

フードセーフティご担当 各位

平成 27 年 3 月吉日  
一般社団法人 日本パン技術研究所  
フードセーフティ部

## 新サービス 「AIB インスペクション オンリー (現場徹底検査)」のご案内

時下ますます御清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は当研究所のフードセーフティ事業に対しまして、格別のご理解・ご鞭撻を賜り、厚く御礼申し上げます。この度、フードセーフティに取り組むお客様に、新サービス「AIB インスペクションオンリー (現場徹底検査)」をご案内できる運びとなりました。

貴事業所におかれましては、より安全・安心な食品を世の中に提供すべく、日夜食品安全プログラムの運用と維持向上に努めておられることと拝察します。しかしながら、昨今の報道にもありますように、食品業界全体では異物混入などの食品事故がまだ跡を絶たないのが現状です。

食品事故は食品が製造・保管される現場で発生します。これらを無くすためには、まず作業衣に着替え、懐中電灯を携えて現場に足を運び、現場で起こっている現象を自分の目で確認することが肝要です。

食品安全プログラムの構築・運用の方法として、国際規格である GFSI (Global Food Safety Initiative) や ISO22000 などを利用し、書類の審査を定期的に受けておられる事業所も多いことと存じます。そのような事業所でありましても、書類の検査を補足するものとして、詳細な現場検査の必要性を感じていらっしゃるのではないのでしょうか。

このようなニーズにお応えすべく、この度現場の検査のみに焦点を当てた新サービスとして、「インスペクション オンリー (現場徹底検査)」を平成 27 年度より開始することとなりました。この検査では、適正製造規範(GMP)をベースとする AIB 国際検査統合基準に基づき、製造現場、原料や製品の保管場所、付帯設備、屋外の敷地を含む工場全体を対象に、詳細に現場を検査します。原則として書類の検査は行わず、現場内の問題の発見と改善方法の提案に注力します(但し例外として、問題の根本原因の調査と改善策の提案のために必要と判断した場合のみ、関連する書類の検査も行います。)。従いまして、本検査は「AIB フードセーフティ (GMP) 監査」とは異なり書類の検査を含みませんので、GFSI や ISO22000 の審査と重複しないメリットもございます。また、評価結果が一定の条件を満たす場合は、当研究所より証書が発行されます。

何卒以下に示します内容をご一読の上、貴事業所のご利用をご検討くださいますよう宜しくお願い申し上げます。

## ●使用する基準

「AIB 国際検査統合基準—前提条件と食品安全プログラム」、「同一食品接触面用包装資材製造施設」、「同一流通倉庫」。

※「同一小規模食品製造施設」が適用される事業所の検査はありません。

「AIB 国際検査統合基準」は URL <http://www.foodsafety.jp> よりダウンロードできます。

## ●報告書

「AIB 国際検査統合基準」の категорияの内、文書の категорияである第 5 カテゴリを除く各 categoriaの中で、検査中に発見された大きな問題の内容とそれに関する推奨事項のみを記載する要約形式になります。

報告書に記載される categoriaは以下の通りです。

1. 作業方法と従業員規範 (OP)
2. 食品安全のためのメンテナンス (MS)
3. 清掃活動 (CP)
4. IPM (総合的有害生物管理)

## ●点数・ランクと証書

総合点はパーセンテージ (満点は 100%) で表示されます。評価結果が下記の条件を満たす場合はランク「グリーン」もしくは「オレンジ」に該当しますので、当研究所より証書が発行されます (AIB より証書の発行はありません。)。総合点とランクは報告書と証書に記載されます。

### \*ランクの定義

「**グリーン**」: 指摘項目に Improvement Needed、Serious、Unsatisfactory の評価がないこと。

「**オレンジ**」: 指摘項目に Serious、Unsatisfactory の評価がないこと

※Improvement Needed、Serious、Unsatisfactory の定義については、「AIB 国際検査統合基準」を参照願います。

## ●最小日数

本サービスの最小日数は 1 日 (原則として 9 時~17 時、昼休みと途中休憩を含む) です。

1 時間単位や半日の設定はありません。

## ●費用

当研究所会員： 1日 @180,000円（監査員1名、税抜）

当研究所非会員： 1日 @190,000円（監査員1名、税抜）

この他、監査員の宿泊費、交通費、食費、クリーニング代等を別途実費で請求いたします。

※請求書は検査実施後送付されます。

## ●利用条件

文書化されたプログラムと記録の保管システムが、既に構築・運営されている事業所が検査の対象となります。

（例1）GFSIやISO22000など世界的に認知されたスキームを利用し、第三者機関の食品安全プログラムの文書審査を定期的に受けている事業所。

（例2）「AIB インспекション オンリー」実施日の過去2年間に「AIB フードセーフティ（GMP）監査」を受けた事業所。なお、採点や証書の発行を伴わない「AIB フードセーフティ（GMP）指導」はこの対象となりません。

## ●申し込み方法

下記URLより「AIB インспекション オンリー」の申込書をダウンロードし、必要事項をご記入の上、下記までお送りください。

<http://www.foodsafety.jp>

問い合わせおよび申込み先：

一般社団法人日本パン技術研究所 フードセーフティ部 橋山

〒134-0088 東京都江戸川区西葛西 6-19-6

TEL：03-5659-5081 FAX：03-5659-5082

E-mail：foodsafety@jibt.com