

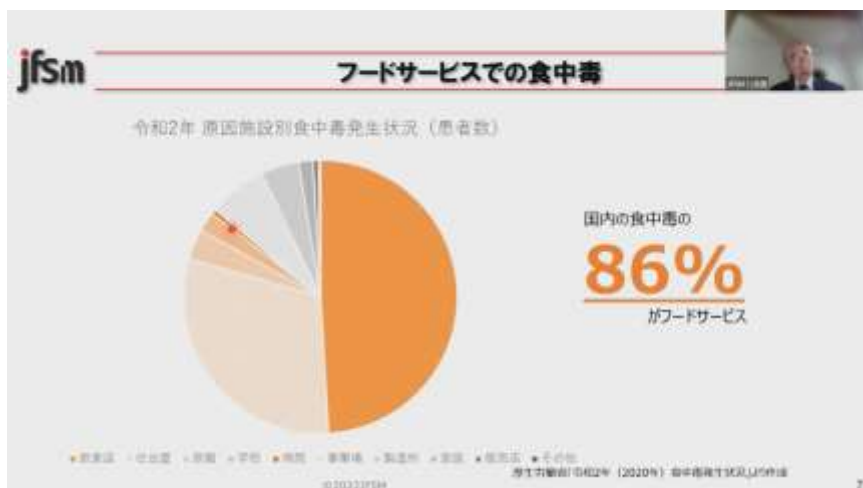
講演内容の紹介

講演3「フードサービス現場に於ける食品安全のポイント」 説明抜粋

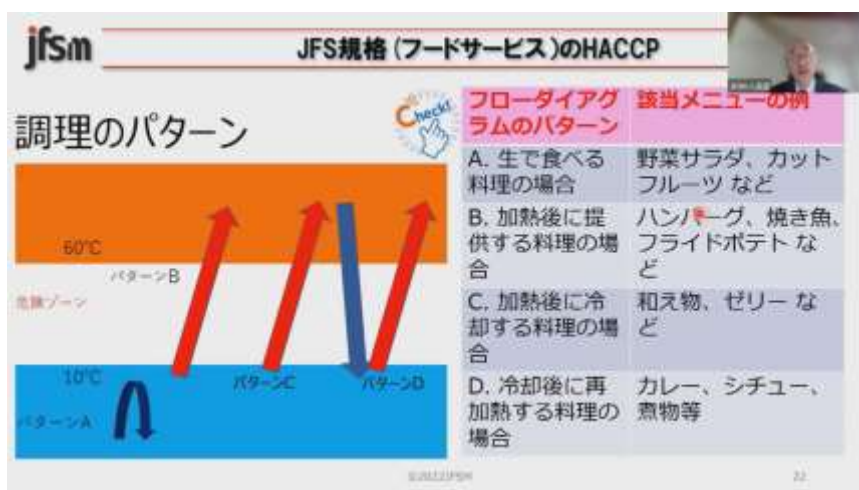
日本発の食品安全マネジメント規格の普及等を通じて世界の食品安全へ貢献し、世界中の消費者が安心して暮らせる社会を目指す食品安全マネジメント協会 (JFSM) の認証規格の説明、食品衛生法の説明などの後、次の事項について説明します。

名称	ロゴマーク	このような方にお勧め！
JFS-C *GFSI承認規格		<ul style="list-style-type: none"> 国際標準規格を得て食品安全レベルを最高位にしたい GFSI承認規格を取得し、取引・輸出を図りたい
JFS-B		<ul style="list-style-type: none"> 国内外の取引に用いたい HACCP 制度化に対応し、食品安全のレベルアップを図りたい
JFS-A		<ul style="list-style-type: none"> HACCPの衛生管理を取り入れ、HACCP制度化にも問題なく対応出来ている状態を確実に維持したい
JFS (フードサービス)		<ul style="list-style-type: none"> フードサービスとしての食品安全のレベルアップと維持を図りたい HACCP 制度化にも対応したい
JFS (フードサービス・マルチサイト)		<ul style="list-style-type: none"> フードサービス事業者で 多店舗展開しているケースでも適合証明を取得したい
JFS-DT		<ul style="list-style-type: none"> タイ国への農産物を輸出を行いたい方向け

① フードサービスの HACCP の特徴



② 調理の4つのパターン(生で食べる料理、加熱後に提供する料理、加熱後に冷却する料理、冷却後に再加熱する料理)に分けて、危害要因分析を行う「HACCPの弾力的な運用」ポイント。



③ 一般的衛生管理について対象作業(装置器具の管理、清掃・洗浄・殺菌消毒)ごとに安全のポイントはどこか、なぜ安全のポイントなのかを分かりやすく説明します。

安全ポイント	なぜ?
傷、くぼみのあるまな板は交換する。	まな板の平滑面ではない傷やくぼみのある部分には汚れや有害な細菌が蓄積するため。
損傷のある、または破んだパーツのある装置または機械器具を修繕または取り替えること。	汚れや有害な細菌は壊れた機械器具に蓄積しやすいため。また、壊れたパーツが食品内に混入する可能性もある。
欠けたり、割れた食器類は捨てること。	汚れや有害な細菌は割れた部分に蓄積しやすいため。

出典: 英国食品安全基準庁「Safer Food Better Business」より山口大学豊福先生作成
©2022 JFSM

④ JFS 規格を取得したフードサービス企業の安全施策の実施例紹介。
その実施メリットやお客様の反応などを含めて説明します。

JFS規格 (フードサービス)

- フードサービスとしての食品安全のレベルアップと維持を図りたい
- 安全な食品を提供できるお店の証明に

メリット:

- HACCPの制度化、食品衛生法に対応
- 第三者証明による信頼性
- 安全の証明がお客様の安心に

対象: 外食、中食、給食施設、ケータリングなど飲食を提供する事業者向け

調理の流れを反映した HACCP
調理の工程にそって危害要因分析ができる。

お客様から好評
お店に訪れた地元の消費者もまたこの証明から、安心して頂くというご意見を頂戴しました。

取得した事業者の声

衛生レベルがアップした
お店の設備やアレルギー対応も他の調理スタッフだけではなくすべてのスタッフが分かることなので、全員の衛生レベルが上がっていると実感しています。

社内の仕様に大変影響
HACCP制度に馴染みやすく、さらに社内の衛生意識の高まることになりました。

信頼が厚くなった
これまでほとんど依頼がなかった調理の現場だったが、この機会に知り込んでからは、お客様へ安心をお伝えして利用も増加するようになりました。

©2022 JFSM

JFS規格 (フードサービス)のFSM要求事項

番号	要求項目
FSM-G 2	食品安全の方針
FSM-G 4	経営者の責任
FSM-G 7	資源の管理
FSM-G 8	文書及び記録の管理
FSM-G 10	業務手順
FSM-G 13	不適合への対応
FSM-G 16	苦情への対応
FSM-G 17	重大事故管理
FSM-G 22	トレーサビリティ
FSM-G 29	消費者への情報提供

食品安全マネジメントシステム FSM-G

ハザード制御 HACCP-G

適正製造規範 GMP-G (一般衛生管理)

JFS 規格 (フードサービス) 13154-2021 Ver. 1.0

食品安全マネジメントの内容は、食品衛生法が求めているHACCPの実践やGMP (一般衛生管理)の実績では求められないが、安全な調理品を提供する上で、食品安全を確保する管理手段として重要です。JFS規格 (フードサービス) では、食品安全の管理手段として、重要な項目を要求しています。

©2022 JFSM