


JFS-B規格とは？

- ・JFS-B規格は一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が構築した国際整合性のある日本発・国際レベルの食品安全規格です。
- ・食品安全マネジメントシステム（FSM）ハザード制御（HACCP）一般衛生管理（GMP）の3つの要求事項で構成され、HACCP 7原則 12手順を含み、食品工場向けの規格です。


【 JFS-B規格 】3要素の役割



①【FSM】食品マネジメントシステム 19項目

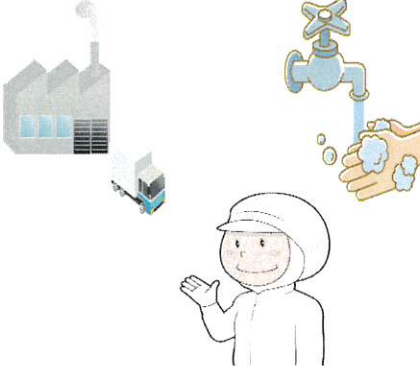
- ・食品安全の方針
- ・文書記録の管理
- ・購買先の管理
- ・トレーサビリティ

等のHACCPとGMPを有効に実施するための管理仕組み



②【HACCP】ハザード制御 7原則 12項目

- ・製品説明書、製造工程図の作成
- ・製造工程ごとに発生する恐れのある危害要因の分析
- ・危害要因を工程管理により除去する仕組み



③【GMP】一般衛生管理 16項目

- ・施設・設備の衛生管理
- ・作業者の衛生管理、教育訓練
- ・使用水の管理
- ・廃棄物、排水の管理
- ・そ族、昆虫対策
- ・輸送

食品安全のために守らなければならない基本的な衛生管理の考え方

【 導入の効果 】

- ・これまでの製造工程に加え、食品安全マネジメントシステムに対応することで、食品安全に関する対策レベルが向上いたします。
- ・組織全体での食品安全に関わる仕組みづくりを通して、これまで以上の品質管理の効率化、有効化を達成いたします。

【 取得詳細 】

- ・適合証明日 : 2020年4月10日
- ・監査機関 : アース環境サービス株式会社