

食の安全安心に携わるみなさまへ

よくあるご相談



HACCP制度化、どう対応していいかわからない。



異物混入クレームが減らない。



現場従業員の教育訓練に悩んでいる。

FSSCは取得したが、現場の管理レベルが上がらない。

いつの間にか食品安全レベルが下がってしまっている。



有害生物の活動が、なかなか収まらない。



サプライヤーや製造委託先の管理に苦慮している。



JFS-Bの適合証明を取得したいが、どう取り組んでいいかわからない。

FSSCを維持しているが、現在の審査に満足していない。



みなさまのお悩み、
私たちと一緒に解決しませんか



AIBフードセーフティ 指導・監査のご案内

○AIBフードセーフティ 指導・監査が導入された経緯

2000年6月25日～黄色ブドウ球菌による集団食中毒



消費者の食品に対するクレームが多発

日本パン技術研究所(JIB)

2000年11月 日本パン工業会の要請を受けて、
AIBが行っている食品安全指導・監査システムを日本に導入



世界での利用実績
(通算事業所数)
10000以上

AIBのシステムを調査・研究

2001年4月にフードセーフティ部を設立

(現在はフードセーフティ事業部に名称変更)

20年間に訪問した国内の事業所数は、**1000以上!**

(2019年度 AIB検査実績)

	事業所数	日数
ベーカリー	65	168
小麦粉など	54	80
弁当・サンドイッチなど	47	82
菓子・スナック	38	69
飲料・乳製品	30	51
ハム・ソーセージなど	17	30
精米	11	14
包装資材	7	11
流通倉庫	21	27.5
その他	70	81.5
総計	360	614

顧客の食品安全に対する要求は、
ますます高まっています。

異物混入などのクレームに対して、
企業が負う責任も大きくなっています。

食品が安全であることは当たり前で
あり、さらに安心であることが、ビジネス
にとって不可欠です。

一般社団法人 日本パン技術研究所

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

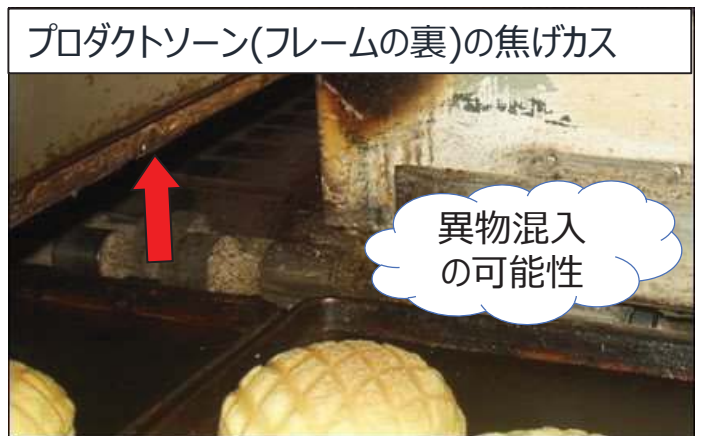
ケース① 異物混入クレームが減らない。

消費者庁のリコール情報サイトによると、金属片やプラスチック片などが混入したために、製品回収をおこなった事例がしばしば発生しています。また、回収には至っていないものの、多くの工場が異物混入で悩んでいます。異物混入クレーム、一緒に解決してみませんか？

異物混入対策において、**プロダクトゾーン**(異物混入リスクが高い箇所)の管理は欠かせません。

プロダクトゾーンとは？

- ・ 食品接触面
- ・ 食品接触面のすぐ近く
- ・ 食品接触面の頭上の空間



AIB検査では、わかりにくい箇所・見落としがちな箇所も含めて、**プロダクトゾーンを徹底的にチェック**します。

'Food safety is good business.'

フードセーフティ



切っても切れない

ビジネス

クレーム減



アウトプット

品質アップ！

生産性アップ！！

顧客信頼度アップ！！！！

お客様の声より

プロダクトゾーンを意識した目線をあらたに学ぶことができ、製造現場を確認するレベルがあがり、**異物混入などの再発防止に役立てることができる**と思います。また、製造の担当者と一緒に確認できたため、担当者の教育としても有用であったと思います。

弊社に**これまでにない考え方を**知ることが**出来た**。また、「見る視点」の我々との違いや一貫性が大変勉強になった。

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース② HACCP制度化、どう対応していいかわからない。

食品衛生法の改正により、2021年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に、**HACCPに沿った衛生管理**の実施が義務付けられます。

HACCPは、経営者・現場管理者・製造担当者を含む全員で取り組む必要があります。また、実効的なHACCPプログラムを構築するためには、**HACCP 7原則12手順**について正しく理解しなくてはなりません。

私たちと**本物のHACCP**を構築しませんか？

AIB検査では、HACCPについてわかりやすく解説しながら、従業員の**HACCPに対する意識と理解の向上**を図ります。

HACCPに精通したAIB監査員が、**HACCPプログラムの構築をサポート**します。また、既存のHACCPプログラムの高度化を加速します。



重要!

HACCPは、徹底した現場管理(GMP)があってこそ、効果を発揮します。

AIB検査では、**HACCPとGMPの両方をしっかりとチェック**します。

ポイント

※AIBフードセーフティは、認証制度ではありません。**HACCP制度化**に対応した民間認証を取得したい場合には、**JFS-Bの適合証明**の取得をお薦めします。詳細は本資料の「JFS-A/B監査および適合証明のご案内」をご確認ください。

HACCP制度化、JFS-B無料相談実施中！

お申し込みは、URL または QRコードからどうぞ

<http://www.foodsafety.jp/2/jfs.html>



一般社団法人 日本パン技術研究所

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース③ 現場従業員の教育訓練に悩んでいる。

「どのように食品安全管理のポイントを伝えるか？」
言葉にすると簡単ですが、いざ実行してみると、なかなか重要なポイントが伝わらない、そんなご経験があるのではないのでしょうか？

一方で、最前線で活躍する**従業員の方々の意識改革とスキルアップ**なくしては、クレームを削減することは難しくなります。

- ✓ みなさんと一緒に汗をかきながら、現場をまわります！
- ✓ リスク管理のポイント(**プロダクトゾーン**、**ライフサイクル**など)を**具体的かつ丁寧に説明します！**
- ✓ 問題点については、みなさんと一緒にできることを考えていきます！
- ✓ 監査員の現場を見るノウハウを、余すことなくお伝えします！



- ・圧倒的な**指導力**
- ・伝えるための**ノウハウ**
- ・**コミュニケーションスキル**

- ★ **現場力の向上！**
- ★ **モチベーションアップ！**
- ★ **フードセーフティ文化の定着！**



検査風景

お客様の声より

指摘の理由も丁寧に説明しながら指導いただいたことで、現場教育として大変有意義であったと感じている。

『なぜ』という目的を教えて頂いたことによって実施する必要性を再度認識することができた。

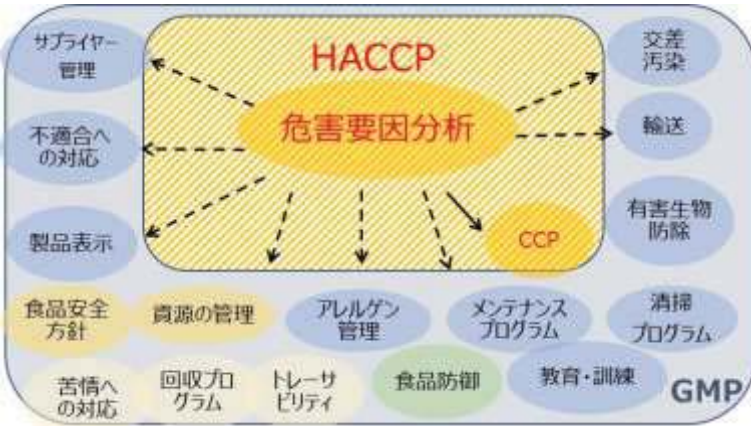
指摘の根拠や優先度を補足しながら説明を受けたため納得しやすかった。

検査の**デモンストレーション（無料）**も実施可能です。
百聞は一見に如かず、お気軽にご相談ください。

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース④ FSSCは取得したが、現場の管理レベルが上がらない。
いつのまにか食品安全レベルが下がってしまっている。

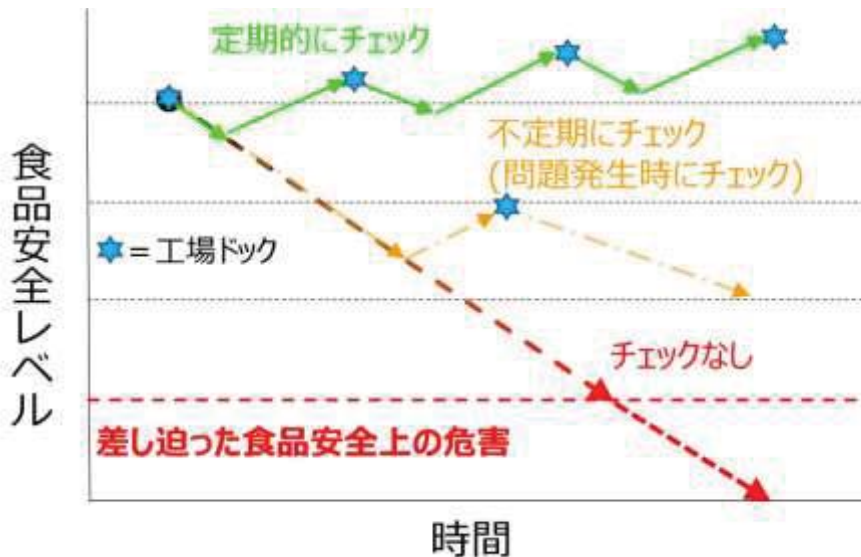
食品安全マネジメントシステム(イメージ)



FSSCなどの食品安全マネジメントシステム(FSMS)の中核となるものはHACCPですが、**GMPが機能しなければ、活きたFSMSにはなりません。**多くのプログラムのPDCAサイクルを加速し、実効的なFSMSを維持するためには、現場を見る目が不可欠です。

ベースとなるFSMSが構築されているが、現場管理にお悩みのケースでは、**現場を徹底して見るIO(インスペクションオンリー)**をお勧めします。IOは現場検査に特化したサービスです。(文書審査はおこないません)

食品安全レベルと時間の経過



「食品安全は一日にして成らず！」

食品安全レベルは、時間の経過とともに低下する性質があります。適切な食品安全レベルを維持していくためには、定期的なチェックが欠かせません。

内部監査などによる自社チェックも大切ですが、第三者の目による詳細な**工場の定期的な健康診断(工場ドック)**は、食品安全レベルを維持する上で、非常に効果的です。

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース⑤ サプライヤーや製造委託先の管理に苦慮している。



- ✗ 原材料由来の樹脂片が製品に混入 → 消費者クレーム
- ✗ 原材料に金属片が混入したとの連絡 → 製品回収
- ✗ 包装フィルムの一部に傷 → 返品



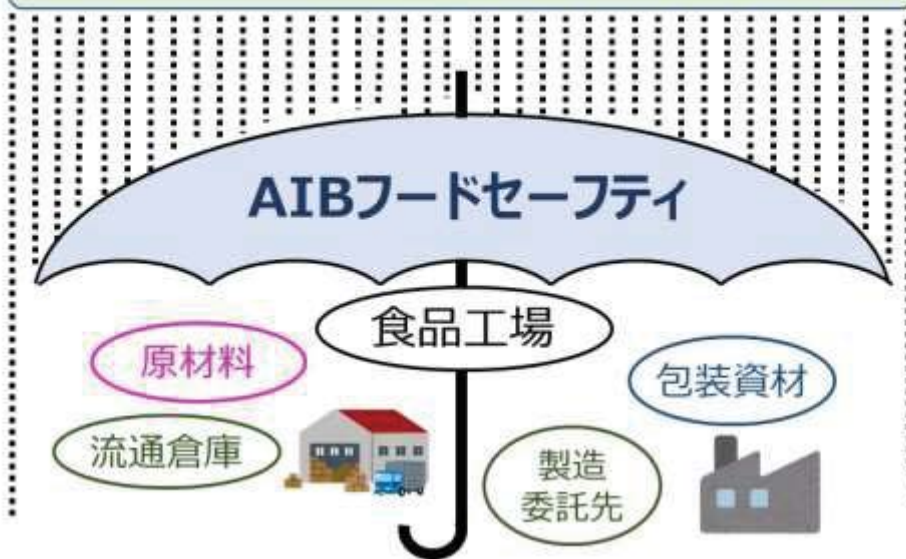
原材料や包装資材に問題があると、消費者クレームや回収に直結しかねません。一方で、サプライヤーの食品安全レベルが向上すれば、御社にとってはプラスでしかありません。

- ✗ 製造委託先の工場で、製品にゴキブリが混入
- ✗ 製品保管を委託している外部倉庫で、活発なネズミの活動
- ✗ 外部の冷蔵倉庫での温度管理不備が原因で、製品回収



自社での食品安全管理に問題はなくても、製造や保管の委託先の管理に問題があれば、結果として自社ブランドのイメージダウンにつながります。

消費者の食の安全・安心に対するニーズ



リスクにフォーカスしたAIBフードセーフティは、サプライヤーや製造・保管の委託先の管理にも効果的です。

また、AIBという共通の考え方を持つことで、**同じ目線で話し合えます。**

第三者監査としてのAIBフードセーフティ利用実績(2019年度)
87 事業所

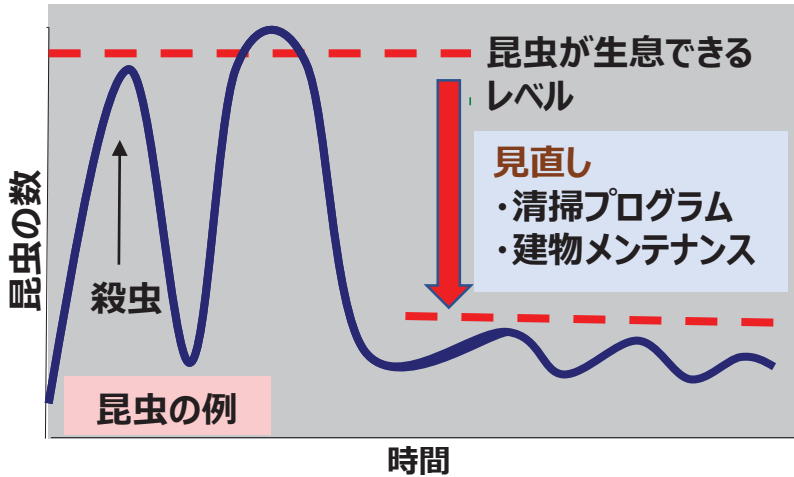
二者監査の代替として、AIBフードセーフティの利用をご検討ください。また、サプライヤーや製造・保管の委託先に、AIBフードセーフティをお薦めしてみてもはいかがでしょうか？

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース⑥ 有害生物の活動が、なかなか収まらない。

ネズミ、ゴキブリ、ハエ、貯穀害虫、チャタテムシ……

有害生物の活動を根本的に抑え込むためには、有害生物が活動できる環境を改善する必要があります。→キャリングキャパシティの概念



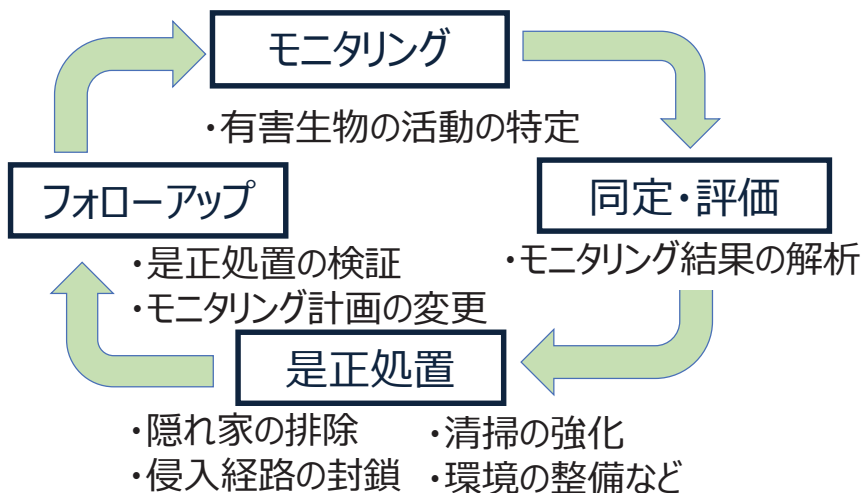
殺虫後は一時的に昆虫の数は減りますが、環境を改善しないと再び増加します。

一方、清掃プログラムの見直し、隠れ家の排除、侵入経路の封鎖など、環境を改善することで、昆虫が生息できるレベルを抑え込むことができます。

点検・清掃・モニタリングを実施しやすい環境(=アクセスしやすい環境)を整えることも重要です。



IPM(総合的有害生物管理)戦略



IPM戦略においては、モニタリングによって、有害生物の活動を速やかに特定して、排除することがポイントです。

AIB検査では、有害生物の活動を特定するとともに、サイクルを回して、有害生物を予防的に管理するための具体的な提案**をおこないます。**

JFS-A/B監査および適合証明のご案内

○日本発の食品安全マネジメントシステム「JFS-A/B」

- ・プログラムオーナーは、食品安全マネジメント協会(JFSM)
- ・規格、ガイドラインが日本語(JFSMのホームページから無料で入手できます)
- ・**HACCP制度化**に対応
- ・適合証明を取得する組織が急増中(2021年4月20日現在 1340組織)

○お申し込みから適合証明書の発行までの流れ

お申し込み

日本パン技術研究所(JIB)の特長

お申し込みから適合証明の維持まで、**手厚くサポート!**

コンサルティング

ご希望に応じて実施(必須ではありません)

御社の現状やリクエストに合わせて**最適プランを提案**

(コンサルティングと監査は、別の監査員が担当)

監査の準備

契約の締結、事前うちあわせ、セルフチェックなど

監査の実施

現場経験が豊富な監査員が...

・リスクにフォーカスして、現場をしっかりとチェック

→ **クレームの削減!**

・食品安全プログラムを現場目線でチェック

→ 現場管理とリンクした

実効的なマネジメントシステムの構築!

・積極的な指導や助言を実施

→ 有効な**教育訓練ツール!**

是正処置の実施

適合証明書の発行

適合証明の維持
(毎年の監査)

JIB独自のサービス

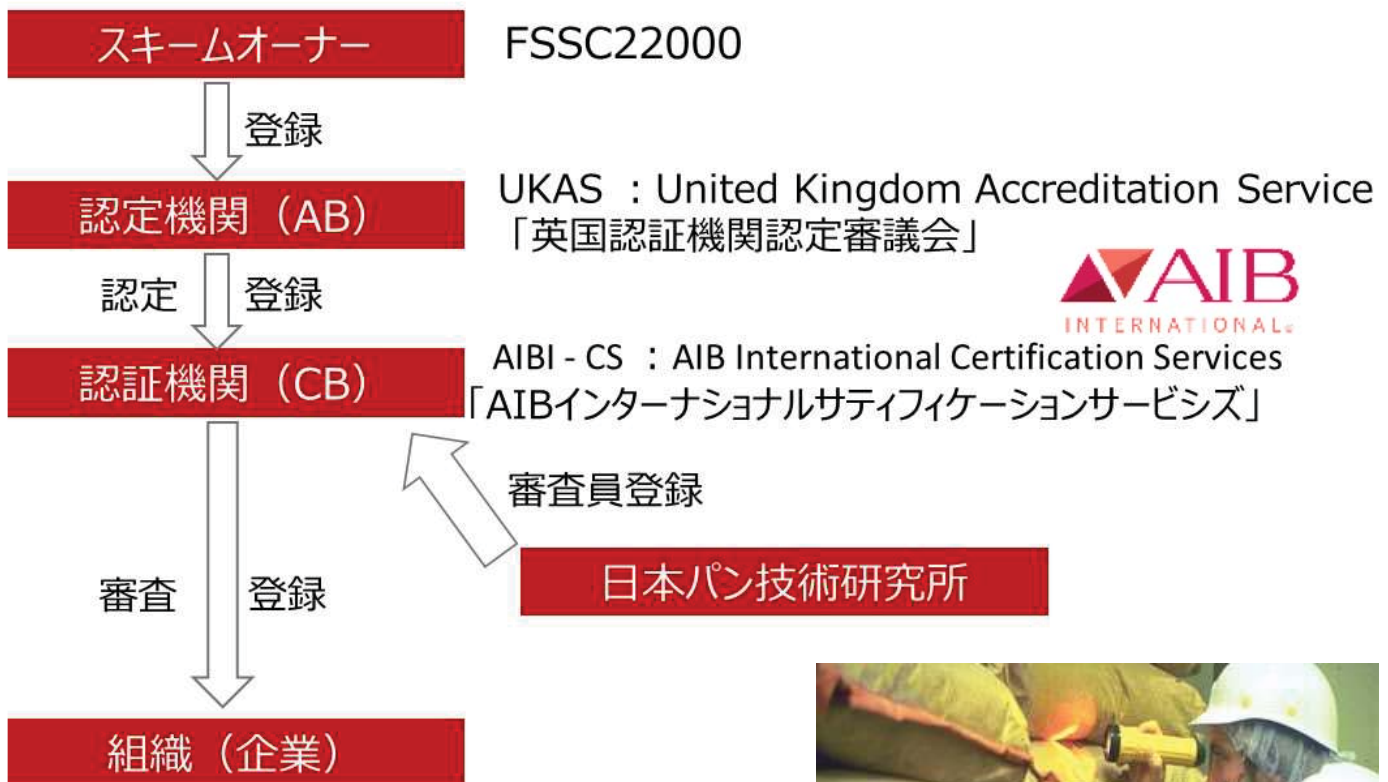
JFS-B/AIB同時監査でさらに効果アップ!!

監査工数や費用などの詳細につきましては、お気軽にご相談ください。

一般社団法人 日本パン技術研究所

FSSC22000審査のご案内

- ✓ 食品安全上の潜在的危害を熟知した「**AIB認定食品安全衛生監査員**」が審査を実施
- ✓ FSSCを取り組む**現場サイドの目線**で分かりやすく丁寧な審査を実施
- ✓ 現場検査の**経験豊富**な審査員によるサイトツアー（現場確認）の顧客満足度が高いパフォーマンス



*審査は、AIBI-CSに登録された日本パン技術研究所のAIB認定食品安全衛生監査員が実施いたします。

既に認証を取得している企業様

認証機関を変更することができます！
詳しくはお問い合わせください。

各種サービスのご案内

AIBフードセーフティ 監査規格：AIB国際検査統合基準

監査

製造エリアとその付帯エリアの全般を対象に、詳細な**現場検査**および**書類監査**を実施します。総合スコア(点数)および総合評価に応じて、**証書および達成証書**が発行されます。



インスペクションオンリー（現場徹底検査）

製造エリアとその付帯エリアの全般を対象に、徹底的に**現場検査のみ**を実施します。

スコア(%)および評価に応じて、**達成証書**が発行されます。

インスペクションオンリーは、AIB監査を実施された施設やGFSI認証などを取得された施設を対象としたものです。利用に際しては、条件があります。詳細については、お問い合わせください。

指導

ご希望のプランに合わせて、現場検査や書類のチェックを実施します。総合スコア(点数)および証書の発行はありません。

JFS監査 監査規格：JFS規格(AまたはB)

JFS規格(AまたはB)の要求事項について、**適合性を評価するための監査**を実施します。すべての要求事項に対して適合が確認された場合、**適合証明**を取得できます。

AIB/JFS同時監査

監査規格：AIB国際検査統合基準およびJFS規格(AまたはB)

AIB監査(詳細な現場検査と書類監査)と**JFS監査**(JFS規格の要求事項への適合性評価)を**同時に実施**します。

FSSC22000審査 審査規格：FSSC22000

FSSC22000の要求事項について、**適合性を評価するための審査**を実施します。認証機関AIBI-CSにより定められたレビューの後、認証の決定が確定された場合、**登録証**が発行されます。

各種サービスの料金

料金表 (2021年4月)	検査費用 (税別)	
	会員	非会員
AIB監査(リテイル以外)	195,000円	205,000円
AIBインスペクションオンリー	195,000円	205,000円
AIB指導	150,000円	160,000円
AIB監査(リテイル)	168,000円	180,000円
JFS監査	195,000円	205,000円
AIB/JFS同時監査手数料※	80,000円	
コンサルティング	140,000円	150,000円

- 1) 会員は、当研究所の正会員および維持会員を指します。
- 2) 検査費用は、監査員1人の1日当たりの金額です。
- 3) JFS監査費用には、JFS適合証明手数料などが含まれます。
- 4) 必要な検査日数は、検査種別や施設の種類・規模によって異なります。また、検査日数の最少単位も検査条件によって異なり、半日または1日単位になります。
- 5) 上記費用に加えて、諸経費(宿泊費、交通費、食費、クリーニング費など)を実費にてご請求いたします。

※(AIB/JFS同時監査の総額) = (監査費用) + (同時監査手数料)

各種サービスの詳細については、お気軽にご相談ください！



お問合せフォーム

一般社団法人 日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部
Tel 03-5659-5081 E-mail: FSdesk@jibt.com
ホームページ: <http://www.foodsafety.jp>

