

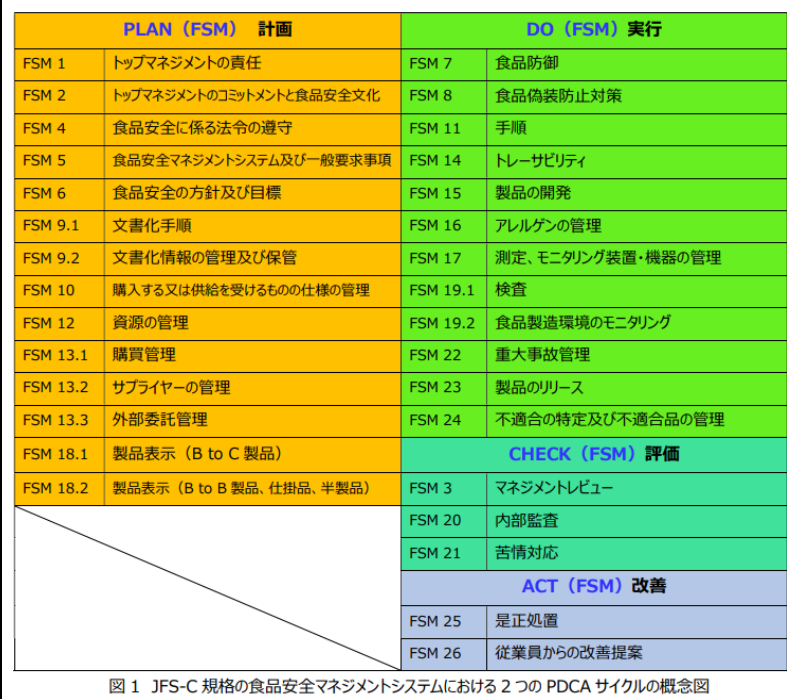
JFS-C規格文書 (ver.3.0/ver.3.1) の対比及び改定の概要

JFS-C v3.0 : JFS-C規格文書 ver.3.0 及び 追補要求事項
 JFS-C v3.1 : JFS-C規格文書 ver.3.1

赤字部分: 主な追記、修正箇所 等


JFS-C v. 3.0

番号	項目	説明文など
1.2	適用範囲	本規格文書は、以下の「食品の製造セクター（CI, CII, CIII, CIV）」及び「化学製品（生化学製品を含む）の製造セクター（K）」を対象とする。（P.5のJFS規格文書セクター一覧参照） ※ペットフードは以下の食品の製造セクター（C）に含まれる。 食品の製造セクター（C） CI：腐敗しやすい動物性製品の加工 CII：腐敗しやすい植物性製品の加工 CIII：腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品） CIV：常温保存製品の加工 化学製品（生化学製品を含む）の製造（添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤等の製造） なお、ここでいう化学製品とは、食品に係る化学製品（生化学製品を含む）をいう。

番号	項目	説明文など
1.3	本規格文書の構造	(※2) ~ (※5) に関する説明 (※2) コーデックス委員会 "RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE" CAC/RCP 1-1969, Rev.4(2003)
	(表中の項番分類)	 <p>図1 JFS-C規格の食品安全管理システムにおける2つのPDCAサイクルの概念図</p>

JFS-C v. 3.1

番号	項目	説明文など
1.2	適用範囲	本規格文書は、以下の「食品の製造セクター（CI, CII, CIII, CIV）」及び「 化学及びバイオ化学薬品の製造セクター（K） 」を対象とする。（P.5のJFS規格文書セクター一覧参照） ※ペットフードは以下の食品の製造セクター（C）に含まれる。 食品の製造セクター（C） CI：腐敗しやすい動物性製品の加工 CII：腐敗しやすい植物由来の製品の加工 CIII：腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品） CIV：常温保存製品の加工 化学及びバイオ化学薬品の製造セクター（K） K：化学及びバイオ化学薬品（食品原料または食品製造の加工助剤として使用される化学製品（生化学製品を含む）及び培養物の製造） なお、ここでいう 化学及びバイオ化学薬品 とは、食品に係る化学製品（生化学製品を含む）をいう。

番号	項目	説明文など
1.3	本規格文書の構造	(※2) ~ (※5) に関する説明 (※2) コーデックス委員会 "GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE" CXC 1-1969, Rev.2022
	(表中の項番分類)	 <p>図1 JFS-C規格の食品安全管理システムにおける2つのPDCAサイクルの概念図</p>

番号	項目	説明文など																																																
1.4	要求事項の適用除外について	(参考) セクター分類は下表のとおり; JFS規格文書セクター一覧 本JFS規格文書では下記のセクター分類を適用する。																																																
	(表中のセクター表記)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>コード</th> <th>セクター/サブセクター</th> <th>コード</th> <th>セクター/サブセクター</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AI</td> <td>肉/魚/卵/海産物の動物の飼育</td> <td>FI</td> <td>小売/卸売</td> </tr> <tr> <td>AII</td> <td>魚介類の養殖</td> <td>FII</td> <td>フードサービス/レストラン</td> </tr> <tr> <td>BI</td> <td>植物の栽培 (穀物と豆類は例外)</td> <td>H</td> <td>食品安全サービスの提供</td> </tr> <tr> <td>BII</td> <td>植物の飼育 (豚、鶏、牛、羊)</td> <td>I</td> <td>包装/包装サービスの提供</td> </tr> <tr> <td>BIII</td> <td>植物の飼育 (鶏)</td> <td>J</td> <td>食品の製造</td> </tr> <tr> <td>CI</td> <td>腐敗しやすい動物性製品の加工</td> <td>K</td> <td>化学製品 (生化学製品を含む) の製造 (添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤等の製造)</td> </tr> <tr> <td>CII</td> <td>腐敗しやすい植物性製品の加工</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CIII</td> <td>腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工 (混合製品)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CIV</td> <td>常温保存製品の加工</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>飼料の製造</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>ケータリング</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	コード	セクター/サブセクター	コード	セクター/サブセクター	AI	肉/魚/卵/海産物の動物の飼育	FI	小売/卸売	AII	魚介類の養殖	FII	フードサービス/レストラン	BI	植物の栽培 (穀物と豆類は例外)	H	食品安全サービスの提供	BII	植物の飼育 (豚、鶏、牛、羊)	I	包装/包装サービスの提供	BIII	植物の飼育 (鶏)	J	食品の製造	CI	腐敗しやすい動物性製品の加工	K	化学製品 (生化学製品を含む) の製造 (添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤等の製造)	CII	腐敗しやすい植物性製品の加工			CIII	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工 (混合製品)			CIV	常温保存製品の加工			D	飼料の製造			E	ケータリング		
コード	セクター/サブセクター	コード	セクター/サブセクター																																															
AI	肉/魚/卵/海産物の動物の飼育	FI	小売/卸売																																															
AII	魚介類の養殖	FII	フードサービス/レストラン																																															
BI	植物の栽培 (穀物と豆類は例外)	H	食品安全サービスの提供																																															
BII	植物の飼育 (豚、鶏、牛、羊)	I	包装/包装サービスの提供																																															
BIII	植物の飼育 (鶏)	J	食品の製造																																															
CI	腐敗しやすい動物性製品の加工	K	化学製品 (生化学製品を含む) の製造 (添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤等の製造)																																															
CII	腐敗しやすい植物性製品の加工																																																	
CIII	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工 (混合製品)																																																	
CIV	常温保存製品の加工																																																	
D	飼料の製造																																																	
E	ケータリング																																																	
	(表中のK)	(添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤等の製造)																																																

番号	項目	説明文など																																																
1.4	要求事項の適用除外について	(参考) セクター分類は下表のとおり; GFSSIによるセクター一覧 本JFS規格文書では下記のセクター分類を適用する。 * GFSSIが提示するセクターのうち本規格文書が対象とするセクターを枠で囲んでいる。																																																
	(表中のセクター表記)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>コード</th> <th>セクター/サブセクター</th> <th>コード</th> <th>セクター/サブセクター</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AI</td> <td>肉 / 魚 / 卵 / 海産物の動物の飼育</td> <td>FI</td> <td>小売 / 卸売</td> </tr> <tr> <td>AII</td> <td>魚及び海産物の養殖</td> <td>FII</td> <td>仲買 / 卸売</td> </tr> <tr> <td>BI</td> <td>農業 - 作物 (穀物及び豆類を除く) の栽培</td> <td>G</td> <td>輸送及び保管サービス</td> </tr> <tr> <td>BII</td> <td>農業 - 動物及び付随の畜産</td> <td>H</td> <td>サービス</td> </tr> <tr> <td>BIII</td> <td>植物の飼育 (鶏)</td> <td>I</td> <td>包装/包装サービスの提供</td> </tr> <tr> <td>CI</td> <td>腐敗しやすい動物性製品の加工</td> <td>J</td> <td>食品の製造及び処理後の衛生管理の設計 (建設/建設及び輸送/卸売)</td> </tr> <tr> <td>CII</td> <td>腐敗しやすい植物性製品の加工</td> <td>K</td> <td>化学製品 (生化学製品を含む) の製造 (添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤等の製造)</td> </tr> <tr> <td>CIII</td> <td>腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工 (混合製品)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CIV</td> <td>常温保存製品の加工</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>飼料及び動物用食品の加工</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>ケータリング / フードサービス</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	コード	セクター/サブセクター	コード	セクター/サブセクター	AI	肉 / 魚 / 卵 / 海産物の動物の飼育	FI	小売 / 卸売	AII	魚及び海産物の養殖	FII	仲買 / 卸売	BI	農業 - 作物 (穀物及び豆類を除く) の栽培	G	輸送及び保管サービス	BII	農業 - 動物及び付随の畜産	H	サービス	BIII	植物の飼育 (鶏)	I	包装/包装サービスの提供	CI	腐敗しやすい動物性製品の加工	J	食品の製造及び処理後の衛生管理の設計 (建設/建設及び輸送/卸売)	CII	腐敗しやすい植物性製品の加工	K	化学製品 (生化学製品を含む) の製造 (添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤等の製造)	CIII	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工 (混合製品)			CIV	常温保存製品の加工			D	飼料及び動物用食品の加工			E	ケータリング / フードサービス		
コード	セクター/サブセクター	コード	セクター/サブセクター																																															
AI	肉 / 魚 / 卵 / 海産物の動物の飼育	FI	小売 / 卸売																																															
AII	魚及び海産物の養殖	FII	仲買 / 卸売																																															
BI	農業 - 作物 (穀物及び豆類を除く) の栽培	G	輸送及び保管サービス																																															
BII	農業 - 動物及び付随の畜産	H	サービス																																															
BIII	植物の飼育 (鶏)	I	包装/包装サービスの提供																																															
CI	腐敗しやすい動物性製品の加工	J	食品の製造及び処理後の衛生管理の設計 (建設/建設及び輸送/卸売)																																															
CII	腐敗しやすい植物性製品の加工	K	化学製品 (生化学製品を含む) の製造 (添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤等の製造)																																															
CIII	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工 (混合製品)																																																	
CIV	常温保存製品の加工																																																	
D	飼料及び動物用食品の加工																																																	
E	ケータリング / フードサービス																																																	
	(表中のK)	(食品原料または食品製造の加工助剤として使用される化学製品 (生化学製品を含む) 及び培養物の製造)																																																

番号	項目	要求事項
FSM 1	トップマネジメントの責任	トップマネジメントは、明確な組織体制を構築し、少なくとも食品安全に影響する活動を担当する従業員については、業務、責任、指示・報告体制、情報の共有化を明確に定義し、運用しなければならない。トップマネジメントは、食品安全マネジメントシステムの運用に責任を持つ者を任命しなければならない。
FSM 4	食品安全に係る法令の遵守	組織は、食品安全マネジメントシステムを構築するにあたって、食品安全に影響を与えるすべての工程及び作業が製造している国及び意図した販売国の両者の法令が遵守されるよう詳細な手順を構築し、それを実施し、維持しなければならない。
FSM 7	食品防御	組織は、食品防御に対する潜在的、及び顕在的な脅威を特定し、その脅威への対応に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。組織は、特定された食品防御の脅威の低減に向けて組織が実施する対策を明記した食品防御計画を文書化し、実施しなければならない。この計画は GMP を含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。
FSM 8	食品偽装防止対策	組織は、潜在的、及び顕在的な製品に対する記録や表示の改ざん及び意図的な希釈等を特定し、食品偽装の低減策に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。組織は、特定された食品偽装の脆弱性による食品安全リスクの低減に向けて組織が実施する対策を明記した食品偽装防止計画を文書化し、実施しなければならない。この計画はGMPを含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。
FSM 9.1	文書化手順	組織は、食品安全マネジメントシステムの効果的な運用や、プロセスの管理を明示するために必要な、文書化された情報 (記録を含む) を管理するために、文書化手順が策定、実施及び維持されていなければならない。
FSM 10	購入するまたは供給を受けるものの仕様の管理	組織は、最終製品の安全性に影響を与える、購入するまたは供給を受けるもの (原材料、ユーティリティ及びサービス (電気、水道、輸送、保守等)) についての仕様を文書化し、維持し、必要に応じて利用できるよう保管しなければならない。組織は、購入するまたは供給を受けるものについて、リスクを評価して受け入れ時の確認事項 (検査証、状態、温度、表示等の確認) を設定しなければならない。また組織は、それらの仕様変更時の取り扱い、定期的な見直しの頻度を含めたレビュープロセスを定め、実施しなければならない。
FSM 11	手順	組織は、食品安全に影響する全ての過程と作業において、効果的な手順と指示を、確立し、実施し、維持しなければならない。またこれらの手順・指示は異なる言語を使用する従業員にも理解させなければならない。

番号	項目	要求事項
FSM 1	トップマネジメントの責任	トップマネジメントは、明確な組織体制を構築し、少なくとも食品安全に影響する活動を担当する従業員については、業務、責任、指示・報告体制、情報の共有化を明確に定義し、運用しなければならない。また、従業員にそれらを周知しているという証拠も残しておくなければならない。トップマネジメントは、食品安全マネジメントシステムの運用に責任を持つ者を任命しなければならない。
FSM 4	食品安全に係る法令の遵守	組織は、食品安全マネジメントシステムを構築するにあたって、食品安全に影響を与えるすべての工程及び作業が製造している国及び意図した販売国の両者の法令が遵守されるよう詳細な手順を構築し、それを実施すると共に、実施した記録も含めて維持しなければならない。
FSM 7	食品防御	組織は、組織内または組織外の人による意図的な食品汚染のリスクに対する潜在的、及び顕在的な脅威を特定し、その脅威への対応に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。組織は、特定された食品防御の脅威の低減または排除に向けて組織が実施する対策を明記した食品防御計画を文書化し、実施しなければならない。この計画は GMP を含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。また、組織は、食品防御の脆弱性が認められた箇所に対しては、アクセス管理を設けなければならない。製品が意図的に汚染された可能性がある場合の対応手順を定め、これを実施しなければならない。
FSM 8	食品偽装防止対策	組織は、潜在的、及び顕在的な製品に対する記録や表示の改ざん及び意図的な希釈等の偽装に関する脆弱性を特定し、食品偽装の低減策に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。組織は、特定された食品偽装の脆弱性による食品安全リスクの低減に向けて組織が実施する対策を明記した食品偽装低減計画を文書化し、実施しなければならない。この計画はGMPを含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。
FSM 9.1	文書化手順	組織は、食品安全マネジメントシステムの効果的な運用や、プロセスの管理を明示するために必要な、文書化された情報 (記録を含む) を管理するために、情報の文書化手順を文書で定め、実施及び維持しなければならない。また、組織は、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、適切な保管期間を定め、保管しなければならない。
FSM 10	購入するまたは供給を受けるものの仕様の管理	組織は、最終製品の安全性に影響を与える、購入するまたは供給を受けるもの (原材料 (容器包装資材を含む)、装置・器具、ユーティリティ及びサービス (電気、水道、輸送、保守等)) についての仕様を文書化し、維持し、必要に応じて利用できるよう保管しなければならない。組織は、購入するまたは供給を受けるものについて、リスクを評価して受け入れ時の確認事項 (検査証、状態、温度、表示等の確認) を設定しなければならない。また組織は、それらの仕様変更時の取り扱い、定期的な見直しの頻度を含めたレビュープロセスを定め、実施しなければならない。
FSM 11	手順	組織は、食品安全に影響する全ての過程と作業において、効果的な手順と指示を、確立し、実施し、維持しなければならない。またこれらの手順・指示は異なる言語を使用する従業員にも理解させなければならない。

主な改定の概要
・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・JAB発行「24-認シ第 0002 号 (ISO 22003-1: 2022, 及び FSSC 22000 Version 6.0 への認定の移行後のフードチェーンカテゴリ (和文) 表記について)」に沿い、セクター表記についてISO22003-1: 2022の表記を踏襲した。
・記載箇所の移動 (P4→P2)
・引用規格の改版に伴う表記の修正
・各改定に伴う項番変更
・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
・JFS-B規格Ver.3.0 Ed1.0ガイドラインとの整合 ・JAB発行「24-認シ第 0002 号 (ISO 22003-1: 2022, 及び FSSC 22000 Version 6.0 への認定の移行後のフードチェーンカテゴリ (和文) 表記について)」に沿い、セクター表記についてISO22003-1: 2022の表記を踏襲した。(但し、セクターについては、区分、抽象度共に、GFSSIのカテゴリと異なるため、変更はしていない。)
・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
・表記の補正修正
・表記の補正修正 ・GFSSI GMAPとの整合
・GFSSIベンチマーク要求事項 (パート III) II サブセクターとの整合
・表記の補正修正

FSM 12	資源の管理	トップマネジメントは、食品安全マネジメントシステムを実施し、維持し、改善するために必要な、水準を満たす経営資源（人的資源、施設・労働環境、設備・器具、事業場を運営するためのシステム（通信技術、輸送を含む）、測定手段とトレーサビリティ、知的財産管理等）を、適時に決定し、提供しなければならない。	FSM 12	資源の管理	トップマネジメントは、食品安全マネジメントシステムを実施し、維持し、改善するために必要な、水準を満たす経営資源（人的資源、施設・労働環境、設備・器具、事業場を運営するためのシステム（通信技術、輸送を含む）、測定手段とトレーサビリティ、知的財産管理等）を、適時に決定し、提供しなければならない。	・事業場→事業所に表記の統一
FSM 13.1	購買管理	組織は、外部から購入する原材料、容器包装資材、サービスのうち、食品安全に影響するものすべてが、必ず指定された仕様、ならびに食品安全に関わる法令・規制要求事項に適合するように、購買手順を管理しなければならない。 またこの購買手順は、自社のグループ企業から購入する原材料、包装資材、サービスについても適用しなければならない。	FSM 13.1	購買管理	組織は、外部から購入する原材料、容器包装資材、サービス、 装置・器具 のうち、食品安全に影響するものすべてが、必ず指定された仕様、ならびに食品安全に関わる法令・規制要求事項に適合するように、購買手順を管理しなければならない。 またこの購買手順は、自社のグループ企業から購入する原材料、包装資材、サービス、 装置・器具 についても適用しなければならない。	・GFSIベンチマーク要求事項 パートⅢ J II サ ・セクターとの整合
FSM 13.2	サプライヤーの管理	組織は、食品安全に影響するサプライヤーに対する評価、承認及び継続的なモニタリングの手順を定め、これを実施し、維持しなければならない。 サプライヤーの評価については、食品防御、食品偽装防止への取り組みがあることを含む。 緊急時（自然災害等）に、未承認サプライヤーから原材料、包装資材、サービスを受け入れる場合は、使用前に製品が要求する仕様に合致していることを評価、検査、訪問などにより確認しなければならない。 サプライヤーに対する評価、承認及びモニタリング記録は維持すること。	FSM 13.2	サプライヤーの管理	組織は、食品安全に影響するサプライヤーに対する評価、承認及び継続的なモニタリングの手順を 文書 で定め、これを実施し、維持しなければならない。 サプライヤーの評価については、食品防御、食品偽装防止への取り組みがあることを含む。 緊急時（自然災害等）に、未承認サプライヤーから原材料、包装資材、サービスを受け入れる場合は、使用前に製品が要求する仕様に合致していることを評価、検査、訪問などにより確認しなければならない。 サプライヤーに対する 調査、評価、承認及びフォローアップの結果 は維持すること。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・表記の補正 ・GFSI GMApとの整合
FSM 14	トレーサビリティ	組織は、製品の識別を確実なものとするため、供給者（少なくともワンステップ前）から受領者（少なくともワンステップ後）に至るすべてのプロセスを網羅した、トレーサ実施・維持のための手順が確立されていなければならない。 文書化された手順は、少なくとも年1回トレーテストによって検証され、それが効果的に機能していることを確認すること。また検証の結果は記録しておくこと。	FSM 14.1	トレーサビリティ	組織は、製品の識別を確実なものとするため、 サプライヤー （少なくともワンステップ前）から受領者（少なくともワンステップ後）に至るすべてのプロセスを網羅した、トレーサ実施・維持のための 手順を確立 しなければならない。この手順には、 製造工程全体、及び配送を通じて継続的に製品を識別するための手順（表示等） を定めなければならない。 トレーサビリティを確保するために、少なくとも以下を記録しなければならない。 ●全ての外部調達した原材料（容器包装資材を含む）、製品、またはサービスの記録 ●製造工程全体を通じてバッチ、半製品、仕掛品、再生品、手直し品、最終製品及び包装を識別するための記録 ●全ての製品のサプライヤー及び受領者の記録 ●手順を更新した場合は、その記録	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMApとの整合
			FSM 14.2	トレーサビリティの検証	組織は文書化されたトレーサ実施・維持のための手順を、少なくとも年1回トレーテストによって検証し、それが効果的に機能していることを確認しなければならない。また検証の結果は記録しなければならない。	・GFSI GMApとの整合
FSM 16	アレルギーの管理	組織は、アレルギーの管理計画を策定及び実行し、さらに適切に維持しなければならない。 この計画では、アレルギー交差汚染のリスクを正しく評価し、それに基づいて、交差汚染リスクを低減あるいは除去する管理手順を含めなければならない。また、出荷され、販売に供される製品において、販売国のアレルギー表示規則に従った表示が行われることを担保する計画でなければならない。	FSM 16	アレルギーの管理	組織は、アレルギーの管理計画を 文書 で定め、実行し、さらに適切に維持しなければならない。アレルギーの管理計画には、以下を含めなければならない。 ●アレルギー交差 接触 のリスクを正しく評価し、それに基づいて、交差接触リスクを低減あるいは除去する管理手順 ●製造から出荷までのすべての工程で、 アレルギーの交差接触を引き起こさないための、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品の取扱い手順 ●食品が触れる箇所の清掃、洗浄手順及び検証手順 ●製造から出荷までのすべての工程において、 管理すべきアレルギーを識別し、表示する手順 また、出荷され、販売に供されるアレルギーを含む、もしくは混入の可能性のあるすべての製品は、 想定される出荷先の国の法令及び適切な顧客要求に従って表示が行われることを担保する計画 でなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMApとの整合
FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理	組織は、食品安全の確保に必要不可欠なパラメータを測定するために使用される機器や装置を特定しなければならない。 また、特定された機器や装置については、定期的に校正を実施しなければならない。なお、この校正については、当該国のあるいは国際的な標準や方法にトレーサブルでなければならない。	FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理	組織は、食品安全の確保に必要不可欠なパラメータを測定するために使用される機器や装置を特定しなければならない。 また、特定された機器や装置については、定期的に校正を実施しなければならない。なお、この校正については、当該国のあるいは国際的な標準、または合理的に認められた トレーサ可能な方法 で実施しなければならない。 組織は、機器や装置が正確ではないことが判明した場合には、 適切な処置 をとり、その処置は記録しなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMApとの整合
FSM 19.1	分析と試験	組織は、食品の安全に影響する原材料、半製品、製品、製造環境などの試験を確実にするための手順を確立し、実施し、維持しなければならない。 当該試験は力量のある検査部門または試験機関により実施され、適切なサンプリング方法と試験方法を用いて実施されなければならない。 食品安全に重大な影響のある試験は ISO/IEC 17025 に準じて行われなければならない。	FSM 19.1	分析と試験	組織は、食品の安全に影響する原材料、半製品、製品、製造環境などの試験を確実にするための手順を確立し、実施し、維持しなければならない。 当該試験は力量のある検査部門または試験機関により実施され、適切なサンプリング方法と試験方法を用いて実施されなければならない。 食品安全に重大な影響のある試験はISO/IEC 17025に準じて行われなければならない。 また、組織は、製品の保存可能期間内において製品の仕様を満たすことを確認するための 分析と試験手順（方法、基準等） を定め、これを 実施 しなければならない。	・GFSI GMApとの整合
FSM 20	内部監査	組織は、適用される（HACCPプラン、食品防御プラン、食品偽装防止プランを含めた）すべての食品安全マネジメントシステムの文書化された内部監査手順を確立し、実施し、維持しなければならない。 手順には、少なくとも以下の内容を含むこと。 a)内部監査の時期・年1回以上の頻度を含むスケジュール b)不適合に対する是正処置 c)内部監査の客観性、公平性が担保されるルール 組織は、その証拠として、内部監査の実施記録を残さなければならない。 組織は、内部監査員の力量を定め、訓練しなければならない。	FSM 20	内部監査	組織は、適用される（HACCPプラン、食品防御プラン、食品偽装防止プランを含めた）すべての食品安全マネジメントシステムに 対象に 、文書化された内部監査手順を確立し、実施し、維持しなければならない。 手順には、少なくとも以下の内容を含むこと。 a)内部監査の時期・年1回以上の頻度を含むスケジュール b)不適合に対する是正処置 c)内部監査の客観性、公平性が担保されるルール 組織は、その証拠として、内部監査の実施記録を残さなければならない。 組織は、内部監査員の力量を定め、訓練しなければならない。	・表記の補正
FSM 21	苦情対応	組織は、苦情対応及び苦情データの管理手順を確立し、実施し、維持しなければならない。 管理手順には、苦情を分析し、食品安全をおびやかす影響の大きさを評価したうえで、必要に応じて是正措置を実施することを定めること。	FSM 21	苦情対応	組織は、 食品安全の取組みの抜け・漏れを発見し、是正し、管理 していくために、苦情対応及び苦情データを 活用 して 管理の仕組み を 文書 で定め、実施し、維持しなければならない。 管理手順には、苦情を分析し、食品安全をおびやかす影響の大きさを評価したうえで、必要に応じて是正措置を実施することを定めること。 また、組織は、苦情の内容、調査結果、是正処置を記録し、維持しなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMApとの整合
FSM 22	重大事故管理	組織は、製品のリコール・撤去を含めた重大事故の管理手順を確立し、実施し、維持しなければならない。 この手順には、製品のリコールが確実に実施されることを確認するテストを含むこと。少なくとも年1回のテストによって、手順の有効性を検証し、検証の記録を維持しなければならない。	FSM 22.1	重大事故管理	組織は、 重大事故 が起きた場合に 確実に 対応できるように、 食品事故対応手順 を 文書 で定め、事故が起きた場合にはこれを 実施し、常に有効であるよう維持 しなければならない。 この手順には、製品の撤去や回収（リコール）の方法も記述し、製品のリコールが確実に実施されることを確認するテストを含むこと。 また、顧客、消費者、及び関連官庁に対し必要な情報を提供するための体制及び手順を含めなければならない。 発生した事故は記録し、評価を行わなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMApとの整合
			FSM 22.2	食品事故対応手順の検証	食品事故対応手順に基づき、組織が供給する製品について少なくとも年1回の製品のリコールが 確実に 実施されることを確認するテストによって、手順の有効性を検証し、検証の記録を維持しなければならない。	・GFSI GMApとの整合
			FSM 23.1	製品の仕様の管理	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品の仕様を 文書化 し、維持しなければならない。製品仕様書の変更を、組織内及び外部に連絡する体制を持たなければならない。 製品の仕様を管理する責任者を定めなければならない。	・GFSI GMApとの整合
FSM 23	製品のリリース	組織は、製品のリリース手順を確立し、これを実施し、維持しなければならない。	FSM 23.2	製品のリリース	組織は、製品のリリース（出荷）に 当たって適切な手順 を 文書 で定め、これを実施し、維持しなければならない。 製品のリリース手順には、 最終製品が仕様を満たすことを確認する手順 を含めなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMApとの整合
FSM 24	不適合の特定及び不適合品の管理	組織は、誤使用、誤出荷を防ぐために、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、これを実施し、維持しなければならない。	FSM 24	不適合の特定及び不適合品の管理	組織は、 原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品 について、 食品安全に影響を与える不適合品 の誤使用、誤出荷を防ぐために、その 食品安全に影響を与える不適合を特定すると共に 、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 文書 で定め、これを実施し、維持しなければならない。 また、 不適合品の管理に責任を持つ者を決めなければならない。	・表記の補正 ・GFSI GMApとの整合
FSM 25	是正処置	組織は、食品安全に影響を与える不適合が生じた場合の是正処置を決定・実施するための手順を確立し、これを実施し、維持しなければならない。 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。	FSM 25	是正処置	組織は、食品安全に影響を与える不適合が生じた場合の 是正処置 を決定・実施するための手順を 文書 で定め、これを実施し、維持しなければならない。 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。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
			FSM 26	変更管理	組織は、 最終製品の安全性に影響を与えるすべての工程及び作業（装置・器具も含める） において 変更が発生する場合、事前にその影響を必要程度まで評価するための手順 を 文書 で定め、これを 実施し、維持 しなければならない。 また、 変更管理に責任を持つ者を決めなければならない。	・新規要求事項の追加 ・GFSIベンチマーク要求事項 パートⅢ J II サ ・セクターとの整合
FSM 26	従業員からの改善提案の活用	組織は、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を構築し、実施しなければならない。	FSM 27	従業員からの改善提案の活用	組織は、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を構築し、実施しなければならない。	・項番の変更

HACCP手順1	HACCPチームの編成	一定の力量を持つ要員によりHACCPチームを編成しなければならない。	HACCP手順1	HACCPチームの編成及び適用範囲の特定	一定の力量を持つ要員によりHACCPチームを編成し、 HACCPシステムの適用範囲と適用可能なGMPを特定しなければならない。適用範囲では、どういった製品や工程を何れのHACCPプランの対象とするかを文書化する。	・“HACCPシステム適用範囲の特定”を追記(CODEX GPFH2020から引用)
HACCP手順3	製品の使用方法の確認	製品の意図する用途(使用方法)、対象とする消費者を文書に明記しなければならない。	HACCP手順3	製品の使用方法の確認	製品の意図する用途(使用方法)、対象とする 使用者(消費者) を文書に明記しなければならない。	・表記の修正
HACCP手順6(原則1)	危害要因の分析	各工程における潜在的な危害要因を洗い出し、分析し、これを管理するためのあらゆる手段を考えなければならない。危害要因には、必要に応じて、アレルギーを含めなければならない。	HACCP手順6(原則1)	危害要因の分析	各工程における潜在的な危害要因を洗い出し、 その中から重要な危害要因を特定し 、これを管理するためのあらゆる手段を考えなければならない。危害要因には、必要に応じて、アレルギーを含めなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
HACCP手順8(原則3)	許容限界の設定	各重要管理点について許容限界を設定しなければならない。	HACCP手順8(原則3)	許容限界の設定	各重要管理点について 妥当性確認された 許容限界を設定しなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
HACCP手順11(原則6)	検証手順の設定	設定した取扱い(HACCPプラン)がそのとおりに行われているかの確認、及び設定した取扱いの修正が必要かどうかの判断を行うための手順(検証手順)を定めなければならない。 検証は、製造工程における機器の設計、加工方法の変化や技術開発に、適応するように実施しなければならない。	HACCP手順11(原則6)	HACCPプランの妥当性確認及び検証手順の設定	HACCPプランを実施する前に妥当性確認を行わなければならない。 設定した取扱い(HACCPプラン)がそのとおりに行われているかの確認、及び設定した取扱いの修正が必要かどうかの判断を行うための手順(検証手順)を定めなければならない。 検証は、製造工程における機器の設計、加工方法の変化や技術開発に、適応するように実施しなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合

GMP			GMP			
GMP 1	立地環境	組織は、事業場の汚染が防止でき、かつ、製品の受け入れ・保管・製造・配送が安全にできる場所に立地させ、維持しなければならない。	GMP 1	立地環境	組織は、 事業所 の汚染が防止でき、かつ、製品の受け入れ・保管・製造・配送が安全にできる場所に立地させ、維持しなければならない。	・事業場→事業所に表記の統一
GMP 2	敷地管理	組織は、事業場の敷地内を、汚染を防いで安全な製品を作れるように、適切な基準を定め、維持しなければならない。	GMP 2	敷地管理	組織は、 事業所の周辺・構内 について、汚染を防いで安全な製品を作れるように適切な基準を定め、 それに従って 維持しなければならない。 これらの基準には、敷地内の廃棄物や不要物の管理を含めなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・表記の補足修正 ・GFSI GMAPとの整合
GMP 3	事業場の設計、施工、配置及び作業・製品の動線	組織は、事業場の工場建屋・施設(入庫区域、原材料資材・製品取扱区域、準備区域、包装及び保管区域など)を場外・場内にわたって、食品安全リスクを最小限に抑えるように設計・施工・維持しなければならない。 また、設備レイアウトとヒト・モノ・作業の動線について、意図した目的にそってあり、食品安全リスクを最小限に抑えるようデザインしなければならない。	GMP 3	事業所の設計、施工、配置及び作業・製品の動線	組織は、 事業所 の工場建屋・施設(入庫区域、原材料資材・製品取扱区域、準備区域、包装及び保管区域など)を場外・場内にわたって、食品安全リスクを最小限に抑えるように設計・施工・維持しなければならない。 また、設備レイアウト(排水システム、照明含む)とヒト・モノ・作業の動線について、意図した目的にそってあり、 かつ 食品安全リスクを最小限に抑えるようデザインしなければならない。 食品安全上必要な照明は、適切な照度に設定しなければならない。 また、食品が触れる施設・設備は、保守や清掃、消毒が適切に行うことができる構造・材質でなければならない。	・事業場→事業所に表記の統一 ・表記の補足修正 ・GFSI GMAPとの整合
GMP 4	物理的、化学的、生物的製品汚染リスクと隔離	組織は、HACCPチームで作成された工程フローと現場との整合確認に基づき、工程を含む全て(物理的、化学的(アレルギー含む)、生物的)の危害要因が抽出されていることを明らかにしなければならない。抽出された危害要因は、発生頻度と結果の大きさを評価し、それぞれに適切な管理手段を設定しなければならない。特定された危害要因で、重要管理点(CCP)以外で、かつ一般衛生管理プログラムでは有効に管理することが困難な危害要因を制御し、原材料(容器包装資材を含む)、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品の汚染、及び交差汚染を防止する手順を定め、文書化しなければならない。 組織は、これらの手順を定期的に見直し、有効に維持しなければならない。	GMP 4.1	交差汚染(アレルギーの交差接触を含む)と隔離	組織は、 原材料(容器包装資材を含む)、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品の物理的、化学的(アレルギー含む)、生物的な汚染、及び交差汚染(アレルギーの交差接触を含む)を防止することを目的とし、食品安全のあらゆる側面をカバーするために隔離を含む必要な管理手段を確立し、その手順を文書化し、定期的に見直しにより、有効に維持しなければならない。	・従来のGMP 4を、GMP 4.1とGMP 4.2に分け構成の見直し(GMP 4の要件の明確化が目的) ・表記の補足修正
			GMP 4.2	強化が必要な危害要因の管理	組織は、CCP以外で、特に管理の強化が必要な 危害要因の管理手段 を確立し、必要に応じてその手順を文書化し、定期的に見直しにより、有効に維持しなければならない。	・従来のGMP 4を、GMP 4.1とGMP 4.2に分け構成の見直し(GMP 4の要件の明確化が目的) ・JFS-B規格Ver.3.0 Ed1.0ガイドラインとの整合 ・表記の補足修正
GMP 5	従業員用の施設	手洗い場とトイレを含む従業員用の施設、及び該当する共有施設は、食品安全上のリスクを最小限に抑えるように提供され、設計され、利用されなければならない。	GMP 5	従業員用の施設	組織は、 更衣室、手洗い場、トイレ を含む従業員用の施設、及び該当する共有施設を、 アレルギーを含めた 食品安全上のリスクを最小限に抑えるように設計し、設置し、管理運用しなければならない。 トイレ及び食堂や休憩室などの飲食物を保管・飲食する場所は、食品の製造・包装・保管を行うエリアから隔離されていなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・表記の補足修正 ・GFSI GMAPとの整合
GMP 6.1	従業員等の個人衛生基準	組織は、食品安全上のリスクを最小限に抑えるために、製品固有のリスクを評価し文書化した衛生基準を、策定し、実行し、維持しなければならない。 その中には、手洗い場及びトイレの用意、手洗い方法と頻度、食品安全に影響する健康状態の確認手順、適切な作業服の提供、作業服や履物のルール、製造所への出入方法、食品の取扱方法及び異物混入対策を含めなければならない。 またこの衛生基準は、言語の異なる従業員にも理解させなければならない。	GMP 6.1	従業員等の個人衛生基準	組織は、食品安全上のリスクを最小限に抑えるために、 従業員について適切な衛生基準を従業員が業務に従事している国の法規制に従い 、製品固有のリスクを評価して文書化した衛生基準を、策定し、実行し、維持しなければならない。 その中には、手洗い場及びトイレの用意、手洗い方法と頻度、食品安全に影響する健康状態の確認手順、適切な作業服の提供、作業服や履物のルール、製造所への出入方法、食品の取扱方法及び異物混入対策、 食品安全においてリスクが懸念される感染者が発生した場合の対応手順及び報告体制 を含めなければならない。 またこの衛生基準は、異なる言語を使用する従業員にも理解させなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMAPとの整合 ・表記の補足修正
GMP 6.3	従業員等の健康管理	組織は、食品安全上のリスクを最小限に抑えるために、製品固有のリスクを評価して文書化した健康管理手順を、策定し、実行し、維持しなければならない。 その中には、病気の疑いのある従業員が、当該国の法令・規制要求事項に従い、病気や症状を速やかに上職者に報告する手順を含めなければならない。	GMP 6.3	従業員等の健康管理	組織は、食品安全上のリスクを最小限に抑えるために、製品固有のリスクを評価して文書化した健康管理手順を、策定し、実行し、維持しなければならない。 その中には、病気の疑いのある従業員が、当該国の法令・規制要求事項に従い、病気や症状を速やかに上職者に報告する手順を含めなければならない。 また、健康状態に問題がある者の管理に責任を持つ者を決めなければならない。	・GFSI GMAPとの整合
GMP 6.4	事業場外従業員・訪問者への適用	GMP6.1、6.2、及び6.3を食品安全に影響する従業員に周知徹底し、委託事業者及び訪問者にも例外なく適用すること。	GMP 6.4	事業場外従業員・訪問者への適用	組織は、GMP 6.1、6.2、及び6.3を食品安全に影響する従業員に周知徹底し、委託事業者及び訪問者にも例外なく適用すること。	・事業場→事業所に表記の統一 ・表記の補足修正
GMP 7	教育・訓練	全ての従業員が食品安全(マネジメント、文化、HACCP、GMPを含む)についての適切な言語での教育・訓練を受け、それぞれの業務の中で各々が理解を深め、実施し、維持できる仕組みがなければならない。 また力量評価をした上で必要性に応じ、教育・訓練を繰り返すことにより、理解度を高める仕組みがなければならない。	GMP 7	教育・訓練	組織には、 新人を含む 全ての従業員が食品安全(マネジメント、文化、HACCP、GMPを含む)についての適切な言語での教育・訓練を受け、それぞれの業務の中で各々が理解を深め、実施し、維持できる仕組みがなければならない。 組織は、 教育・訓練の実施を記録に残さなければならない。また、必要に応じて再教育を行う仕組みを文書で定め、実施しなければならない。 この教育・訓練は、従業員が自らの食品安全における役割、取組の意義を認識できるようにしなければならない。 また力量評価をした上で必要性に応じ、教育・訓練を繰り返すことにより、理解度を高める仕組みがなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・表記の補足修正 ・GFSI GMAPとの整合
GMP 8	整理整頓、清掃、殺菌・消毒	組織は、危害要因分析に基づき製品固有のリスクを特定して、文書化された整理整頓、清掃、殺菌・消毒手順を確立し、実施し、維持しなければならない。また、製品固有のリスクを最小化できる手順が有効に機能していることを検証しなければならない。 清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤は意図した目的に即したものが使用され、適切に保管しなければならない。 危害が予想される薬剤に対しては、食品安全上の情報を入手、及び確認すること。	GMP 8	整理整頓、清掃、殺菌・消毒	組織は、 全工程・段階を通じて 危害要因分析に基づき製品固有のリスクを特定して、文書化された整理整頓、清掃、殺菌・消毒手順を確立し、実施し、維持しなければならない。また、 この手順には、製品固有のリスクを最小化できているかどうかを検証する手順を含めなければならない。 清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤は意図した目的に即したものが使用され、 明確に識別され、食品の製造・包装・保管を行うエリアから隔離された場所に保管しなければならない。 危害が予想される薬剤に対しては、食品安全上の情報を入手、及び確認すること。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMAPとの整合
GMP 10	事業場の巡回・点検	組織は、事業場全体の環境、設備、プロセスデザイン(ヒト・モノ・作業動線)に対して、巡回計画を確立し、定期的に点検を実施しなければならない。点検実施の証拠として記録を残さなければならない。 巡回計画は、事業場がその活動に応じた適切な状態に維持され、食品安全を確実にするものでなければならない。	GMP 10	事業場の巡回・点検	組織は、 事業所 全体の環境、設備、プロセスデザイン(ヒト・モノ・作業動線)に対して、巡回計画を確立し、定期的に点検を実施しなければならない。点検実施の証拠として記録を残さなければならない。 巡回計画は、 事業所 がその活動に応じた適切な状態に維持され、食品安全を確実にするものでなければならない。	・事業場→事業所に表記の統一
GMP 11	空気及び水の管理	組織は、食品製造に使用する空気、高圧ガス、水(氷と蒸気を含む)を、食品安全への影響を最小限に抑えるために、用途によって要求する基準を定め、定期的モニタリングし、記録しなければならない。 使用済みであるが食品との接触を許容できる水を食品製造に使用する場合は、製造専用の水に混入しないよう管理しなければならない。	GMP 11	空気及び水の管理	組織は、食品製造に使用する空気、高圧ガス、水(氷と蒸気を含む)について、食品安全への影響を最小限に抑えるために、用途によって要求する基準を定め、 定期的モニタリングする手順を確立し、かつその記録を残さなければならない。 食品製造に使用することを意図していない水、及び使用済みであるが食品との接触を許容できる水を食品製造に使用する場合は、製造専用の水に混入しないよう管理しなければならない。	・GFSI GMAPとの整合
GMP 12	廃棄物の管理	組織は、廃棄物(廃棄する水を含む)を分別し、収集し、処分するための適切な手順を定めなければならない。 廃棄物の動線は、食品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。 廃棄物の置き場所や容器包装資材は、有害生物の誘引や、有害生物・微生物の発生を防ぐように管理しなければならない。	GMP 12	廃棄物の管理	組織は、廃棄物(廃棄する水を含む)を分別し、収集し、処分するための適切な手順を定めなければならない。 廃棄物の動線は、食品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。 廃棄物の置き場所や容器包装資材は、有害生物の誘引や、有害生物・微生物の発生を防ぐように管理しなければならない。 廃棄物等(食品用途に適さない副産物を含む)を保管する容器は、それ以外の容器と明確に区別しなければならない。	・GFSI GMAPとの整合

GMP 13	有害生物防除	組織は、敷地及び施設内での有害生物（害虫及び害獣）による食品安全へのリスクを制御または除去する手順を確立し、実施し、維持しなければならない。 この手順は以下のサイクルで達成されなければならない。 1. 有害生物の発生状況把握とモニタリング計画の策定 2. 有害生物の防除と侵入防止の実施 3. 有害生物のモニタリングと従業員への結果の周知 組織は、必要な場合は、有害生物の駆除手順を定めなければならない。	GMP 13	有害生物防除	組織は、敷地及び施設内での有害生物（害虫及び害獣）による食品安全へのリスクを制御または除去する手順を確立し、実施し、維持しなければならない。 この手順は以下のサイクルで達成されなければならない。 1. 有害生物の発生状況把握とモニタリング計画の策定 2. 有害生物の防除と侵入防止の実施 3. 有害生物のモニタリングと従業員への結果の周知 組織は、必要な場合は、有害生物の駆除手順を定めなければならない。 薬剤を使用する場合は、食品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。 有害生物の管理は、必要な力量を持つ者が行わなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMaPとの整合
GMP 15	輸送	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品（最終包装し、梱包した生鮮食品を含む）を運ぶための輸送用の容器・車両を、外部委託の車両も含め、使用目的に適合し、かつ整備され、清潔に保つ仕組みを確立しなければならない。	GMP 15	輸送	組織は、原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、 再生品 、手直し品及び最終製品（最終包装し、梱包した生鮮食品を含む）を運ぶための 容器・輸送用車両 を、外部委託の車両も含め、使用目的に適合し、かつ整備され、清潔に保ち、 汚染から守るとともに、意図した温度帯での輸送を確保する仕組みを確立しなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
GMP 17	在庫の管理	組織は、購入した原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、手直し品及び最終製品を決められた順序かつ保存可能期間内で使用されるための仕組みを確立し、実行し、維持しなければならない。 また、汚染されることなくかつ劣化しない保管条件で保管しなければならない。	GMP 17	在庫の管理	組織は、購入した原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、 再生品 、手直し品及び最終製品を決められた順序かつ保存可能期間内で使用されるための仕組みを確立し、実行し、維持しなければならない。 また、汚染されることなくかつ劣化しない保管条件で保管しなければならない。 保管施設及び設備は、食品を適切な保管条件で保管できるように設計されなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMaPとの整合
GMP 18	装置・器具	装置・器具は、意図した用途に適合するように設計及び選定され、食品安全上のリスクを最小化するように使用され、維持・保管されなければならない。	GMP 18	装置・器具	組織は、意図した用途に適合するように装置・器具を設計及び選定し、食品安全上のリスクを最小化するように使用し、維持・保管しなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
GMP 19	保守	製品の安全上重要な全ての工場施設、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。 保守活動は、食品安全リスクとならないように実施されなければならない。	GMP 19	保守	組織は、製品の安全上重要なすべての 装置・器具 を計画的に保守する仕組みを 文書で定め、実施しなければならない。保守活動は、食品安全リスクとならないように実施されなければならない。 この仕組みには、保守活動後に食品製造が可能状態に復帰する手順（清掃・洗浄・殺菌の手順等）を含めなければならない。 保守活動は、食品安全リスクとならないように実施されなければならない。 保守に使用する材料は、すべて使用目的に即したものを使用しなければならない。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 ・GFSI GMaPとの整合

付属書1
●規格が明示的に求める文書化された情報一覧
(FSM 5参照)

					<p>付属書1 ●規格が明示的に求める文書化された情報一覧 (FSM 5参照)</p> <p>項目 文書化された情報の内容</p> <p>FSM 1 トリアップの1つで、定量的な監視体制（少なくとも食品安全に影響する活動を担当する従業員についての教育、責任、指示、報告体制、情報の共有）を従業員に周知した記録</p> <p>FSM 3 トリアップシフトによるスケジュール</p> <p>FSM 4 食品の全体的な手順の実施と記録</p> <p>FSM 5 食品製造でスケジュールシフト及び調整のうち、組織が必要と判断するもの</p> <p>FSM 6 食品安全の計画と記録</p> <p>FSM 7 ●食品の製造に対する危険への対応・優先順位をつけるための評価手順 ●食品の計画 ●食品の製造記録</p> <p>FSM 8 ●食品の製造記録 ●食品の製造記録 ●食品の製造記録</p> <p>FSM 9.1 ●食品の製造記録</p> <p>FSM 10 購入する又は供給を受けるものの仕様</p> <p>FSM 13.2 サプライヤー評価、承認・モニタリング記録</p> <p>FSM 13.3 外部委託した力での活動/検査/文書</p> <p>FSM 14.1 ●製品のトレーサビリティ/維持するための文書化された手順 ●トレーサビリティ/維持するための、必要な以下の記録 -全ての外部調達した原材料（容器包装資材を含む）、製品、または1-2の特定 -製造工程全体を通じて、半製品、仕掛品、再生品、手直し品、最終製品及び包装を識別するための記録 -供給した全ての製品の購入履歴及び配送先の記録 -手順を変更した場合は、その記録</p> <p>FSM 14.2 トレーサビリティの検証結果</p> <p>FSM 16 アレルゲンの管理計画</p> <p>FSM 17 組織が設備が正確でないことが判明した場合に、対応した処置の記録</p> <p>FSM 21 苦情対応及び苦情フィードバックを管理する仕組み</p> <p>FSM 22.1 ●食品の製造記録 ●食品の製造記録</p> <p>FSM 22.2 製品のコントロールポイントの検証結果</p> <p>FSM 23.1 製品（原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品）の仕様</p> <p>FSM 23.2 製品のリスク（抽出）評価</p> <p>FSM 24 食品安全に影響を及ぼす不適合を特定するに、それによって生じた不適合を詳細に管理、修理、手直しするための手順</p> <p>FSM 25 食品安全に影響を及ぼす不適合が生じた場合の修正処置を決定/実施するための手順</p> <p>FSM 26 食品安全に影響を及ぼす変更が発生する場合、事前にその影響を必要程度で評価するための手順</p> <p>HACCP 手順 12 HACCPプランに必要な文書と記録 (原則7) (HACCPプランに必要な文書と記録の全てについて、この手順12で文書化、記録を要求している。)</p> <p>GMP 4.1 汚染、及び汚染源（交差汚染を含む）を防止することを目的とした問題を食の安全管理手段としての手順</p> <p>GMP 4.2 管理の強化が必要な危害要因に対する管理手段/方法の手順 (必要に応じて)</p> <p>GMP 6.1 従業員等の個人衛生基準</p> <p>GMP 6.3 従業員等の健康診断</p> <p>GMP 6.4 飲料製造を含む食品に適用した GMP 6.1, 6.3 に係る文書</p> <p>GMP 7 ●教育・訓練の実施記録 ●教育・訓練の実施記録 ●教育・訓練の実施記録</p> <p>GMP 8 製造設備、清潔、設備、設備に関する文書化された手順</p> <p>GMP 9 製品の計画について記録</p> <p>GMP 10 検査の計画と記録</p> <p>GMP 11 食品製造に使用する空気、蒸気、水（水と蒸気を含む）のモニタリング記録</p> <p>GMP 19 製品の安全上重要なすべての設備-器具を計画的に保守する仕組み</p>	・規格が明示的に求める文書化された情報一覧 (FSM 5参照) の追記
--	--	--	--	--	---	-------------------------------------

付属書 用語の定義		付属書2 用語の定義		
		1	<p>アレルギーの交差接触 (Allergen cross-contact)</p> <p>アレルギー性食品（アレルギー誘発性の食品）または成分を含むことが意図されていない食品に、あるアレルギー性食品または成分が意図せずに混入すること (国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則 2020: (参考) 日本食品衛生協会 2021年翻訳初版より)</p>	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 (一部、表記修正)
1	意図した用途 (intended use)	2	<p>意図する用途 (Intended use)</p> <p>製品や建物・備品について、企画・設計時に設定された使用や消費方法。</p>	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
5	危害要因 (hazard)	5	<p>危害要因 (Hazard)</p> <p>健康への悪影響をもたらす可能性がある、食品中の生物学的、化学的及び物理的物質、又は食品の状態。 (コーデックス委員会 食品衛生の一般原則の規範から引用)</p>	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 (一部、表記修正)
6	許容限界 (critical limit)	6	<p>許容限界 (管理基準) (Critical limit)</p> <p>CCPの管理手段に関連し、食品の許容性或非許容性を分ける観測可能又は測定可能な基準。 (国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則 2020: (参考) 日本食品衛生協会 2021年翻訳初版より)</p>	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 (一部、表記修正)
8	検証 (verification)	8	<p>検証 (Verification)</p> <p>管理手段が意図したとおり機能しているか決定するため、モニタリングに加えて行われる方法、手順、検査及びその他の評価の適用。 (国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則 2020: (参考) 日本食品衛生協会 2021年翻訳初版より)</p>	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 (一部、表記修正)
		9	<p>交差汚染 (Cross-contamination)</p> <p>人やモノ（原材料、包装材、半製品、製品、台車など）が、異なる衛生区域間を移動する際に、菌などを持ちこんでしまい、食品を汚染する要因となること。</p>	・規格本文の新規表記に伴う追記
11	CCP (critical control point)	12	<p>重要管理点 (CCP) (Critical control point)</p> <p>HACCP システムにおいて、重要な危害要因をコントロールするために必須の、1つまたは複数の管理手段が適用される工程。 (国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則 2020: (参考) 日本食品衛生協会 2021年翻訳初版より)</p>	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 (一部、表記修正)
13	修正 (correction)	14	<p>修正 (Correction)</p> <p>検出された不適合を除去するための処置。 注記 1: 是正処置に先立って、是正処置と併せて、または是正処置の後に、修正が行われることもある。 注記 2: 修正として、例えば、手直し、再格付けがある。 (ISO 22000: 2018 3.9 の定義から引用)</p>	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
		16	<p>消毒 (Disinfection)</p> <p>生物学的または化学的薬剤及び/または物理的な方法により、表面、水中または空気中の生存可能な微生物の数を、食品の安全性及び/または適合性を損なわないレベルまで減少させること。 (国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則CXC 1-1969, Rev. 2022から引用)</p>	・規格本文の新規表記に伴う追記

15	食品 (food)	人の消費を意図して加工されあるいは半加工され又は素材のままのすべての物質。 注記:飲料、ガム及び食品の製造・調製・処理に用いられたすべての物質を含む。ただし、化粧品、タバコ、及び薬のみに使用される物質は含まない。	17	食品 (Food)	人の消費を意図して加工されあるいは半加工され又は素材のままのすべての物質。 注記:飲料、ガム及び食品の製造・調製・処理に用いられたすべての物質を含む。ただし、化粧品、タバコ、及び薬のみに使用される物質は含まない。 (ISO 22000:2018 3.18 の定義から引用)	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
			21	食品偽装 (Food fraud)	経済的利益を得るために、消費者の健康に影響を与える可能性のある食品、食品成分、飼料、食品包装、食品表示、生産情報、製品に関する虚偽または誤解を招く記述の故意による置換、添加、改ざん、誤表示を含む総称。 (GFSI BENCHMARKING REQUIREMENTS VERSION 2020.1 / PART IV GLOSSARY OF TERMS)	・規格本文の新規表記に伴う追記
			22	食品偽装低減計画 (Food fraud mitigation plan)	食品偽装の脆弱性評価によって特定された、偽装行為をいつ、どこで、どのように低減するかに関する要件を定義するプロセス。作成された計画では、特定されたリスクを効果的に低減するために必要な対策とチェックが定義される。	・規格本文の新規表記に伴う追記
			23	食品事故対応手順 (Food incident management procedure)	食品安全に関わる問題が生じた場合に、問題を拡大させないための適切な対応、管理を行うための手順。	・規格本文の新規表記に伴う追記
			27	セクター、サブセクター (Sector, Sub-sector)	認証の対象とする範囲。	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
22	是正処置 (corrective action)	不適合の原因を除去し、再発を防止するための処置。 注記 不適合には、複数の原因がある場合がある。 (ISO 9000:2015 の定義から引用)	28	是正処置 (Corrective action)	逸脱が発生したときにコントロールを再確立し、影響を受けた製品がもしあれば、それを隔離し、処分するためにとり、かつ逸脱の再発生を防止又は最小化するためにとられるあらゆる措置。 (国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則 2020: (参考) 日本食品衛生協会 2021年翻訳初版より)	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 (一部、表記修正)
23	撤去 (product withdrawal)	最終消費者の販売に供される前の製品で、かつ安全ではないとみなされたものをサプライチェーンから供給者が除去すること。 (GFSI Benchmarking Requirement ver2020.1 の定義から引用)	29	製品の撤去 (Product withdrawal)	最終消費者の販売に供される前の製品で、かつ安全ではないとみなされたものをサプライチェーンから供給者が除去すること。 (GFSI Benchmarking Requirement ver2020.1の定義から引用)	・表記の補正修正
24	手直し (rework)	最終製品、半製品、仕掛品、原料を含むすべての工程において、正規の一連の工程から外れた製品について、要求事項に適合する製品として製造フローへ戻す時に行う行為を示す。 手直しには、正規の一連の工程から上流の工程に戻して加工し直す行為、及び加工を伴わずに再度工程に戻す行為を含む。	30	手直し (品) (Rework)	【行為を示す場合】 最終製品、半製品、仕掛品、原料を含むすべての工程において、正規の一連の工程から外れた製品について、要求事項に適合する製品として製造フローへ戻す時に行う行為を示す。 手直しには、正規の一連の工程から上流の工程に戻して加工し直す行為、及び加工を伴わずに再度工程に戻す行為を含む。 【品物を示す場合】 不衛生な状態以外の理由で最終包装までのいずれかの時点で加工から外された、または再加工によってうまく再調整された、食品または食品成分としての使用に適した清潔で不純物のない食品を示す。 (コーデックス委員会 CXC 80-2020 (Adopted in 2020) CODE OF PRACTICE ON FOOD ALLERGEN MANAGEMENT FOR FOOD BUSINESS OPERATORS から引用)	・規格本文の新規表記に伴う追記 ・表記の補正修正
25	トップマネジメント (top management)	最高位で組織を指揮し、管理する個人又はグループ。 注記 1:トップマネジメントは、組織内で、権限を委譲し、資源を提供する力をもっている。 注記 2:マネジメントシステムの適用範囲が組織の一部だけの場合、トップマネジメントとは、組織内のその一部を指揮し、管理する人をいう。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。注記 3 は本書では定義に含めない。)	31	トップマネジメント (Top management)	最高位で組織を指揮し、管理する個人又はグループ。 注記1: トップマネジメントは、組織内で、権限を委譲し、資源を提供する力をもっている。 注記2: マネジメントシステムの適用範囲が組織の一部だけの場合、トップマネジメントとは、組織内のその一部を指揮し、管理する人をいう。 (ISO 22000:2018 3.41 の定義から引用)	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
			32	HACCPプラン (HACCP plan)	食品事業における重要な危害要因を確実にコントロールするために、HACCP の原則に従って用意された文書または一連の文書。 (国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則 2020: (参考) 日本食品衛生協会 2021年翻訳初版より)	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 (一部、表記修正)
27	フローダイアグラム (flow diagram)	特定された製品の作業の全ての段階を含めて作図されたもの。	34	フローダイアグラム (Flow diagram)	食品の生産または製造に用いられる工程の順序の体系的な表現として、作図されたもの。 (国際食品規格委員会 (CODEX) 食品衛生の一般原則 2020: (参考) 日本食品衛生協会 2021年翻訳初版より)	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合 (一部、表記修正)
28	文書 (document)	情報及びそれが含まれている媒体。 例 記録、仕様書、手順を記した文書、図面、報告書、規格 注記:媒体としては、紙、磁気、電子式若しくは光学式コンピュータディスク、写真若しくはマスターサンプル、又はこれらの組合せがあり得る。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。注記 2、3 は本書では定義に含めない。)	35	文書 (Document)	情報及びそれが含まれている媒体。 例 記録、仕様書、手順を記した文書、図面、報告書、規格 注記:媒体としては、紙、磁気、電子式若しくは光学式コンピュータディスク、写真若しくはマスターサンプル、又はこれらの組合せがあり得る。 (ISO 22000:2018 3.13 の定義から引用)	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
29	不適合 (nonconformities)	要求事項を満たしていないこと。 (ISO 9000:2015 の定義から引用)	36	不適合 (Nonconformities)	要求事項を満たしていないこと。 (ISO 22000:2018 3.28 の定義から引用)	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合
31	マネジメントシステム (management system)	組織を指揮し、管理するための調整された活動。 注記:マネジメントには、方針及び目標の確立、並びにその目標を達成するためのプロセスが含まれることがある。 (ISO 9000:2015 の定義から引用。なお、注記 2 は本書では定義に含めない。)	38	マネジメントシステム (Management system)	方針、目標及びその目標を達成するためのプロセスを確立するための、相互に関連する又は相互に作用する、組織の一連の要素のこと。 (ISO 22000:2018 3.25 の定義から引用)	・JFS-B規格Ver.3.0規格との整合

※尚、文書全体に渡り、「および」の表記を「及び」に統一した。