

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

日本パン技術研究所(JIB)の哲学

「**食品衛生管理技術の専門家の集団**として
国民生活の安定向上とパンおよび関連産業の
発展に貢献する」

JIB監査員 心得

- その1 “安全（ハザード制御）”とともに、
“**安心（クレームゼロ）**”を目指す
- その2 “HOW（手順→訓練）”とともに、
“**WHY（目的→教育）**”を伝える
- その3 “指摘”するだけでなく、改善を“**一緒に考える**”
- その4 “評価”するだけでなく、“**価値ある推奨**”をする
- その5 “机上”でなく、“**現場**”を最重視する

全員で情報・
価値観を共有

取り組みの継続

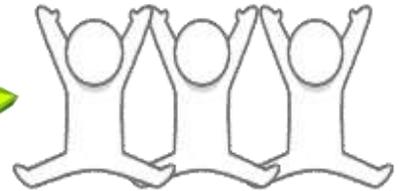


JIBのノウハウ



JIBのノウハウ

フードセーフティ



検査活動を通じて、フードセーフティが文化として成熟して、施設に根付くことを、全力でサポートをすることが、私たちJIBの責任であり、使命であると考えています。

ぜひ私たちと一緒に、**フードセーフティ文化の礎**を築きましょう！