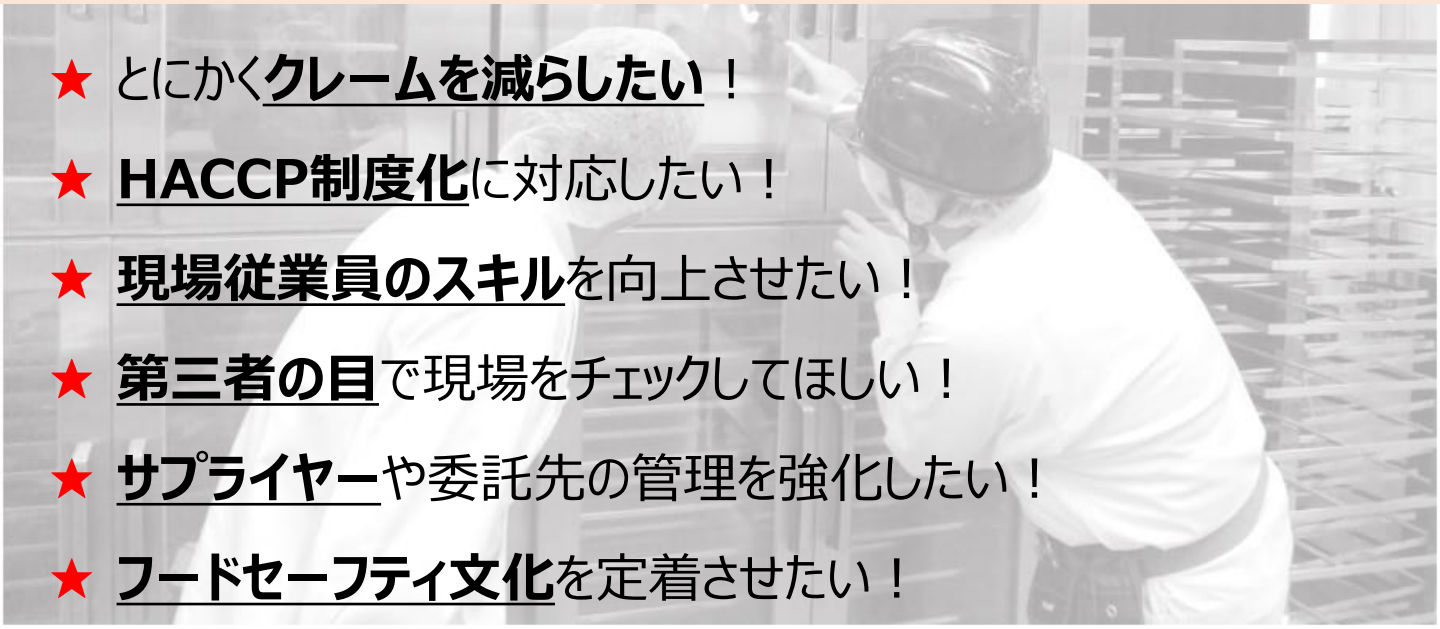
食の安全安心に携わるみなさまへ



★ とにかく**クレームを減らしたい**！

★ **HACCP制度化**に対応したい！

★ **現場従業員のスキル**を向上させたい！

★ **第三者の目**で現場をチェックしてほしい！

★ **サプライヤー**や委託先の管理を強化したい！

★ **フードセーフティ文化**を定着させたい！

日本パン技術研究所(JIB)に、ご相談ください。
みなさまのご期待におこたえします！

2001年から食品安全業務をスタート
21年間に訪問した事業所数は、1000以上

2021年度 利用実績 **約700日**

経験豊かな監査員が、**'現場を見るノウハウ'**を余すことなくお伝えします！

幅広い食品および業種に対応！

上記食品の原材料(小麦粉、米、具材、フィリング他)、包装資材、流通倉庫などにも対応

日本パン技術研究所(JIB)が提供するサービス

○AIBフードセーフティ 指導・監査

・現場を徹底的にチェック

クレームを削減するために、現場に潜む食品安全リスク(異物混入・有害生物・交差汚染など)にフォーカスして、隅々まで現場をチェックします。

認められたリスクに対して、再発防止に向けた改善策を**みなさまと一緒に考えていきます**。

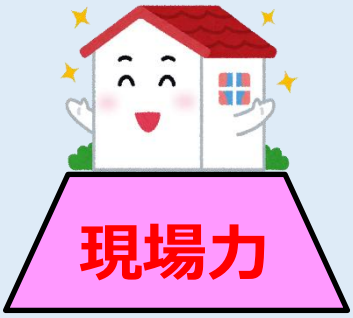
（検査に用いる道具類）

・現場力向上のための教育訓練

現場に潜むリスクに気づくためには、最前線で活躍する従業員の方々のスキルアップ(現場力の向上)が欠かせません。

プロダクトゾーン、有害生物のライフサイクルなど、リスクを管理するために必要なポイントを**具体的にお伝えします**。

・実効性が高いHACCPの構築



HACCPは、徹底した現場管理があってこそ、効果を発揮します。

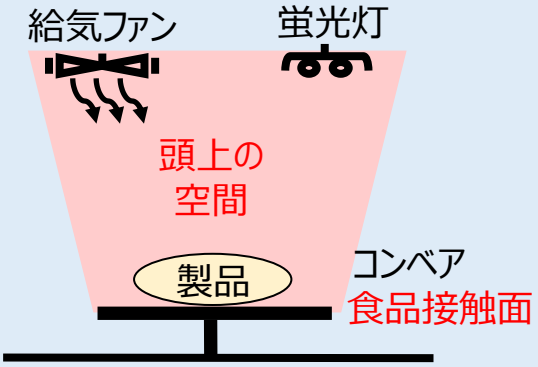
・HACCPを支えるための現場力
・HACCPの正しい理解
・HACCPプログラムの維持管理

本物のHACCPの構築をサポートします！

プロダクトゾーンとは？

→ 異物混入リスクが高い箇所

・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

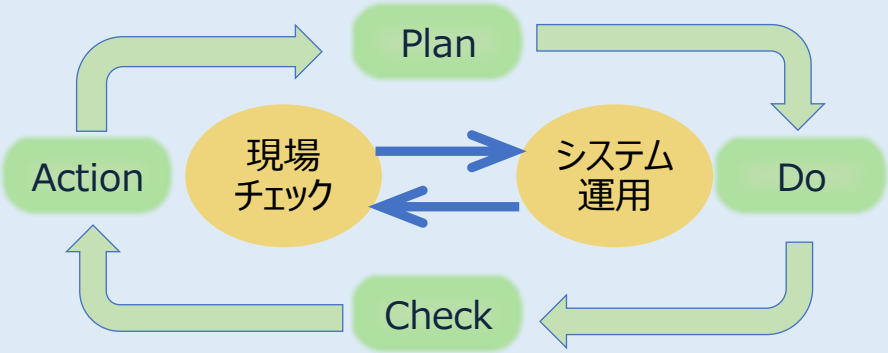


検査の**デモンストレーション（無料）**も実施可能です。
百聞は一見に如かず、お気軽にご相談ください。

日本パン技術研究所(JIB)が提供するサービス

○AIBフードセーフティ 指導・監査

・食品安全マネジメントシステムの維持向上



システムと現場は
かい離する性質あり
↓
両者を密接に**リンク**させる
ことが重要！
↓
現場を見る目が不可欠！

PDCAサイクルを回して継続的に改善するためには、リスクベースで現場を見る目が不可欠です。一方、リスクは日常の光景に紛れ込みやすく、光景の内側からは気づきにくく、見過ごされてしまうことがあります。
リスクベースで時間をかけて現場を深堀りする当サービスは、第三者の目による工場の定期的な健康診断(工場ドック)として、「改善効果が目に見える形で実感できる」と多くのお客様から好評をいただいております。

※AIBフードセーフティは、認証制度ではありません。
みなさまの目的に沿って、自由にご活用いただけます。（実施頻度は任意）

○JFS-B監査

食品安全マネジメント協会(JFSM)が運営するJFS-Bは、HACCP制度化に対応した規格です。

(JFS-B実績)

監査	66事業所
コンサルティング	15事業所

(2021年1月現在)

・現場経験が豊富な監査員が、細やかにサポート(JFS-Aも対応)
・御社の現状やリクエストに合わせて**最適プランを提案**
・JFS-B/AIB同時監査が可能！(JIB独自のサービス)

○その他、各種コンサルティングなど

食品安全にかかわること、なんでも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:foodsafety@jibt.com
ホームページ: http://www.foodsafety.jp

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”するだけではなく、改善を“**一緒に考える**”

その4 “評価”するだけではなく、“**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

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！