

世の中で求められている食品安全管理レベルをご存知ですか？

“ギャップ診断”による見える化がその第一歩です。

食品関連企業の法令遵守とリスク管理を向上させる為に目的に応じた現状とのギャップ診断のメニューを提供します

“ギャップ診断”を利用した組織様の声(メリット)

現場の実践力・衛生管理基準がどの程度のレベルなのか知りたい

自社の管理手段(ルール)と現場の運用との乖離を知りたい

取引先からの要求で作り上げた衛生管理基準が一般的に通用するのか診断をして欲しい

利害関係のない第三者からの視点で現場を見て欲しい

FSSC22000/ISO22000を取得する上で現状とのギャップを知りたい

専門性が高いFSSC22000/ISO22000の審査員に診断をして欲しい

FSSC22000/ISO22000取得に向けて経営者を説得させる報告書が欲しい

現在問題が起きていない事の確固たる裏付けが欲しい

自社の強み・弱みを顕在化したい

“ギャップ診断”の実施が有効な手段!!

ギャップ診断のメニュー

JUSE-PP (食品衛生基本管理)	約1日	ステーキホルダーなどとの食品衛生にかかわる外部・内部のコミュニケーションと原料の生産から、施設・設備および機械・器具類の衛生管理、食品の一般的取り扱い、従業員の衛生管理と教育訓練等の食品衛生にかかわる一般的衛生管理などの事項に分類・細分化して約250項目とし、実施状況の度合いに応じて点数化し、前提条件プログラムの適合度合いをパーセンテージで表わし診断します
JUSE-GMP (適正製造規範)	約1.5日	ISO/TS22002シリーズの要求事項を施設・設備・食品の取り扱いリスクに応じた施設・設備の整備などの審査事項に分類・細分化して約300項目とし、実施状況の度合いに応じて点数化し、前提条件プログラムの適合度合いをパーセンテージで表わし診断します

※1：50人程度の規模の工場の場合です

※2：自社基準、取引先企業の基準に準じた、カスタマイズしたギャップ診断も対応いたします

●本件に関するお問合せ、ご相談は・・・

一般財団法人日本科学技術連盟 ISO審査登録センター 普及支援課

TEL：03-5379-1232

E-Mail：iso-center@juse.or.jp

URL：http://www.juse-iso.jp/



診断の着眼点

このギャップ診断は皆様の食品安全管理水準に合わせて、250以上のチェック項目に沿って確認し、その実施状況に応じて点数化し、前提条件プログラムへの適合度合いをパーセンテージで表わし診断します。

項目	着眼点	項目	着眼点
施設の管理	<ul style="list-style-type: none"> 工場棟の周囲の状況から、工場建屋などを各都道府県条例設備基準と同等基準に合わせた審査 外部環境による虫の発生 外部に保管される資材 など 	仕入れ・原材料	<ul style="list-style-type: none"> 受入れ方はどうか（日付など） 安全な原材料購入の保証の根拠はどこか
給水及び汚物処理	<ul style="list-style-type: none"> 水道法管理基準などの審査対象（例）施設がされているか（定期点検） 飲用適の水が使用されているか 	食品取扱設備管理	<ul style="list-style-type: none"> 5S運動 余計な機材についてはどうなっているか そのメンテナンスの状況はどうか
衛生管理体制	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生責任者がきちんと活動しているか 教育の徹底はされているか（一般教育の他、中心温度を測る教育、洗浄液の取り扱い教育、保健所からの指摘について適正評価し改善しているか、など） 	従事者の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 不衛生な格好をしていないか 入室管理はどうなっているか（特に、個人に対する健康チェック）
		コミュニケーション	<ul style="list-style-type: none"> 食品安全に関する情報について適切にコミュニケーションがとられているか 外部とのコミュニケーションについては、記録が作成されているか

- ・ 診断後の最終報告の段階では、**当方の基準だけでなく法的要求事項と照らし合わせたコメント**をさせていただきます。
- ・ 上記項目の中には、**バイオテロへの予防事項につながる項目**も含まれています。

申請から診断までの流れ



日科技連の食品安全管理認証レベル

ギャップ診断

LEVEL 1 JUSE-PP (食品衛生基本管理)

Codexの食品衛生の一般原則（各都道府県等の「管理運営条例」とほぼ同等）に基づく衛生管理が手順化され実施されていると認められるレベル

※JUSE-PPは、HACCP、ISO22000における重要な基礎部分です

LEVEL 2 JUSE-GMP (適正製造規範)

ISO/TS 22002-1 (PAS220) に基づいた衛生管理等食品安全管理に関する要求事項が手順化され実施されているレベル

※JUSE-GMPは、FSSC22000における重要な基礎部分です

LEVEL 3 JUSE-HACCP (HACCP手法に基づく安全管理システム)

Codex-HACCPガイドラインに基づいた手法により管理手段等が手順化され、文書化され、必要な記録がとられ、食品安全管理がシステムとして実施されているレベル

LEVEL 4 ISO22000

ISO22000規格の要求事項に適合した食品安全マネジメントシステムが実施されているレベル

ISO22000からFSSC22000へ

LEVEL 5 FSSC22000

ISO22000、ISO/TS22002-1等セクターPRP及びFSSC追加要求事項の要求事項に適合しているシステムが実施運用されているレベル

食品安全管理認証システム概念図

自主的に有効なシステムを決定

マネジメントシステム

- ・ 食品安全以外の品質の実現
- ・ 環境負荷の低減
- ・ 顧客満足の向上

