

- 食品安全マネジメントは、国際機関等の他に民間主体の団体（GFSI）により規格化。
- 国では、GFSIで承認された日本発の規格（JFS規格）の維持・普及等を支援。
- 食品安全の基礎となるHACCPは、食品衛生法において令和3年6月から制度化。

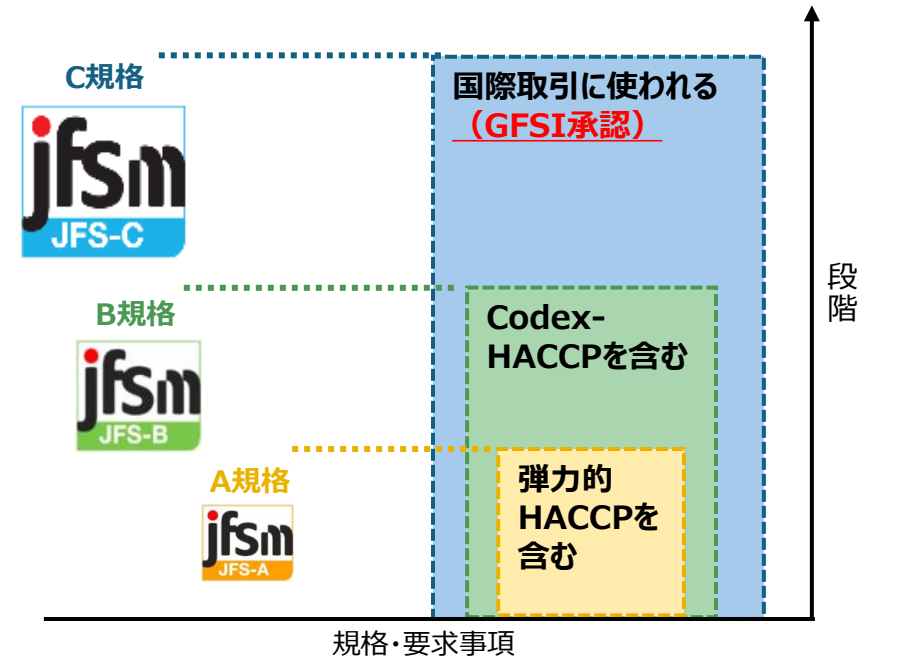
○ 食品安全マネジメントとは

- 1 食品の安全を維持するための運営管理を指す。
- 2 食品安全マネジメント規格として、ISOやCODEXのような国際機関によるもののほか、民間主体のGFSIによるものもある。

GFSI : Global Food Safety Initiative（世界食品安全イニシアティブ）
 世界的に展開する食品企業が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、協働して食品安全管理規格の承認等を行う民間団体（2000年設立）

■ GFSI承認の認証プログラム

○ 日本発の食品安全マネジメント規格（JFS規格）



○ HACCP（「ハサップ」Hazard Analysis Critical Control Point）とは

- 1 原材料の受入れから最終製品までの工程ごとに、
微生物による汚染、金属の混入などの危害要因（HA）を分析した上で、
危害の防止につながる特に重要な行程（CCP）を継続的に監視・記録する
「**工程管理システム**」。
- 2 これまでの品質管理の手法である最終製品の抜取検査に比べ、
より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能。

