



## 食品安全マネジメントシステム JFS-B 規格について

株式会社ファクトリー・クリーンシステム  
代表取締役 廣 健太郎

〒862-0971 熊本市中央区大江 2 丁目 12 番 19 号  
TEL 096-375-1661 FAX 096-363-3378

JFS-A/B 規格 監査会社  

GFSI(Global Food Safety Initiative : 世界食品安全イニシアティブ) とは、イオン、コカコーラ、ウォルマート、英テスコ、仏ダノン等、世界の流通・食品大手約 650 社から加入する組織 (CGF : consumer Goods Forum が構築) の下部組織で FSSC22000 や JFS-C 規格などの世界の食品安全マネジメントシステムを承認する国際的な民間団体です。

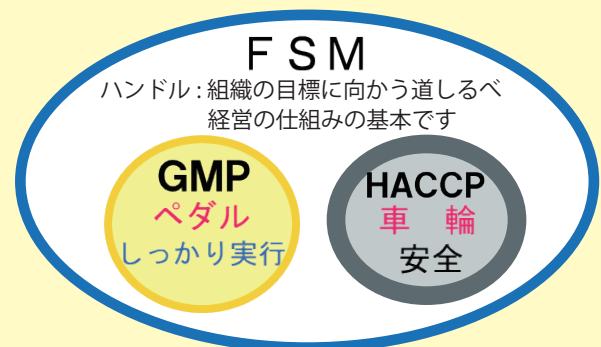
JFS 規格は、GFSI のグローバルマーケットの基礎レベル、中間レベル、国際レベル (ベンチマーク) の 3 つのステップアップ にならって、JFS-A 規格、JFS-B 規格、JFS-C 規格 (GFSI 承認された国際標準規格) で構成されています。

CODEX HACCP(コーデックス ハサップ) とは、1960 年代に米国で宇宙食の安全性確保のため開発され、世界に認められた 食品の安全性を高めるための国際基準です。

### JFS-B 規格の特長

1. 食品安全マネジメントシステム
2. JFS-B 規格の構成は
  - ① 食品安全マネジメントシステム (FSM)
  - ② ハザード制御 (HACCP)
  - ③ 適正製造規範 (GMP) によるわかり易い構造
3. HACCP は国際基準の Codex HACCP、輸出も可能
4. 日本語で作成されているので理解しやすく、  
取り組みやすい。

### 自転車に例えると



FSM、GMP、HACCP の関係を、わかり易く自転車に例えますと、FSM はハンドルに当たります。

会社で決めた方針 (組織) 目標に向かって進めて行くこととなります。マネジメントシステムの基本です。

GMP は食品安全が達成されるような基準を決め、誰もが安全な食品が出来るように手順やルールを決め、教育・訓練して みんなで進んでいくことです。自転車のペダルに例えられます。

それらによって会社の方針に向かって、みんなで一生懸命ペダルを踏むことによって HACCP がしっかり回っていくという事 になります。特に FSM は、GMP と HACCP を適切かつ有効に実施するための仕組みに関する要求事項です。こういう仕組み づくりによって、規模は小さくても、内容においては一流企業に負けない食品製造が出来るようになります。

HACCP 導入だけの導入だけでは、特に継続的改善が難しいのですが、FSM 食品安全マネジメントシステムをベース基礎とし て構築されますので、社長がリーダーシップをとって進める経営の一環として取り組まれることとなります。

従って、実効性が高まります。コスト管理も必要になるでしょうから、成果も期待されます。次に GMP 適正製造規範、一般 衛生管理とも言います。これは、HACCP を確実にするための前提条件として、基準ルールを決めてみんなで守る体制を構築 することです。このように、FSM と GMP がしっかり行われることにより、消費者の健康危害が起きないような管理が出来る ようになって初めて、HACCP がうまく起動することになります。

わかりやすい仕組みづくりが、安全でよい製品ができ、全員参加の活動につながります！

当社は、食品工場のお医者さん®として、

コンサルティングから監査・適合証明書発行まで一貫した「食の安全の仕組みづくり」をサポートします。



食品安全マネジメントシステム

JFS-B 規格を取得するメリットは

1. HACCP 導入だけでは不十分な、経営の仕組み、大手流通・量販店・スーパー・生協などから要求されているマネジメントシステムが構築できます。
2. JFS 規格は、農林水産省と大手食品関連企業により構築された日本語で作成しており、解釈に迷わず理解しやすく、提案改善など日本式経営・文化が取り入れられているので取り組みやすい。
3. JFS-A/B 規格は、Web で組織の要求事項、解説書であるガイドラインや自己チェックリストが無料で外部公開されており、取り組みやすく、要求事項の進捗状況が確認できます。
4. JFS-A/B 規格は、監査の中で、助言や、指摘事項の指導が受けられ、効果的に改善できます。
5. FSSC22000 や ISO22000 より安価に導入できます。  
監査費用は、FSSC22000 の約半額、ISO22000 の約60%で済みます。
6. 設備投資などのハードに頼るのではなく、創意工夫によるソフト対応可能なので、設備投資費用が少なく済みます。
7. JFS-B 規格は、国際規格の Codex HACCP を 100%採用されているので、食品安全確保ができ海外への輸出も可能です。
8. マネジメントシステムなので、経営に役立ち、人材育成、生産性向上など、組織力強化に役立ちます。

### ★当社制作監修、eラーニング

#### 食品安全教育 JFS-B 規格講座、絶賛受講者受付中。

—『無料お試し版』あり【JFS-B 規格の適合証明】を取得できます。—

学習しながら要求事項と事例の解説を見て聴くことで、JFS-B 規格の仕組みを作ることができる教材であり、サポートするコンサルタントです。現地でご指導をご希望される事業者様には、スマートグラスを活用することで、コンサルタントが現地にいるかのようにリモートによるご指導ができます。(別途有償)

- 経営者向けコース  
受講期間(視聴可能期間) 8ヶ月/4回 ¥55,000円(税込)
  - 管理者・実務担当者コース  
受講期間(視聴可能期間) 12ヶ月/12回 ¥88,000円(税込)
- ※各回の理解度確認テストに全て合格すると修了証が発行されます。  
力量評価の証明になります。



紹介動画も公開中!



eラーニング  
JFS-B 規格講座は  
こちらから  
視聴できます

<https://jfs-b.factory-japan.co.jp>

### よくわかる! JFS-B 規格講座

食品安全教育・人材育成管理システム eラーニングシステム!

当社制作監修 eラーニングシステムは、「JFS-B」規格はもとより「FSSC22000」、「JFS-C」国際規格にも繋がる従業員の食品安全教育・教材、力量評価を証明するため、各回の理解度テストに全て合格すると修了証が発行されます。

『JFS-B 規格の適合証明取得だけでなく、「FSSC22000」「JFS-C」国際規格を導入計画中及び導入後の組織様の従業員の食品安全の教育として、力量評価を証明するための教材としてもご活用いただいております。』



食品安全のプロ・工場経験のプロが揃っております。

いざ取り組みを始めるときにお悩みになられぬように、準備期間・費用についてご説明させていただきますので、お気軽にお問合せください。

ファクトリー・クリーンシステム