

顧客クレーム低減に役立つ

AIB監査のご案内



(一社)日本パン技術研究所

## 日本におけるAIB監査の利用動向

**何故日本でJIBによるAIB監査が開始されたか？**

2000年6月25日～大手乳業メーカーによる集団食中毒

↓  
消費者の食品に対するクレームが多発

(社)日本パン技術研究所

← 2000年11月 (社)日本パン工業会  
AIBが行っている食品安全指導・監査システムを導入  
してほしいとの要請を受ける

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

## 日本におけるAIB監査の利用動向

【 38事業所/平成13年度 → 463事業所/平成27年度 】

業種	(2001)	2015
製パン	(23)	52
製粉・ミックス	(10)	40
製菓・スナック菓子・冷菓	(1)	43
弁当・サンドイッチ・総菜	-	35
乳製品	(2)	17
飲料	-	19
食肉加工	-	28
油脂	(1)	10
精米	(1)	17
流通倉庫	-	18
包装資材	-	11
その他	-	46
小規模食品製造施設	-	127

## AIB監査の特長－(1)

### 製品への危害を予防的に管理する

#### 近年の食品安全事故

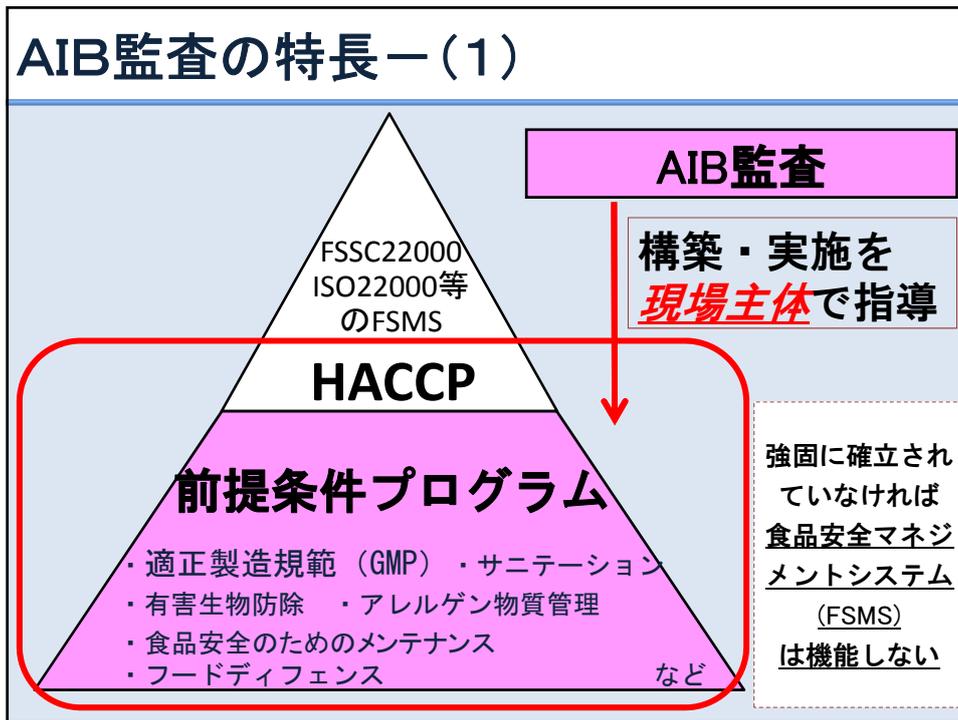
給食のパンに  
クロバネキノコバエ混入  
(2013年 岐阜)

従業員が検品したパンで  
ノロウイルス食中毒  
(2014年1月 浜松)

カップ麺にゴキブリ混入  
(2014年12月)

危害を予防的に  
除去する事が重要

前提条件プログラムの  
高度な構築と実施が  
必要不可欠



### 前提条件プログラム - マスタークリーニングスケジュール(MCS)

**マスタークリーニングスケジュール(MCS)**

定期的、徹底的清掃によって  
危害要因(微生物・アレルゲン・異物・有害生物の餌)を除去し、**予防的に管理する**

マスタークリーニングスケジュール(MCS)(例)

場所	頻度	担当	2月			
			第1週	第2週	第3週	第4週
米浸漬タンク						
内部	1回/週	炊飯	2 / 2	9 / 9	16 /	23 /
搬送ポンプ	1回/週	炊飯	3 / 4	10 / 10	17 /	24 /
搬送パイプ	1回/週	炊飯	3 / 4	10 / 10	17 /	24 /
スタッカー外観	1回/週	炊飯	4 / 4	12 / 12	18 /	25 /
急速冷却機						
内部	1回/週	炊飯	5 / 5	12 / 12	19 /	26 /
下部の床、上部	1回/2週	炊飯		13 / 13		27 /

# 顧客クレーム低減に役立つAIB監査のご案内

## 前提条件プログラム - マスタークリーニングスケジュール(MCS)

プロダクトゾーンの焦げカス	排水溝のMCS?
	
製氷機内のMCS?	使用していない設備のMCS?
	

## 前提条件プログラム - 食品安全のためのメンテナンス

**食品安全のためのメンテナンス**

清掃/検査が困難・不可能 → 危害

- ◇敷地
- ◇建物
- ◇設備
- ◇公共設備

}

→

予防的に管理する

清掃、検査し易い設計

防虫,防鼠,防微生物対策

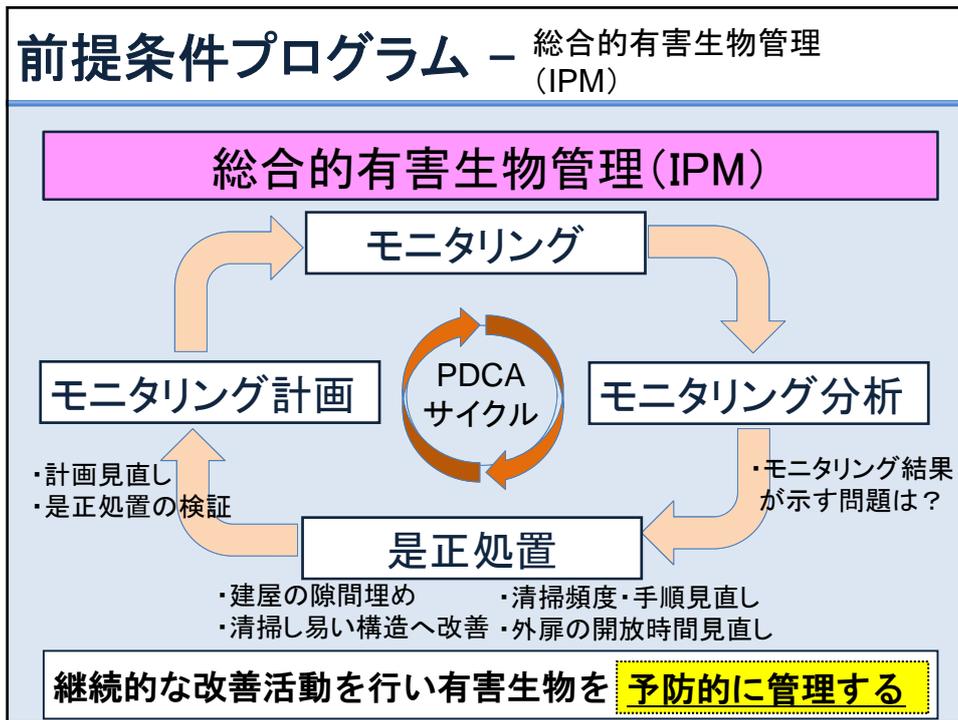
# 顧客クレーム低減に役立つAIB監査のご案内

## 前提条件プログラム - 食品安全のためのメンテナンス

<b>改善前</b> 清掃しにくいラック下 ⇒有害生物棲息の可能性	<b>改善後</b> 床上げOK 点検・清掃容易◎
<b>改善前</b> 端面が開放 ⇒粉塵がたまり、 虫の生息の可能性	<b>改善後</b> 端面にカバーを設置

## 前提条件プログラム - 食品安全のためのメンテナンス

<b>改善前</b> 錆・塗装混入 の可能性	<b>改善後</b>
<b>改善前</b> 脚周りに食品残渣堆積 ⇒昆虫棲息の可能性	<b>改善後</b>



## AIB監査の特長－(2)

想定される危害を見つけ出すために  
現場を徹底的に検査する



### AIB監査の特長－(3)

現場での従業員教育を行う



Howを教える(訓練)  
+ Whyを教える(教育)



現場に食品安全の習慣を定着させる

例:排水口の清掃

・専用ブラシを用いてヌメリ除去(How)

・コバエのライフサイクルが10日前後なので、卵が孵化する前の1週間の頻度で生息場所になるヌメリを除去する(Why)

### 食品メーカーのAIB導入事例 - 洋菓子工場

米衛生管理手法  
「AIB」導入

修繕・改善...1万カ所

日経流通新聞 2007.3.21 返品の山に“改心”

## 食品メーカーのAIB導入事例 - パン粉工場

### 今月のお題 **古い工場でもAIBでエクセレント**

「新しい工場でない、AIBの監査でエクセレント評価（800点以上）なんてとても無理では…」とついつい考えがち。しかし築30年の工場が快挙を為し遂げた。  
4年もの歳月をかけて従業員の意識を変えることでソフトの質を高め、2005年11月1日にAIB監査でエクセレント評価を得ることができた。現場主義といわれるAIBフードセーフティシステム。工場ではどんな作業を行っているのか、デジカメで工場を激写してきた。

(株)



AIBから届いたエクセレント評価の到達証明書

#### AIBとは

American Institute of Bakingの略。食品事故防止のためのフードセーフティに特化して国際的に監査を実施している。監査実施国60カ国。監査事業所数は約1万1000事業所と、安全を守るシステムとして世界的に一大潮流となりつつあり、日本では財団法人パン技術研究所がライセンス契約を結んでいる。

パン粉になるためのパンが次々と焼かれていく



月刊 食品工場長 2006.3より

MARCH 2006 月刊 食品工場長 72

## 食品メーカーのAIB導入事例 - パン粉工場

### 「クレームは9割減りました」

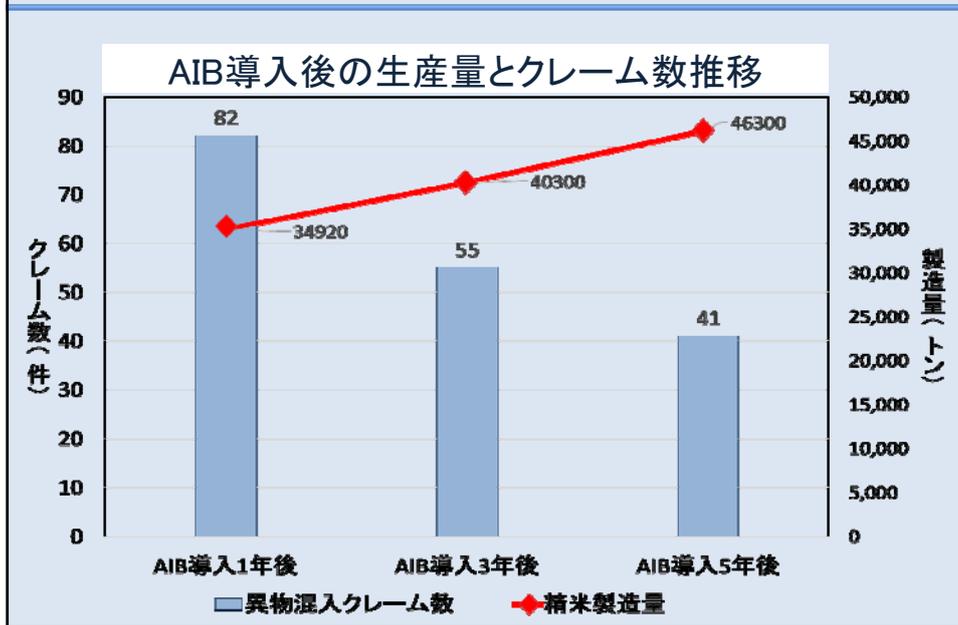
注目!!

ちなみに同社、工場も、工場とほぼ同時期に「エクセレント」評価を得た。



月刊 食品工場長 2006.3より

## 食品メーカーのAIB導入事例 - 精米工場

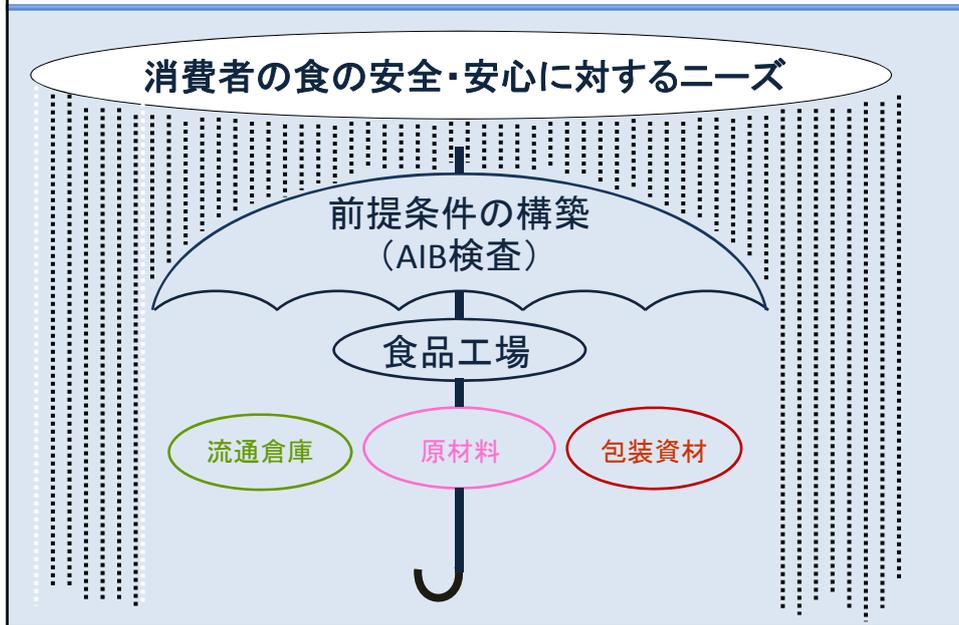


## AIB監査の特長 - (4)

- ① 全ての食品工場へ対応
- ② 全てのサプライチェーンへ対応



## AIB監査の特長－(4)



## AIB監査サービスの種類

(1) 指導

(2) 監査

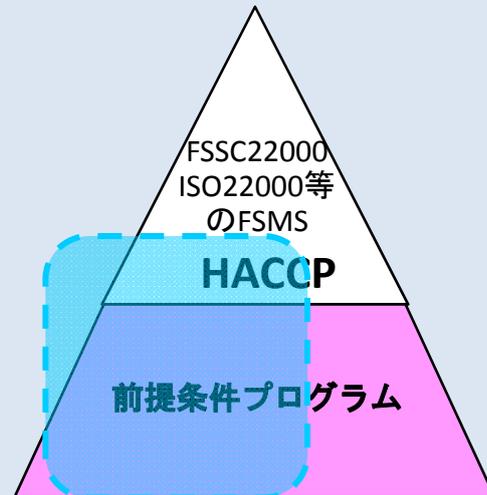
(3) インスペクションオンリー

## AIB監査サービスの種類

### (1) 指導

AIB国際検査統合基準に基づいて、**依頼元が希望する施設の現場内検査や文書審査のみ**を実施。

採点や証書の発行は行われない。

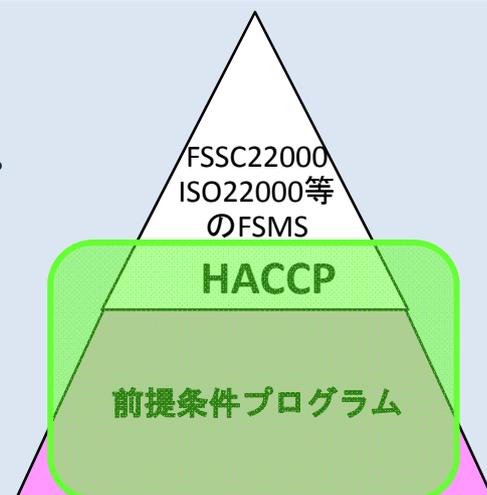


## AIB監査サービスの種類

### (2) 監査

AIB国際検査統合基準に基づいて、対象の施設の現場、外周、付帯区域を含めた**全ての敷地の検査と文書審査**を実施。

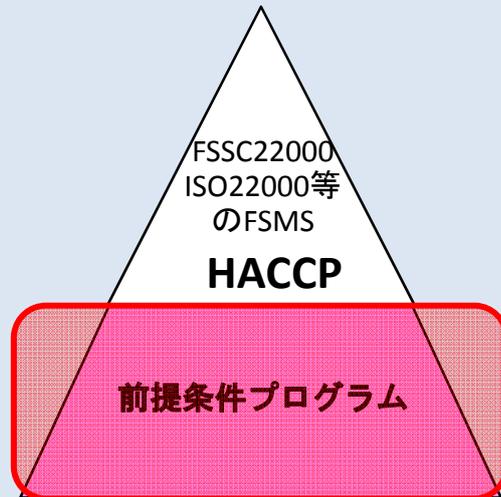
AIBインターナショナルもしくは(一社)日本パン技術研究所で結果を審査したのちに、正式な得点が決定し、採点結果に応じて証書が発行される。



## AIB監査サービスの種類

### (3) インスペクションオンリー

AIB国際検査統合基準に基づいて、対象の施設の現場、外周、付帯区域を含めた**全ての敷地の検査を徹底的に実施**。文書審査は除外。  
**FSSC22000などのGFSI認証やISO22000認証を既に取り組んでいる事業所**の現場のフードセーフティ管理の徹底を支援する。  
採点結果に応じて証書が発行される。



## MEMO