

検査の内容

1. 監査
AIB国際検査統合基準に基づいて、対象の施設の現場、外周、付帯区域を含めた**全ての敷地の検査と文書審査**を実施します。総合スコア(点数)と報告書が発行されます。また総合評価に応じて達成証書が(一社)日本パン技術研究所から発行されます。
2. 指導
AIB国際検査統合基準に基づいて、**依頼元が希望する施設の現場内検査や文書審査のみ**を実施します。報告書(要約)が発行されます。総合スコア(点数)や達成証書の発行は行われません。
3. インспекションオンリー(現場徹底検査)
FSSC22000などのGFSI認証やISO22000認証に既に取り組んでいる事業所の現場のフードセーフティ管理の徹底を支援します。AIB国際検査統合基準に基づいて、対象の施設の現場、外周、付帯区域を含めた**全ての敷地の検査を徹底的に**実施します。文書審査は除外します。総合スコア(%)と報告書が発行されます。また総合評価に応じて達成証書が(一社)日本パン技術研究所から発行されます。

*インспекションオンリーには利用条件がありますので、詳しくはホームページをご覧ください。

通知の種類

1. 事前通知
検査を実施する日程を事前に施設へ連絡します。
2. 特定通知
検査を実施する日程を事前に特定の方のみに連絡します。
3. 非通知
指定された四半期内に、事前連絡なしで訪問し、検査します。



その他サービスやセミナー

1. コンサルティング
検査以外のサービスです。講演(テーマは応相談)、従業員教育(社内研修)、AIBフードセーフティの導入までのサポート等です。
2. 各種セミナー

<input type="checkbox"/> AIBフードセーフティセミナー	年2回(8月、12月に開催予定)
<input type="checkbox"/> HACCP構築セミナー	年1回(4月に開催予定)
<input type="checkbox"/> 自主検査セミナー	不定期開催
<input type="checkbox"/> フードディフェンスセミナー	不定期開催
など	

*各種セミナーの情報は下記フードセーフティ部のホームページから入手できます。

お問い合わせやお申込み

下記、Emailや電話にてお気軽にお問い合わせください。
お申込用紙(PDF版)は下記フードセーフティ部のホームページからダウンロード入手できます。
お申込用紙に必要事項を記入の上、Emailでお申込み下さい。

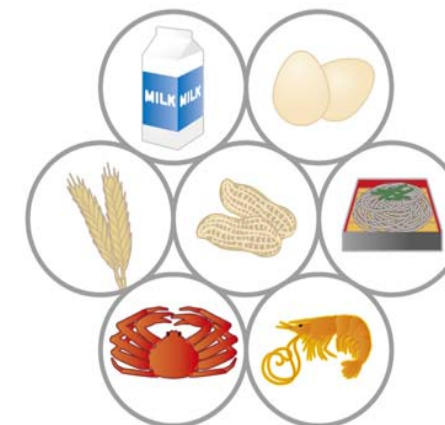
Email: FSdesk@jibt.com Tel: 03-5659-5081
ホームページ: <http://www.foodsafety.jp>

関連するホームページへのリンク

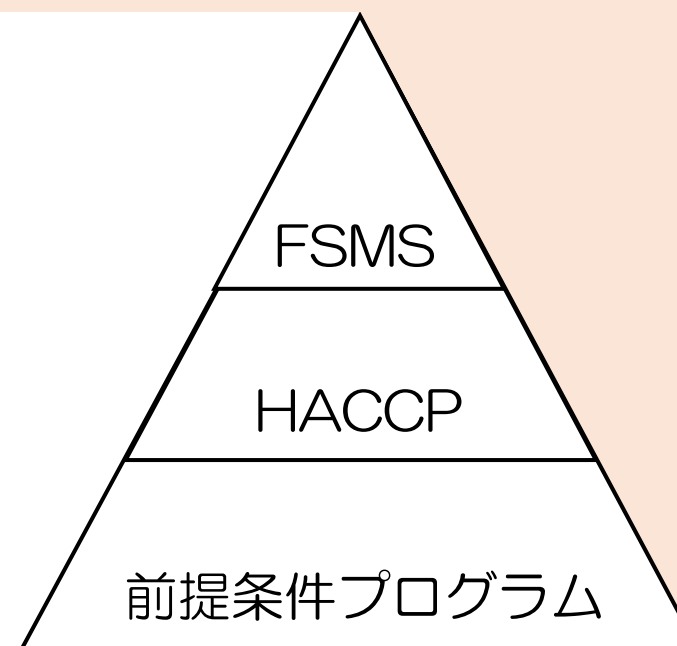
(一社)日本パン技術研究所 <http://www.jibt.com>
AIBインターナショナル <http://www.aibonline.org>



AIBフードセーフティ 監査システム



食の安全安心



異物の管理
アレルギーの管理
微生物の管理
化学薬剤の管理
有害生物の管理
従業員の教育訓練
効果的なHACCPの構築
サプライチェーンの管理
など

顧客・市場の期待

現代社会において食品が安全・安心であることは必須

- ✗ 人体に危害を与えるもの
食中毒菌、ガラス・金属、殺虫剤、洗剤、表示にないアレルギー …など
- ✗ 心理的に影響を与えるもの
毛髪、昆虫、糸くず、焦げカス …など
- ✓ 上記のようなモノが食品に混入してはならない
- ✓ もし混入すれば、クレームの発生、ブランドイメージや信用の低下、顧客・市場から拒絶される可能性があります

期待に応える

施設の食品関連施設の食品安全管理体制の維持・強化が必要
例えば…

- ✓ 予防的な異物対策
- ✓ 予防的な有害生物対策
- ✓ 効果的な従業員の教育訓練の実施
- ✓ 強固な前提条件プログラムの確立
～ 食品安全マネジメントシステムやHACCPプログラムの構築のため
- ✓ 供給業者の管理
～ 農場から食卓までのサプライチェーン全体での安全安心の確保のため

AIBフードセーフティが解決します

AIBフードセーフティ監査システムとは

食品が汚染される可能性を予防的に排除するシステム
そのために…

- ✓ 現場を重視した検査
- ✓ 現場での教育訓練
- ✓ 経験豊富なAIB認定食品安全衛生監査員の目
- ✓ AIB国際検査統合基準に基づいた予防的なプログラムやシステムの構築

AIBフードセーフティ監査システムの特長

歴史と実績

本システムは、1948年に米国のAIB(American Institute of Baking 米国製パン研究所)によって開始されました。日本では一般社団法人日本パン技術研究所がAIBとライセンス契約を結び2001年に導入されました。

世界では約10000事業所、日本では約850事業所での利用実績があります。利用業種は製パン、製菓、製粉、精米、食肉加工、弁当、飲料、乳製品、食品添加物、レストラン、リテールベーカリー、包装資材製造、流通倉庫など多岐にわたります。

AIB国際検査統合基準

本システムの要求事項が記載されています。「作業方法と従業員規範」、「食品安全のためのメンテナンス」、「清掃活動」、「IPM(総合的有害生物管理)」、「前提条件と食品安全プログラムの妥当性」の5つのカテゴリから構成されています。

一般的な食品製造施設向けの「前提条件と食品安全プログラム」、リテールベーカリーやレストラン向けの「小規模製造施設」、「食品接触面用包装資材」、「流通倉庫」など、さまざまな業種に対応した統合基準があります。実際の検査は該当する統合基準を用いて実施されます。

*各種AIB国際検査統合基準(PDF版)や情報はホームページからダウンロードできます。

現場を重視した検査

施設の現場には今起きている問題やまだ発見されていない問題が存在する可能性があります。それらの問題を特定し、問題改善や食品安全レベルの向上に導くために、経験豊富な監査員が隅々まで詳細に現場を検査します。



教育訓練と意識の向上

How(手順)だけではなくWhy(目的)を理解をすることで、従業員のプログラム、手順の理解度や食品安全活動に対する意識が向上し、施設の食品安全レベルは向上していきます。実際の検査では、みなさんと一緒に現場を回りながら、問題が起きやすいポイントや管理のポイントを具体的に説明します。

サプライチェーンへの拡大

安全安心な食品を消費者に届けるためには、自分の施設だけでなく、原料や包装資材の供給業者、また流通倉庫などのサプライチェーンの各段階で食品安全システムを確立する必要があります。本システムは、各サプライチェーンに対応しているため、取引している供給業者の管理にも活用できます。