

食の安全安心に携わるみなさまへ

よくあるご相談



HACCP制度化、どう対応していいかわからない。



異物混入クレームが減らない。



現場従業員の教育訓練に悩んでいる。

FSSCは取得したが、現場の管理レベルが上がらない。

いつのまにか食品安全レベルが下がってしまっている。



有害生物の活動が、なかなか収まらない。



サプライヤーや製造委託先の管理に苦慮している。



? JFS-Bの適合証明を取得したいが、
どう取り組んでいいかわからない。

FSSCを維持しているが、
現在の審査に満足していない。



みなさまのお悩み、
私たちと一緒に解決しませんか



AIBフードセーフティ 指導・監査のご案内

○AIBフードセーフティ 指導・監査が導入された経緯

2000年6月25日～黄色ブドウ球菌による集団食中毒



消費者の食品に対するクレームが多発

日本パン技術研究所(JIB)

2000年11月 日本パン工業会の要請を受けて、
AIBが行っている食品安全指導・監査システムを日本に導入



世界での利用実績
(通算事業所数)
10000以上

AIBのシステムを調査・研究

2001年4月にフードセーフティ部を設立

(現在はフードセーフティ事業部に名称変更)

21年間に訪問した国内の事業所数は、**1000以上!**

(2021年度 AIB検査実績)

	事業所数	日数
ベーカリー	50	150
小麦粉など	34	52
弁当・サンドイッチなど	55	98
菓子・スナック	31	55
飲料・乳製品	23	44
ハム・ソーセージなど	20	35
精米	10	12
包装資材	3	4
流通倉庫	19	25
その他	50	63
総計	295	538

顧客の食品安全に対する要求は、
ますます高まっています。

異物混入などのクレームに対して、
企業が負う責任も大きくなっています。

食品が安全であることは当たり前で
あり、さらに安心であることが、ビジネス
にとって不可欠です。

一般社団法人 日本パン技術研究所

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

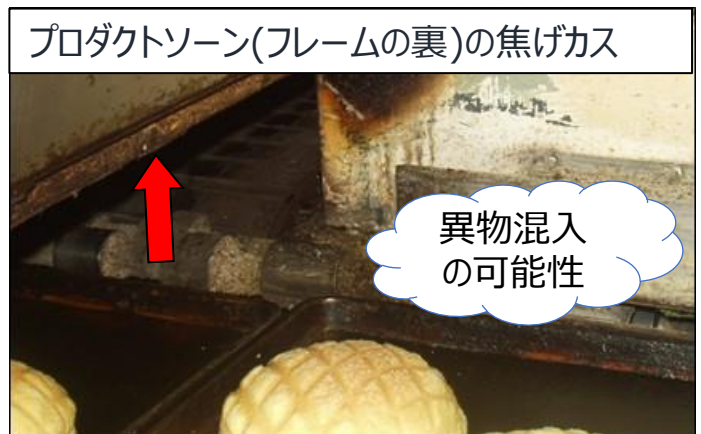
ケース① 異物混入クレームが減らない。

消費者庁のリコール情報サイトによると、金属片やプラスチック片などが混入したために、製品回収をおこなった事例がしばしば発生しています。また、回収には至っていないものの、多くの工場が異物混入で悩んでいます。異物混入クレーム、一緒に解決してみませんか？

異物混入対策において、**プロダクトゾーン**(異物混入リスクが高い箇所)の管理は欠かせません。

プロダクトゾーンとは？

- ・ 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



AIB検査では、わかりにくい箇所・見落としがちな箇所も含めて、**プロダクトゾーンを徹底的にチェック**します。

'Food safety is good business.'

フードセーフティ



切っても切れない

ビジネス

クレーム減



アウトプット

品質アップ！

生産性アップ！！

顧客信頼度アップ！！！！

お客様の声より

プロダクトゾーンを意識した目線をあらたに学ぶことができ、製造現場を確認するレベルがあがり、**異物混入などの再発防止に役立てることができる**と思います。また、製造の担当者と一緒に確認できたため、担当者の教育としても有用であったと思います。

弊社に**これまでにない考え方を**知ることが**出来た**。また、「見る視点」の我々との違いや一貫性が大変勉強になった。

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース② HACCP制度化、どう対応していいかわからない。

食品衛生法の改正により、2021年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に、**HACCPに沿った衛生管理**の実施が義務付けられました。

HACCPは、経営者・現場管理者・製造担当者を含む全員で取り組む必要があります。また、実効的なHACCPプログラムを構築するためには、**HACCP 7原則12手順**について正しく理解しなくてはなりません。

私たちと**本物のHACCP**を構築しませんか？

AIB検査では、HACCPについてわかりやすく解説しながら、従業員の**HACCPに対する意識と理解の向上**を図ります。

HACCPに精通したAIB監査員が、**HACCPプログラムの構築をサポート**します。また、既存のHACCPプログラムの高度化を加速します。



重要!

HACCPは、徹底した現場管理(GMP)があつてこそ、効果を発揮します。

ポイント

AIB検査では、**HACCPとGMPの両方をしっかりとチェック**します。

※AIBフードセーフティは、認証制度ではありません。**HACCP制度化**に対応した民間認証を取得したい場合には、**JFS-Bの適合証明**の取得をお薦めします。詳細は本資料の「JFS-A/B監査および適合証明のご案内」をご確認ください。

HACCP制度化、JFS-B無料相談実施中！

お申し込みは、ホームページからどうぞ

<https://www.jibt.com>



AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース③ 現場従業員の教育訓練に悩んでいる。

「どのように食品安全管理のポイントを伝えるか？」
言葉にすると簡単ですが、いざ実行してみると、なかなか重要なポイントが伝わらない、そんなご経験があるのではないのでしょうか？

一方で、最前線で活躍する**従業員の方々の意識改革とスキルアップ**なくしては、クレームを削減することは難しくなります。

- ☑ みなさんと一緒に汗をかきながら、現場をまわります！
- ☑ リスク管理のポイント(**プロダクトゾーン**、**ライフサイクル**など)を**具体的かつ丁寧に説明します！**
- ☑ 問題点については、みなさんと一緒にできることを考えていきます！
- ☑ 監査員の現場を見るノウハウを、余すことなくお伝えします！



- ・圧倒的な**指導力**
- ・伝えるための**ノウハウ**
- ・**コミュニケーションスキル**

- ★ **現場力の向上！**
- ★ **モチベーションアップ！**
- ★ **フードセーフティ文化の定着！**



検査風景

お客様の声より

指摘の理由も丁寧に説明しながら指導いただいたことで、現場教育として大変有意義であったと感じている。

『なぜ』という**目的**を教えて頂いたことによって実施する**必要性**を再度認識することができた。

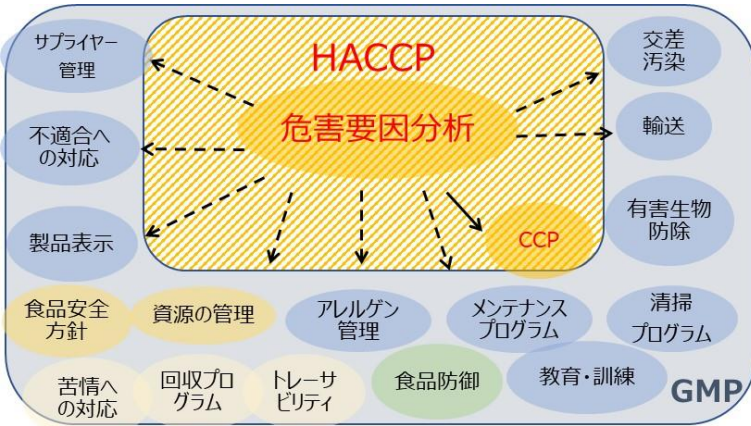
指摘の根拠や**優先度**を補足しながら説明を受けたため**納得しやすかった**。

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。

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース④ FSSCは取得したが、現場の管理レベルが上がらない。
いつのまにか食品安全レベルが下がってしまっている。

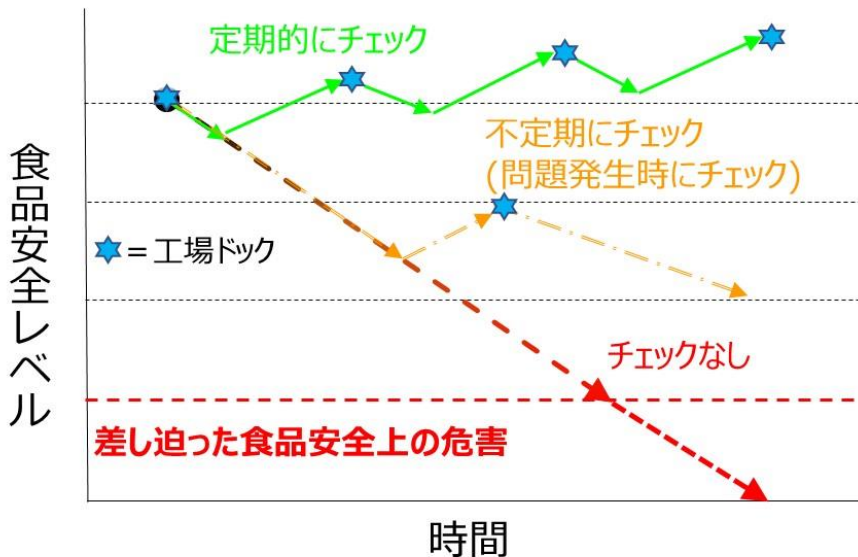
食品安全マネジメントシステム(イメージ)



FSSCなどの食品安全マネジメントシステム(FSMS)の中核となるものはHACCPですが、**GMPが機能しなければ、活きたFSMSにはなりません。**多くのプログラムのPDCAサイクルを加速し、実効的なFSMSを維持するためには、現場を見る目が不可欠です。

ベースとなるFSMSが構築されているが、現場管理にお悩みのケースでは、**現場を徹底して見るIO(インスペクションオンリー)**をお勧めします。IOは現場検査に特化したサービスです。(文書審査はおこないません)

食品安全レベルと時間の経過



「食品安全は一日にして成らず！」

食品安全レベルは、時間の経過とともに低下する性質があります。適切な食品安全レベルを維持していくためには、定期的なチェックが欠かせません。

内部監査などによる自社チェックも大切ですが、第三者の目による詳細な**工場の定期的な健康診断(工場ドック)**は、食品安全レベルを維持する上で、非常に効果的です。

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース⑤ サプライヤーや製造委託先の管理に苦慮している。



- ✗ 原材料由来の樹脂片が製品に混入 → 消費者クレーム
- ✗ 原材料に金属片が混入したとの連絡 → 製品回収
- ✗ 包装フィルムの一部に傷 → 返品



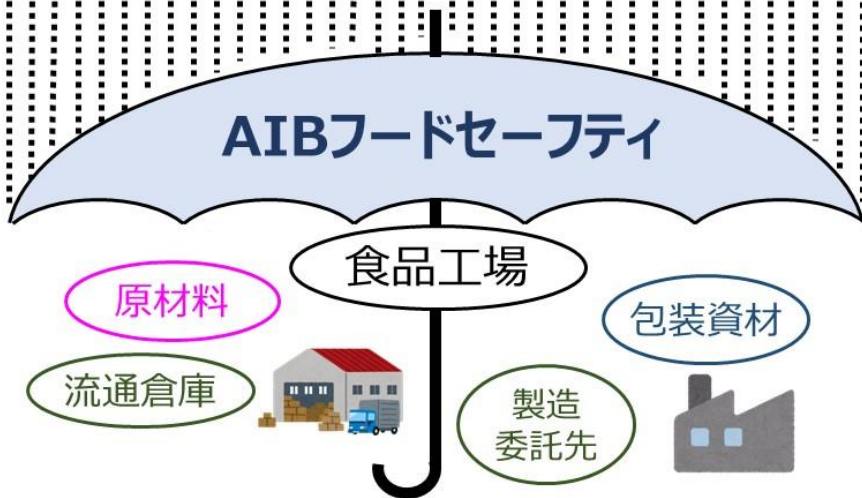
原材料や包装資材に問題があると、消費者クレームや回収に直結しかねません。一方で、サプライヤーの食品安全レベルが向上すれば、御社にとってはプラスでしかありません。

- ✗ 製造委託先の工場で、製品にゴキブリが混入
- ✗ 製品保管を委託している外部倉庫で、活発なネズミの活動
- ✗ 外部の冷蔵倉庫での温度管理不備が原因で、製品回収



自社での食品安全管理に問題はなくても、製造や保管の委託先の管理に問題があれば、結果として自社ブランドのイメージダウンにつながります。

消費者の食の安全・安心に対するニーズ



リスクにフォーカスしたAIBフードセーフティは、サプライヤーや製造・保管の委託先の管理にも効果的です。

また、AIBという共通の考え方を持つことで、**同じ目線で話し合えます。**



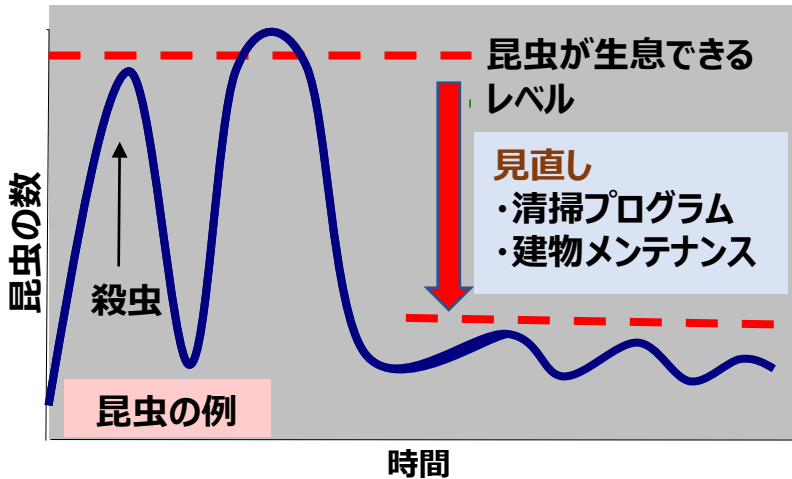
二者監査の代替として、AIBフードセーフティの利用をご検討ください。また、サプライヤーや製造・保管の委託先に、AIBフードセーフティをお薦めしてみてもはいかがでしょうか？

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

ケース⑥ 有害生物の活動が、なかなか収まらない。

ネズミ、ゴキブリ、ハエ、貯穀害虫、チャタテムシ……

有害生物の活動を根本的に抑え込むためには、有害生物が活動できる環境を改善する必要があります。→**キャリングキャパシティ**の概念



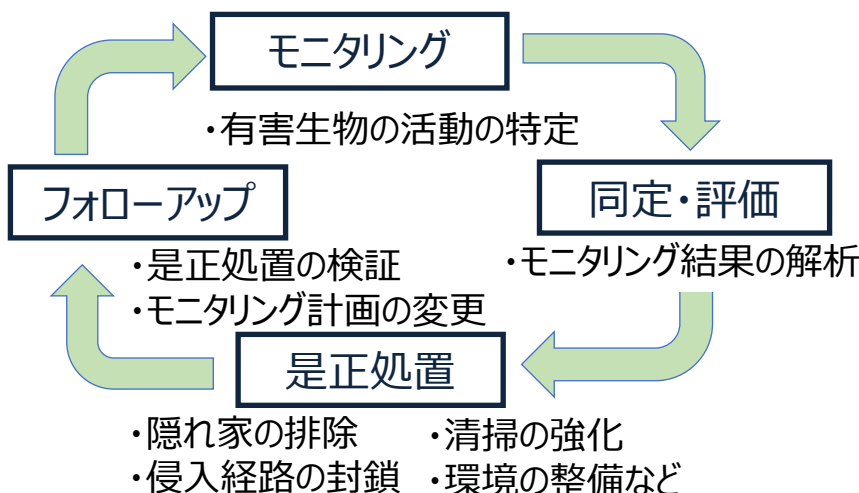
殺虫後は一時的に昆虫の数は減りますが、環境を改善しないと再び増加します。

一方、清掃プログラムの見直し、隠れ家の排除、侵入経路の封鎖など、環境を改善することで、昆虫が生息できるレベルを抑え込むことができます。

点検・清掃・モニタリングを実施しやすい環境(=**アクセスしやすい環境**)を整えることも重要です。



IPM(総合的有害生物管理)戦略



IPM戦略においては、モニタリングによって、有害生物の活動を速やかに特定して、排除することがポイントです。

AIB検査では、有害生物の活動を特定するとともに、サイクルを回して、有害生物を予防的に管理するための具体的な提案**をおこないます。**

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(2022年6月6日現在 1889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

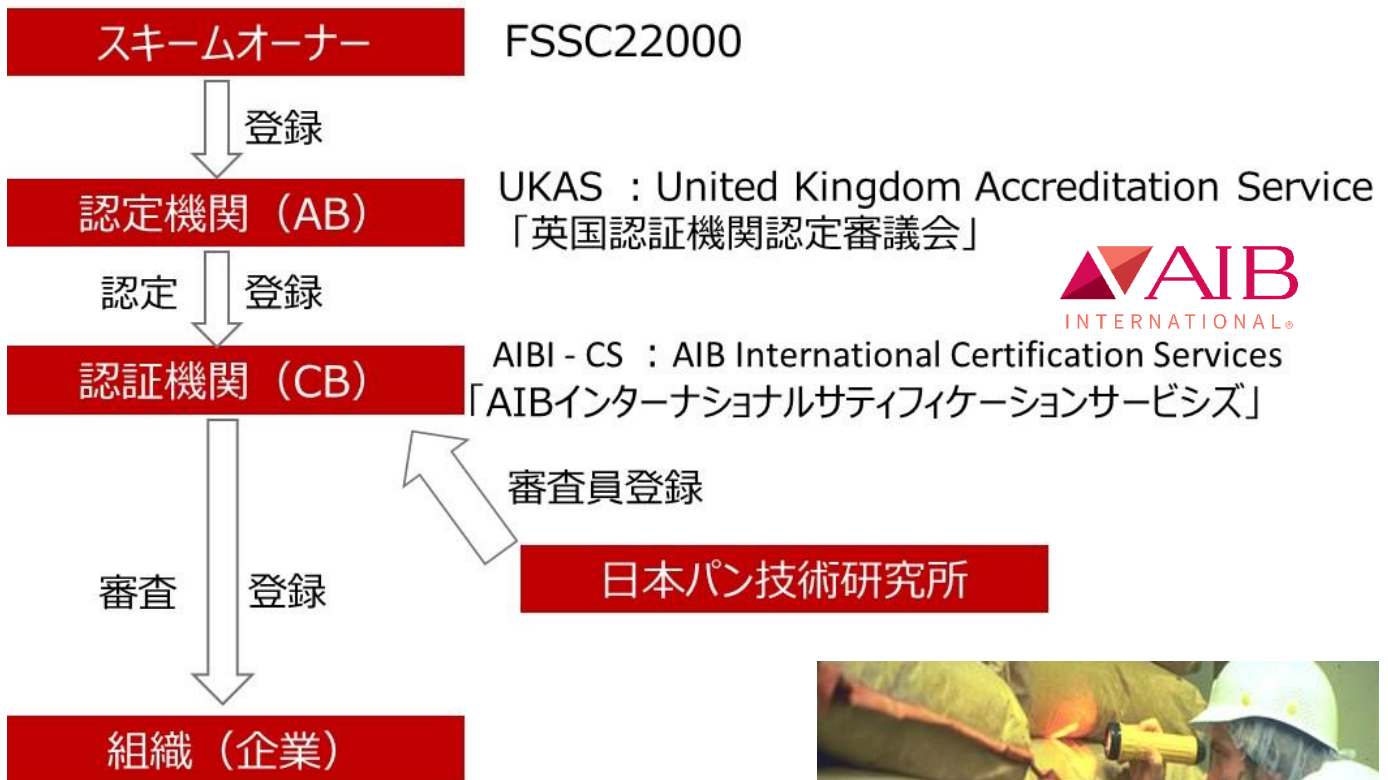
JFS-B/AIB同時監査でさらに効果アップ!!

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

FSSC22000審査のご案内

- ✓ 食品安全上の潜在的危害を熟知した「**AIB認定食品安全衛生監査員**」が審査を実施
- ✓ FSSCを取り組む**現場サイドの目線**で分かりやすく丁寧な審査を実施
- ✓ 現場検査の**経験豊富**な審査員によるサイトツアー（現場確認）の顧客満足度が高いパフォーマンス



*審査は、AIBI-CSに登録された日本パン技術研究所のAIB認定食品安全衛生監査員が実施いたします。

既に認証を取得している企業様

認証機関を変更することができます！
詳しくはお問い合わせください。

各種サービスのご案内

AIBフードセーフティ 監査規格：AIB国際検査統合基準

監査

製造エリアとその付帯エリアの全般を対象に、詳細な**現場検査**および**書類監査**を実施します。総合スコア(点数)および総合評価に応じて、**証書および達成証書**が発行されます。



インスペクションオンリー（現場徹底検査）

製造エリアとその付帯エリアの全般を対象に、徹底的に**現場検査のみ**を実施します。

スコア(%)および評価に応じて、**達成証書**が発行されます。

インスペクションオンリーは、AIB監査を実施された施設やGFSI認証などを取得された施設を対象としたものです。利用に際しては、条件があります。詳細については、お問い合わせください。

指導

ご希望のプランに合わせて、現場検査や書類のチェックを実施します。総合スコア(点数)および証書の発行はありません。

JFS監査 監査規格：JFS規格(AまたはB)

JFS規格(AまたはB)の要求事項について、**適合性を評価するための監査**を実施します。すべての要求事項に対して適合が確認された場合、**適合証明**を取得できます。

AIB/JFS同時監査

監査規格：AIB国際検査統合基準およびJFS規格(AまたはB)

AIB監査(詳細な現場検査と書類監査)と**JFS監査**(JFS規格の要求事項への適合性評価)を**同時に実施**します。

FSSC22000審査 審査規格：FSSC22000

FSSC22000の要求事項について、**適合性を評価するための審査**を実施します。認証機関AIBI-CSにより定められたレビューの後、認証の決定が確定された場合、**登録証**が発行されます。

各種サービスの料金

料金表 (2022年6月)	検査費用 (税込)	
	会員	非会員
AIB監査(リテイル以外)	214,500円	225,500円
AIBインスペクションオンリー	214,500円	225,500円
AIB指導	165,000円	176,000円
AIB監査(リテイル)	184,800円	198,000円
JFS監査	214,500円	225,500円
AIB/JFS同時監査手数料※	88,000円	
コンサルティング	154,000円	165,000円

- 1) 会員は、当研究所の正会員および維持会員を指します。
- 2) 検査費用は、監査員1人の1日当たりの金額です。
- 3) JFS監査費用には、JFS適合証明手数料などが含まれます。
- 4) 必要な検査日数は、検査種別や施設の種類・規模によって異なります。また、検査日数の最少単位も検査条件によって異なり、半日または1日単位になります。
- 5) 上記費用に加えて、諸経費(宿泊費、交通費、食費、クリーニング費など)を実費にてご請求いたします。

※(AIB/JFS同時監査の総額) = (監査費用) + (同時監査手数料)

各種サービスの詳細については、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 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: <https://www.jibt.com>

