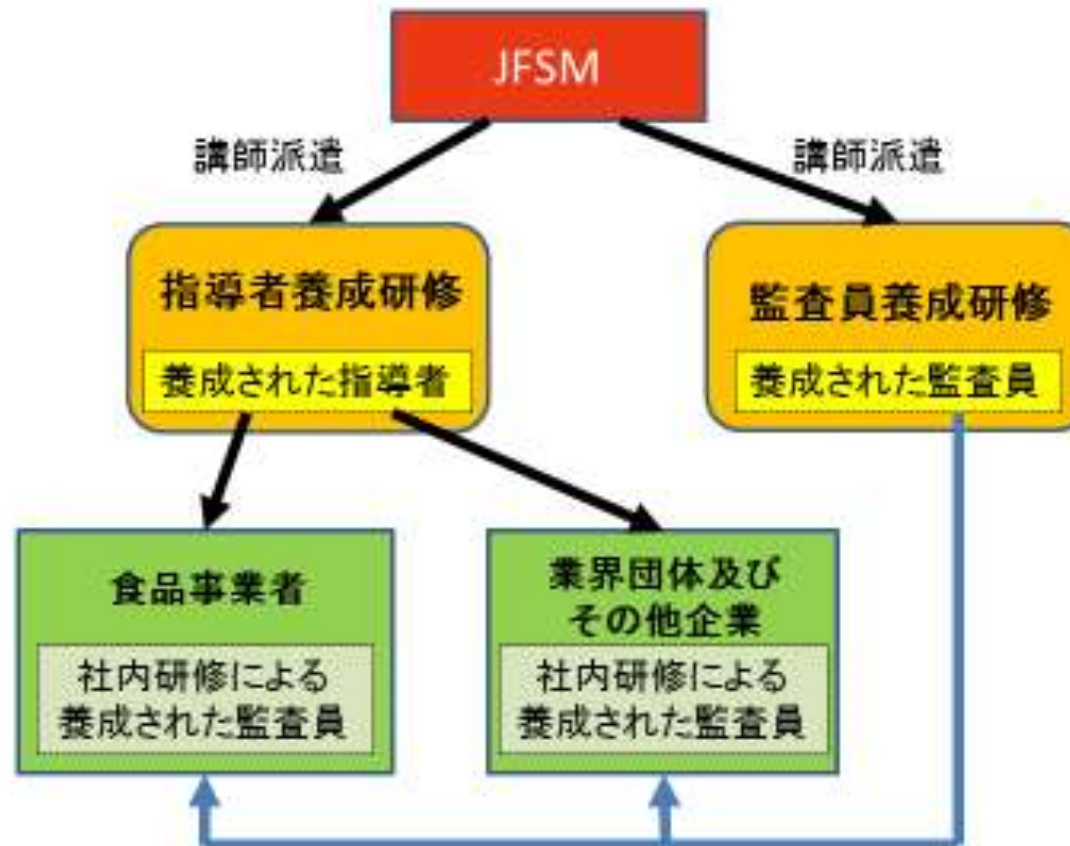


A・B規格スキームのねらい

- 監査員は、資格対象者の条件を緩和し、幅広い人材を活用。
（ただし、一定レベルの力量を担保するため、資格取得には、指定研修の受講、資格試験の合格証が必要）
【対象者の例】
 - ✓ Cスキームや他のスキームで活躍する審査員
 - ✓ コンサルタント
 - ✓ 食品事業者内の品質管理担当者（サプライヤー監査者）
- A・B規格の評価については、さまざまな機会を活用する。
 - ✓ 取引企業間の第2者監査
 - ✓ 独立した機関による第3者監査
- A・B規格の監査員は、組織に対する評価とともに、必要に応じてコンサルティングも実施可能とする。

A・B規格の監査員養成

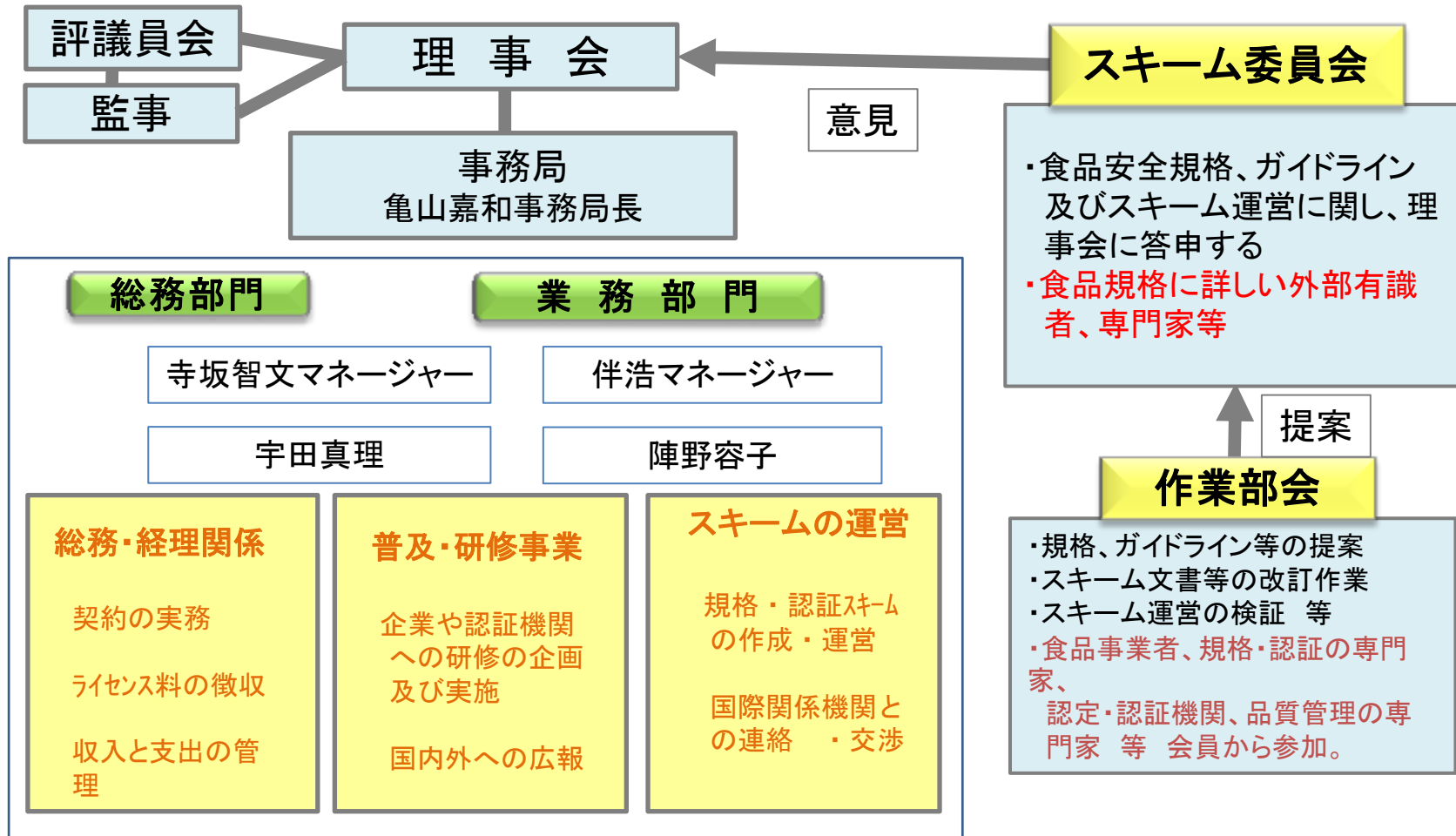
監査員養成の仕組み



3

JFSM協会活動

協会組織



協会活動（2016年1月～現在：実績）

- 発足式（1/28、約270名参加）
- 説明会（東京2/23、大阪2/19）
- 新協会事務所（麴町）にて活動開始（4/1～）
- パブリックコメント募集（4/22～5/20）
- 講演（他の協会、団体等の講演会で説明を実施）

協会活動（今後の予定） ①

- 規格及びスキームの確定と運用

- ①WGによるパブリックコメント内容の検討

- 6月中旬までに終了

- ②スキーム委員会による最終規格答申 6月下旬

- ③理事会による規格承認 7月初旬

- ④規格公表 7月中旬

- ⑤認定機関、認証機関への説明と運用開始

- 8月初旬

協会活動（今後の予定） ②

- 農林水産省支援事業への参画
 - ①研修等人材育成事業の検討と開始
 - ②その他のカテゴリに関する規格の整備
 - ③ガイドラインの整備 など
- 会員募集のプロモーション

協会事務所住所・連絡先

- 住所: 〒102-0083
東京都千代田区麹町3-5-2
ビュレックス麹町
- TEL: 03-6268-9691
- FAX: 03-6268-9697
- E-mail: office@jfsm.or.jp



ご清聴ありがとうございました。

【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
(受付時間：9:00-17:00)

E-mail：office@jfsm.or.jp

東京都千代田区麹町 3 - 5 - 2 ビュレックス麹町