

JFS-C認証プログラム文書 (Ver.3.1/Ver.3.2) の付属書2 (規定) における対比及び改定の概要
(JFS-C規格における 審査員・審査立会評価員・テクニカルレビューアーの力量)

注記：
 赤字部分：主な追記、修正箇所 等

認証プログラム文書Ver.3.1			認証プログラム文書Ver.3.2			改定の概要
2. JFS-C規格の審査・評価における テクニカルスキルと知識			2. JFS-C規格の審査・評価における テクニカルスキルと知識			
2.1 食品安全マネジメント (FSM) 要求			2.1 食品安全マネジメント (FSM) 要求			
職務	審査員・審査立会評価員・テクニカルレビューアーに要求される知識	審査員に要求される技能	職務	審査員・審査立会評価員・テクニカルレビューアーに要求される知識	審査員に要求される技能	
			FSM 8 食品偽装防止対策	以下の知識： ・食品偽装を規制するやり方に関する法規則として/あるいは業界規程 ・食品偽装リスクマネジメントの方法論 ・特定の国、区域、業界部門に適用される食品偽装プロトコル ・典型的な食品偽装事態	以下を行う能力： ・食品偽装リスクを判定するために用いられるリスクマネジメントプロセスの有効性と適用を評価する。 ・食品偽装防止手順の有効性、周知、適用を評価する。 ・食品偽装防止活動の記録をレビューし、分析する。 ・食品偽装防止手順のギャップを特定する。	未記載項目の追加
FSM 13.3 外部委託管理	「FSM13.1購買管理、FSM13.2サプライヤーの管理」による他、以下の知識要求を付加： 以下の知識： パフォーマンスモニタリング	「FSM13.1購買管理、FSM13.2サプライヤーの管理」による他、以下の技能要求を付加： 以下を行う能力： パフォーマンスモニタリングテクニックを応用する	FSM 13.3 外部委託管理	「FSM5 食品安全マネジメントシステム及び一般要求」の他、以下の知識要求を付加： 以下の知識： ・委託加工及びその他サービス ・外部委託された工程等のプロトコル	「FSM5 食品安全マネジメントシステム及び一般要求」の他、以下の技能要求を付加： 以下を行う能力： ・供給者契約書を読み、その実行を確認する。 ・試験結果の適合性をレビューし、監査する。 ・契約製造業者の手順のギャップ、見落としを特定する。 ・契約製造業者をモニターするために実施されている手順の有効性を検証する。	誤記の修正
FSM 14 トレーサビリティ	以下の知識： 不適合製品、取引撤回、リコールに対する法的要求 製品識別及びトレーサビリティ手順	以下を行う能力： 識別及びトレーサビリティ手順の有効性、周知、適用を評価する トレーサビリティを究明するための原材料、包装、仕掛 評価する トレーサビリティを究明するための原材料、包装、仕掛評価する トレーサビリティを究明するための原材料、包装、仕掛品・完成品在庫の記録をレビューする 識別及びトレーサビリティ手順のギャップを特定する 偽装品追跡記録をレビューし、分析する	FSM 14.1 トレーサビリティ FSM 14.2 トレーサビリティの検証	以下の知識： ・不適合製品、取引撤回、リコールに対する法的要求 ・製品識別及びトレーサビリティ手順	以下を行う能力： ・識別及びトレーサビリティ手順の有効性、周知、適用を評価する。 ・トレーサビリティを究明するための原材料、包装、仕掛品・完成品在庫の記録をレビューする。 ・識別及びトレーサビリティ手順のギャップを特定する。 ・偽装品追跡記録をレビューし、分析する。	項番追加に伴う修正
			FSM 15 製品の開発	以下の知識： ・新製品、もしくは仕様及び製造工程等の変更に係る食品安全上の規制要求事項/あるいは業界規制 ・顧客要求事項 ・製品設計及び開発手順	以下を行う能力： ・製品設計及び開発手順の有効性、適切性を評価する。 ・上記手順において、新製品や製造工程が変更された製品の安全性担保の妥当性を客観的に評価する。 ・新製品、もしくは仕様及び製造工程等の変更に係る記録をレビューし、分析する。	未記載項目の追加
			FSM 18.2 製品表示 (B to B製品、仕掛品、半製品)	「FSM 18.1製品表示 (B to C製品)」に加えて以下の知識： ・取引先に対する必要な情報 ・BtoB取引にも適用される法規制	「FSM 18.1製品表示 (B to C製品)」に加えて以下を行う能力： ・取引先への情報提供の内容、手順をレビューし、評価する。 ・BtoB取引にも適用される法規制に沿った管理の内容、手順をレビューし、評価する。	未記載項目の追加
			FSM 19.2 食品製造環境のモニタリング	HACCP知識要求に加えて 以下の知識： ・微生物等の環境モニタリングプログラム作成の要領	HACCP技能要求に加えて 以下を行う能力： ・環境モニタリングプログラムの内容及びその運用における有効性、適切性を評価する。	未記載項目の追加
FSM 22 重大事故管理	以下の知識： 深刻な事故、取引撤回、製品リコールに対して実施されている業界あるいは取引のプロトコル 最終在庫品識別及び管理プロセス	以下を行う能力： トレーサビリティ、撤去、リコール手順の有効性、周知、適用を評価する 模擬あるいは実際の撤去及びリコールの記録をレビューし、分析する トレーサビリティ、撤去、リコール手順のギャップを特定する	FSM 22.1 重大事故管理 FSM 22.2 食品事故対応手順の検証	以下の知識： ・深刻な事故、取引撤回、製品リコールに対して実施されている業界あるいは取引のプロトコル ・最終在庫品識別及び管理プロセス	以下を行う能力： ・トレーサビリティ、撤去、リコール手順の有効性、周知、適用を評価する。 ・模擬あるいは実際の撤去及びリコールの記録をレビューし、分析する。 ・トレーサビリティ、撤去、リコール手順のギャップを特定する。	項番追加に伴う修正
FSM 23 製品のリリース	以下の知識： 製品リリースに適用される法規制 所与の業界の製品リリース手順に要求される目的、構成、内容 ある特定の業界分野における製品安全に関連するサンプリング及び試験手順	以下を行う能力： 所与の製品に対するサンプリング及び試験手順をレビューし、分析する 製品リリース手順の適切性、適用、有効性を評価する	FSM 23.1 製品の仕様の管理 FSM 23.2 製品のリリース	以下の知識： ・製品リリースに適用される法規制 ・所与の業界の製品リリース手順に要求される目的、構成、内容 ・ある特定の業界分野における製品安全に関連するサンプリング及び試験手順	以下を行う能力： ・所与の製品に対するサンプリング及び試験手順をレビューし、分析する。 ・製品リリース手順の適切性、適用、有効性を評価する。	項番追加に伴う修正

FSM 25 是正処置	「FSM2トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化」に加え、以下の知識要求： 以下の知識： 食品安全マネジメントに適用される是正処置の原則及び実施 是正、是正処置、予防処置の違い	「FSM2トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化」に加え、以下の技能要求： 以下を行う能力： 食品安全マネジメントプロセスの運用、モニタリングを支援するために必要な情報の提供性を評価する これらのプロセスの測定、分析を評価する 計画した結果と継続的改善を達成し、再発を防ぐために必要な是正処置計画を評価する 実施された是正、是正処置を検証する	FSM 25 是正処置	「FSM2トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化」に加え、以下の知識要求： 以下の知識： ・食品安全マネジメントに適用される是正処置の原則及び実施 ・修正処置、是正処置、予防処置の違い	「FSM2トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化」に加え、以下の技能要求： 以下を行う能力： ・食品安全マネジメントプロセスの運用、モニタリングを支援するために必要な情報の提供性を評価する。 ・これらのプロセスの測定、分析を評価する。 ・計画した結果と継続的改善を達成し、再発を防ぐために必要な是正処置計画を評価する。 ・実施された修正処置、是正処置を検証する。	誤記の修正
			FSM 26 変更管理	以下の知識： ・変更によるリスクの洗い出し ・変更管理プロセスの構築 ・変更の評価及び判定	以下を行う能力： ・実施された変更によるリスクの洗い出しの結果を検証する。 ・構築された変更管理プロセスを評価する。 ・実施された変更の評価及び判定の結果を検証する。	項番追加に伴う追記
			FSM 27 従業員からの改善提案の活用	「FSM2トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化」に加え、以下の知識要求： ・従業員からの食品安全の改善に関する提案を適切に活用する仕組みについての所与の業界における参考事例	「FSM2トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化」に加え、以下の技能要求： ・従業員からの食品安全の改善に関する提案を適切に活用する仕組みの有効性、適切性を評価する。	未記載項目の追加

2.2 HACCP要求			2.2 HACCP要求			改定案の趣旨・目的
職務	審査員・審査立会評価員・テクニカルレビューアーに要求される知識	審査員に要求される技能	職務	審査員・審査立会評価員・テクニカルレビューアーに要求される知識	審査員に要求される技能	
危害要因分析・重要管理点 (HACCP)	以下の知識： CODEX委員会及び食品微生物基準全米諮問委員会 (NACMCF) のHACCP原則及び実行ステップ 国際食品規格委員会 (CODEX) 委員会の食品衛生の一般原則CAC/ RCP 1-1969, Rev. 4 -2003		危害要因分析・重要管理点 (HACCP)	以下の知識： ・CODEX委員会及び食品微生物基準全米諮問委員会 (NACMCF) のHACCP原則及び実行ステップ ・国際食品規格委員会 (CODEX) 委員会の食品衛生の一般原則CXC 1-1969, Rev. 2022		参照文書改版に伴う修正

2.3 適正製造規範 (GMP) 要求			2.3 適正製造規範 (GMP) 要求			改定案の趣旨・目的
職務	審査員・審査立会評価員・テクニカルレビューアーに要求される知識	審査員に要求される技能	職務	審査員・審査立会評価員・テクニカルレビューアーに要求される知識	審査員に要求される技能	
			GMP 2 敷地管理	「GMP 1 立地環境」に加え、以下の知識要求： ・敷地境界外の食品安全上のリスクとそれが敷地境界内に及ぼす影響 ・上記影響に応じた対応手段	「GMP 1 立地環境」に加え、以下の技能要求： ・敷地境界外の食品安全上のリスクとそれが敷地境界内に及ぼす影響を評価する。 ・上記影響に応じた対応手段の有効性、適切性、妥当性を評価する。	未記載項目の追加
GMP 3 事業場の設計、施工、置及び作業・品の動線			GMP 3 事業所の設計、施工、配置及び作業・製品の動線			項目名の修正
GMP 4 物理的、化学的、生物学的製品汚染リスクと隔離	HACCP 1とGMP1による他、以下の知識要求を付加： 以下の知識： 食品の製造、貯蔵施設の建築にふさわしい材料の種類 食品施設での製造に用いられる材料の洗剤及び殺菌剤の影響 金属探知機、X線、ふるい、フィルター、転換弁を含めた汚染検出に関連した技術 関連技術の校正要求 洗剤、殺菌剤、加工助剤、水処理薬品、害虫処理 化学薬品を含め食品製造工場で使用されている化学物質の法的及び製品の知識 非適合製品の管理 所与の業界分野のアレルゲン及びそれらの管理 分別生産流通 (IP) 食品とその管理 所与の業界分野の生物学的危害要因及び管理方法に関する知識	HACCP 1とGMP1による他、以下の技能要求を付加： 以下を行う能力： 食品製造施設、貯蔵施設の建設に関連する潜在的あるいは実際の食品安全汚染リスクを評価する 建物の建造により製品汚染や交差汚染が発生しうる区域を特定する。 生産プロセスの設計、レイアウト、状態に関連する潜在的あるいは実際の食品安全汚染リスクを評価する 製品汚染を防止するために実施されている手順の適用と有効性を評価する 汚染を検知するために用いられている技術の適切性、適用、有効性を評価する 既存の技術に対する校正手順の適用及び有効性を評価する 清浄、水処理、害虫管理、その他の処理に用いられている化学物質の適切性、適用、有効性を評価する 非適合製品の適切な処分のために実施されている手順を評価する 製品汚染を管理するための施設の手順及び実施のギャップを特定する アレルゲンを特定し、管理し、アレルゲンの交差汚染を防止するために実施されている手順を評価する 分別管理食品を識別するために実施されている手順を評価する 潜在的交差汚染に対する空気、水、輸送、及び施設の評価する	GMP 4.1 交差汚染 (アレルゲンの交差接触を含む) と隔離	HACCP とGMP1による他、以下の知識要求を付加： 以下の知識： ・食品の製造、貯蔵施設の建築にふさわしい材料の種類 ・食品施設での製造に用いられる材料の洗剤及び殺菌剤の影響 ・金属探知機、X線、ふるい、フィルター、転換弁を含めた汚染検出に関連した技術 ・関連技術の校正要求 ・洗剤、殺菌剤、加工助剤、水処理薬品、害虫処理化学薬品を含め食品製造工場で使用されている化学物質の法的及び製品の知識 ・非適合製品の管理 ・所与の業界分野のアレルゲン及びそれらの管理 ・分別生産流通 (IP) 食品とその管理 ・所与の業界分野の生物学的危害要因及び管理方法に関する知識	HACCP とGMP1による他、以下の技能要求を付加： 以下を行う能力： ・食品製造施設、貯蔵施設の建設に関連する潜在的あるいは実際の食品安全汚染リスクを評価する。 ・建物の建造により製品汚染や交差汚染が発生しうる区域を特定する。 ・生産プロセスの設計、レイアウト、状態に関連する潜在的あるいは実際の食品安全汚染リスクを評価する。 ・製品汚染を防止するために実施されている手順の適用と有効性を評価する。 ・汚染を検知するために用いられている技術の適切性、適用、有効性を評価する。 ・既存の技術に対する校正手順の適用及び有効性を評価する。 ・清浄、水処理、害虫管理、その他の処理に用いられている化学物質の適切性、適用、有効性を評価する。 ・非適合製品の適切な処分のために実施されている手順を評価する。 ・製品汚染を管理するための施設の手順及び実施のギャップを特定する。 ・アレルゲンを特定し、管理し、アレルゲンの交差汚染を防止するために実施されている手順を評価する。 ・分別管理食品を識別するために実施されている手順を評価する。 ・潜在的交差汚染に対する空気、水、輸送、及び施設の評価する。	項番構成変更に伴う見直し

			GMP 4.2 強化が必要な危害要因の管理	GMP 4に加え、以下の知識を要求： ・国際食品規格委員会（CODEX）委員会の食品衛生の一般原則CXC 1-1969, Rev. 2022の「13.1.3 Consideration of the effectiveness of GHPs」の知識及び理解	GMP 4に加え、以下の技能を要求： ・国際食品規格委員会（CODEX）委員会の食品衛生の一般原則CXC 1-1969, Rev. 2022の「13.1.3 Consideration of the effectiveness of GHPs」に準じた対応が実施されていることを評価する。	項番構成変更に伴う見直し
GMP 6.1 従業員等の個人衛生基準	以下の知識： ・食品取扱者の個人衛生に関する法的要求 ・食品病原菌の人への感染とリスク低減対策 ・アレルゲンタンパク質残留物の人への感染とリスク低減対策 ・伝染病の検知に関する医学的検査手順の適切性 ・製品安全に関する輸送及び労働形態のリスク ・トイレ、着替え室、社員食堂、手洗場所、休憩所の設置と状態に関する法的及び業界の標準 ・防護服、使い捨て手袋の備えと状態に関する法的及び業界の標準 ・個人衛生プログラムの有効性を検証するためのリスクベースの方法論	以下を行う能力： ・所与の製品に対する個人衛生手順の適用、頻度、適切性、及び有効性を評価する。 ・製品汚染リスクを最小限にすることに関する輸送及び労働形態の有効性をレビューする。 ・環境及び製品試験結果を分析する。 ・個人衛生手順及び検証プロトコルのギャップを特定する。	GMP 6.1 従業員等の個人衛生基準 GMP 6.2 従業員等の作業服 GMP 6.3 従業員等の健康管理 GMP 6.4 事業所外従業員・訪問者への適用	以下の知識： ・食品取扱者の個人衛生に関する法的要求 ・食品病原菌の人への感染とリスク低減対策 ・アレルゲンタンパク質残留物の人への感染とリスク低減対策 ・伝染病の検知に関する医学的検査手順の適切性 ・製品安全に関する輸送及び労働形態のリスク ・トイレ、着替え室、社員食堂、手洗場所、休憩所の設置と状態に関する法的及び業界の標準 ・防護服、使い捨て手袋の備えと状態に関する法的及び業界の標準 ・個人衛生プログラムの有効性を検証するためのリスクベースの方法論	以下を行う能力： ・所与の製品に対する個人衛生手順の適用、頻度、適切性、及び有効性を評価する。 ・製品汚染リスクを最小限にすることに関する輸送及び労働形態の有効性をレビューする。 ・環境及び製品試験結果を分析する。 ・個人衛生手順及び検証プロトコルのギャップを特定する。	未記載項目の追加
			GMP 9 手直し	FSM 24、GMP 4.1及びGMP 4.2と同じ	FSM 24、GMP 4.1及びGMP 4.2と同じ	未記載項目の追加
			GMP 10 事業所の巡回・点検	GMP 3、GMP 4.1、GMP 4.2、GMP 5、GMP 6.1、GMP 6.2、GMP 6.3、GMP 8、GMP 11、GMP 12、GMP 13、GMP 16、GMP 18、GMP 19と同じ	GMP 3、GMP 4.1、GMP 4.2、GMP 5、GMP 6.1、GMP 6.2、GMP 6.3、GMP 8、GMP 11、GMP 12、GMP 13、GMP 16、GMP 18、GMP 19と同じ	未記載項目の追加
GMP 11 空気および水の管理	以下の知識： 食品に接触する水の飲用可否、処理、分離、取扱い、蒸気及び水の生産、個人衛生に関する法的要求 水処理に関する技術と方法 飲用水、非飲用水供給に関する識別と貯水のやり方に関する業界の規則 送水管の交差接続、逆流防止弁、経年と状態に関連するリスク	以下を行う能力： 食品に接触する水の飲用可否、蒸気及び/または水の生産、個人衛生を取り扱う、及び/または管理するための方法の適用及び有効性を評価する 水の試験結果を解釈する 飲用水の非飲用水からの分離を特定し、評価する 水の品質管理プログラムのギャップを特定する	GMP 11 空気及び水の管理	以下の知識： ・食品に接触する水の飲用可否、処理、分離、取扱い、蒸気及び水の生産、個人衛生に関する法的要求 ・水処理に関する技術と方法 ・飲用水、非飲用水供給に関する識別と貯水のやり方に関する業界の規則 ・送水管の交差接続、逆流防止弁、経年と状態に関連するリスク ・食品に接触する空気（圧縮空気を含む）、二酸化炭素、窒素及び他のガス類に関する法的要求に関する法的要求 ・空気の濾過に関する技術と方法	以下を行う能力： ・食品に接触する水の飲用可否、蒸気及び/または水の生産、個人衛生を取り扱う、及び/または管理するための方法の適用及び有効性を評価する。 ・水の試験結果を解釈する。 ・飲用水の非飲用水からの分離を特定し、評価する。 ・水の品質管理プログラムのギャップを特定する。 ・食品に接触する空気（圧縮空気を含む）、二酸化炭素、窒素及び他のガス類を管理するための方法の適切性及び有効性を評価する。 ・空気の清浄度の試験結果を解釈する。	要求される知識、技能の追加
			GMP 14 購入品の受け入れ	FSM 10、FSM 13.1及びFSM13.2に加え、以下の知識を要求： ・所与の業界における標準的な受け入れ手順 ・購入品の検証方法	FSM 10、FSM 13.1及びFSM13.2に加え、以下の技能を要求： ・受け入れ手順の適切性及び有効性を評価する。 ・購入品の検証方法の適切性及び有効性を評価する。	未記載項目の追加
			GMP 16 保管	以下の知識： ・食品（原材料、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品）を、安全かつ衛生的に保管するために必要な保管施設の設計及び構築の仕様 ・上記保管施設の食品安全上、適切な管理方法	以下を行う能力： ・食品（原材料、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品）を、安全かつ衛生的に保管するために必要な保管施設の設計及び構築の仕様をレビューする。 ・上記保管施設の管理方法について、適切性及び有効性を評価する。	未記載項目の追加

※尚、文書全体に渡り、「および」の表記を「及び」に統一した。