

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！
- ★ 現場の管理レベルを向上させたい！
- ★ 第三者の目で現場をチェックしてほしい！
- ★ サプライヤーや製造委託先の管理を強化したい！
- ★ JFS-Bの適合証明を取得したい！
- ★ FSSCの認証を取得したい！
- ★ 食品安全文化を定着させたい！

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！

2001年から食品安全業務をスタート

これまでに訪問した事業所数は、**1200以上**

2023年度 利用実績 **約730日**



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！

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・監査が導入された経緯

2000年6月 黄色ブドウ球菌による集団食中毒が発生



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フードセーフティ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

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

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

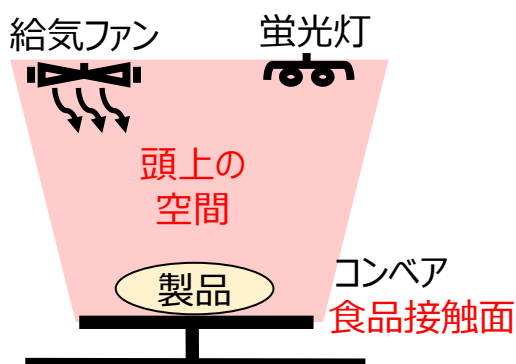
現場を徹底的にチェック

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、一緒に解決しましょう！

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**

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。

弊社に**これまでにない考え方**を知ることができた。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。

**'Food safety is
good business.'**

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 !!!

AIBフードセーフティ 指導・監査の特長

実効性が高いHACCPの構築

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を構築しましょう！

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。

HACCP



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

現場力向上のための教育訓練

「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（現場力の向上）**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、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。

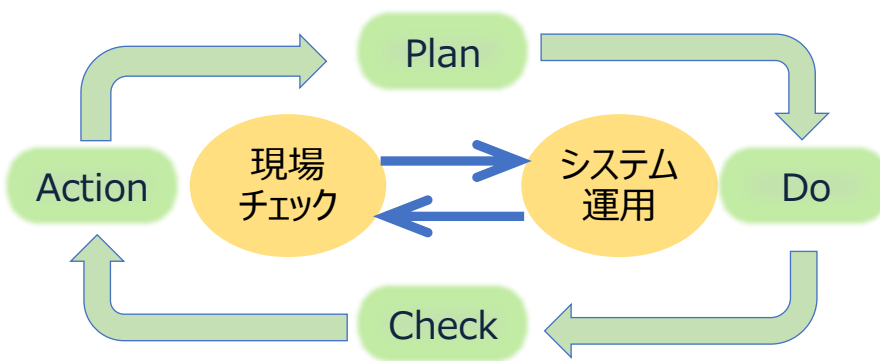
『**なぜ**』という**目的**を教えて頂いたことによって実施する**必要性を再度認識**することができた。

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

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！

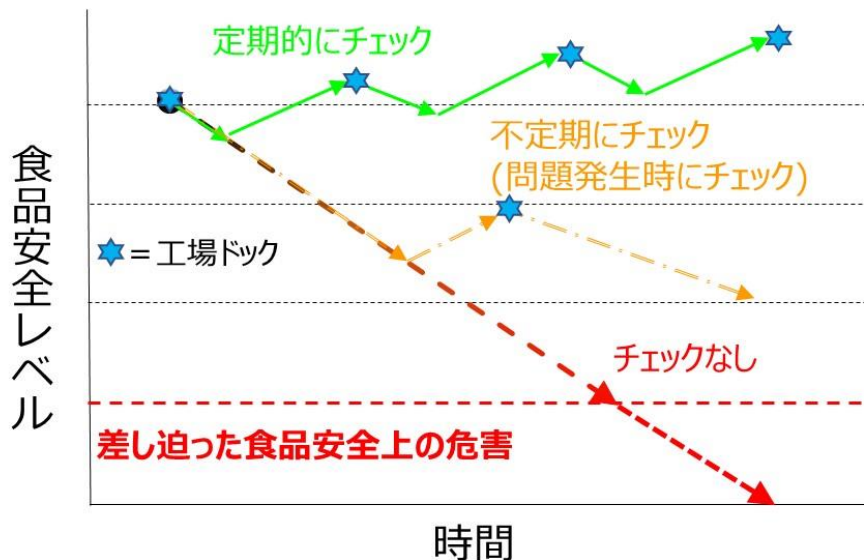
PDCAサイクルを回して継続的に改善するためには、**リスクベースで現場を見る目が不可欠**です。一方、リスクは日常の光景に紛れ込みやすく、光景の内側からは気づきにくく、見過ごされてしまうことがあります。

※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）

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。

リスクベースで時間をかけて現場を深掘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 指導・監査の特長

サプライヤーや製造委託先の管理の強化



- ✗ 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



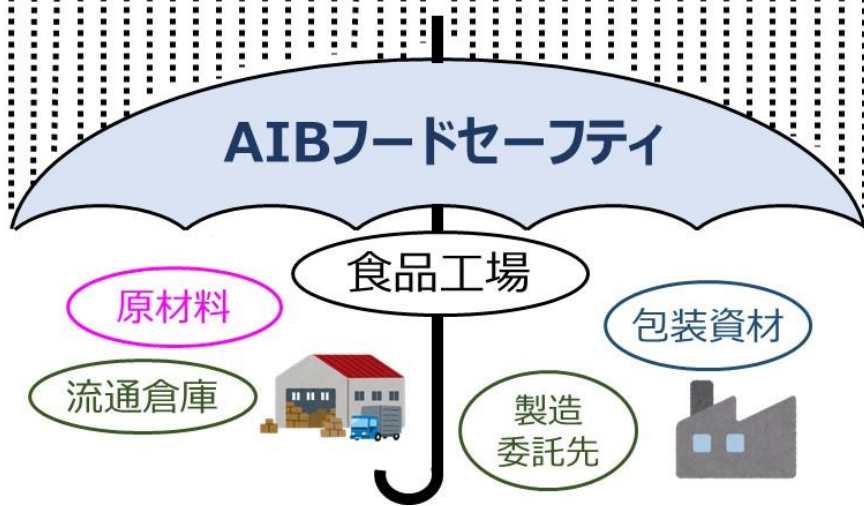
原材料や包装資材に問題があると、消費者クレームや回収に直結しかねません。一方で、サプライヤーの食品安全レベルが向上すれば、御社にとってはプラスでしかありません。

- ✗ 製造委託先の工場で、製品にゴミブリが混入
- ✗ 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とも、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？

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

○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！

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)

・積極的な指導や助言を実施

→ 有効な**教育訓練ツール！**

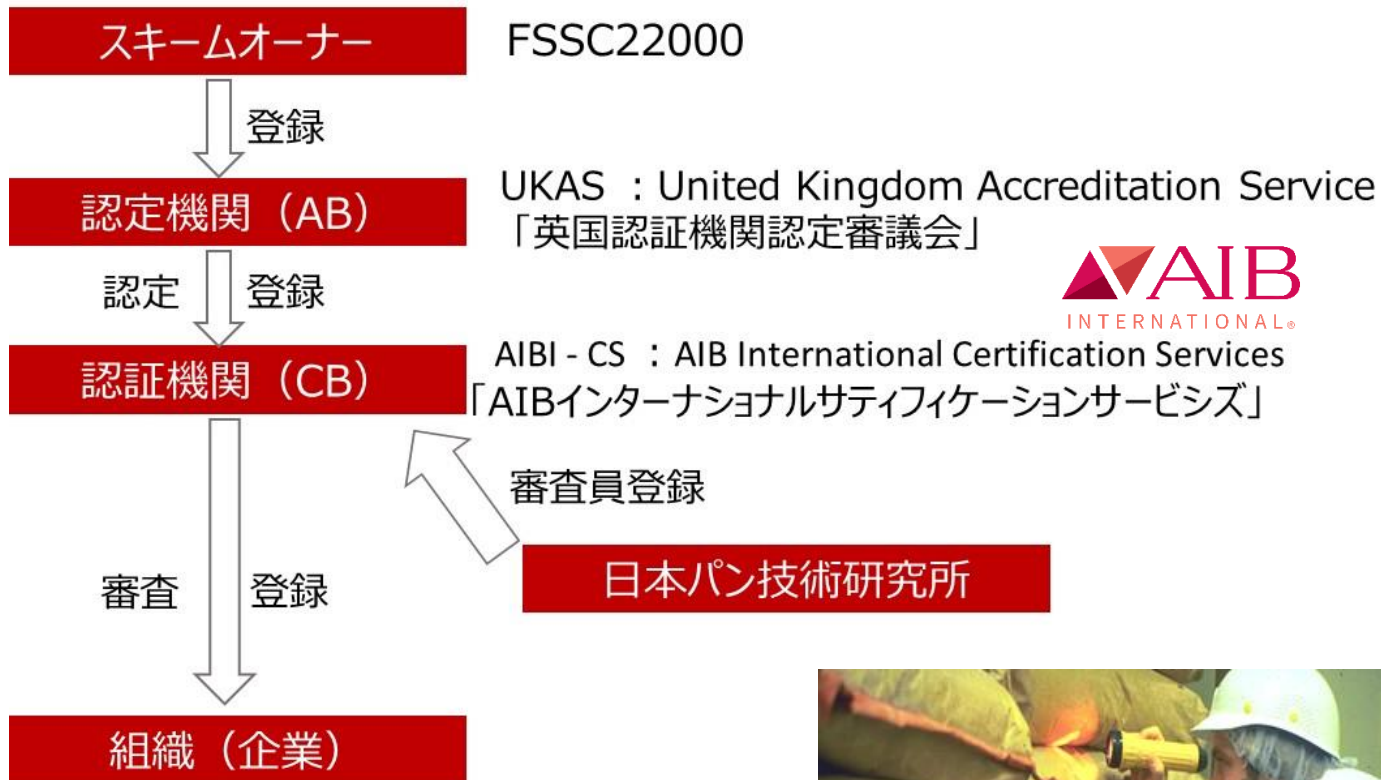
JIB独自のサービス **JFS-B/AIB同時監査**でさらに効果アップ！！

JIB実施実績 事業所数(2024年1月現在)

監査 **120** (うち同時監査 **96**)、コンサルティング **41**

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 (2024年1月)	検査費用（税込）	
	会員	非会員
AIB監査(リテイル以外)	220,000円	231,000円
AIBインスペクションオンリー	220,000円	231,000円
AIB指導	170,500円	181,500円
AIB監査(リテイル)	190,300円	203,500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>



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

全員で情報・
価値観を共有

取り組みの継続

フードセーフティ



JIBのノウハウ



JIBのノウハウ



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！