

— 食品衛生法改正から【eラーニングよくわかる JFS-B 規格講座】誕生まで —

JFS 規格について

2020年6月に食品衛生法が改正され、HACCP が義務化されました。しかし、HACCPを導入しただけでは安全な食品づくりは十分とは言えません。そこで、大手流通組織から、食品製造組織に対して、GFSI承認の国際標準規格であるFSSC22000又はJFS-C規格の認証取得を要求しています。

しかし、中小企業は施設・設備、人材など経営資源が十分とは言えません。そこで、中小企業に対しては、取り組みやすい JFS-B 規格の適合証明取得を要求しています。

JFS 規格は、農林水産省と食品業界大手 18 社の官民連携により誕生した日本発の食品安全マネジメントシステムの規格です。基礎レベルの JFS-A 規格から中レベル JFS-B 規格へ、そして国際標準 JFS-C 規格へとステップアップしていく食品安全の規格です。JFS-B 規格を取得し、レベルアップを続けていくと、国際標準の JFS-C 規格に到達していくという期待が持てるからです。2023年2月16日時点の JFS-B 規格登録件数は 2,091 件に達しております。

ISO22000、FSSC22000は外国語で作成されており、トップダウン方式の規格なので、専門用語など日本語に置き換えにくく、理解しにくい点があり、高価な参考書を購入し、コンサルタントに頼る必要があります。一方、JFS 規格は日本人の思考で、日本語で作成され、現場の改善を含む日本式経営に合った仕組みになっています。JFA-A/B 規格については、解説本のガイドラインが協会から発行され、無料で閲覧でき、解釈も一元化しています。

また、監査に於いては助言してもらえます。不適合については指導してもらえます。したがって、まじめに取り組めば適合証明が発行されることとなります。安心して挑戦できる規格です。

JFS-B 規格取得のメリットは？

JFS-B 規格の適合証明を取得したら、大手流通業界で、採用してもらえる可能性が高まります。

コーデックス HACCPを要求している国には、輸出できます。

売上増により施設設備の増強が可能になり、食品安全が効率的にできる、より良い工場に変えていくことが可能になります。従業員の励みにもなります。

そこで、登場したのが eラーニングです

弊社の eラーニングは、パソコンやタブレット・スマートフォンでも見られます。

契約期間内であれば、何度でも繰り返し見ることが可能です。

画像で見て、解説を耳で聞くので、理解しやすいです。

ただ視聴するだけでなく、具体的にどのような仕組みを作ればよいか、文書の作り方の事例も解説してあり、わかりやすいです。

弊社では、これらのコンサルティング、eラーニングはもとより、監査においても、工場経験者が、工場の立場に立って、助言し、不適合に対しては指導いたしております。

(株)ファクトリー・クリーンシステムは、コンサルティングから監査・適合証明書発行からその後の維持・更新までしっかり支援します。



— eラーニングで学ぶ【JFS-B 規格】とは、どんなことをするのか？ —

1. 食品安全方針を作成し、全従業員に周知します。
最初にするのは何をするのか決めることです。従業員の意思統一を図るために、経営の方針を決め、全従業員に示すことです。eラーニングの事例を参考にすればOKです。
JFS-B 規格では、経営方針の中に、食品安全の事項が含まれていればよいのです。
経営方針がない場合、食品安全の方針を作成すればよいのです。
2. 組織づくりと役割を決めます。
経営方針の達成に向かって効果的に業務を進めるために、部署の業務内容や責任・権限の大きさを明確にし、上司と部下、他部署間の指示・報告・相談などコミュニケーションが取りやすい組織づくりを行います。チームワークが強化されます。社長の方針が良く伝わり、みんなで協力していく態勢が整ってきます。
3. 安全な食品をつくるための環境づくりをします。
安全な食品をつくるための施設・設備の環境整備と、従業員が自主的に行動する風土づくりです。
整理・整頓・清掃・清潔・躰の5Sから、洗浄・殺菌を追加した食品衛生7S活動が重要です。
eラーニングでは7S活動について、事例を含め解説しています。
7S活動により、従業員の意識が高まり、自主的な改善活動が推進されます。
食品安全の風土づくり、食品安全文化が育ってきます。
食品衛生7S活動の盛り上がりにより、HACCPが定着します。
4. 食品安全に必要な仕組みが出来てきます。
必要な文書・記録が作成され、必要な文書・記録が必要な時に見ることが出来る仕組みが出来ます。
eラーニングの事例と解説をたどって進んでいくと、不適合品を出荷しない仕組み、是正処置による再発防止、苦情・重大事故の対応の仕組み、製品の回収方法、トレーサビリティの仕組みなど経営に必要な仕組みがつけられます。
5. 原材料受入から、最終製品の包装・出荷までの全工程で、危害要因となる食中毒菌の増殖や汚染、薬品やアレルギーの汚染、異物の混入など、防止するための手順・ルールが決められ、守られるようになります。
6. 全工程での危害要因をチェックし、管理する仕組みが出来ます。
eラーニングの解説に従って進めていくと、フローダイアグラムと危害要因分析のやり方がわかり、重要な危害要因や、重要管理点(CCP)を決めて、確実に管理する計画(HACCPプラン)を作成することが出来ます。
7. 従業員に必要な力量が身につきます。
作業者、監督者、管理者、部門長など、役割と責任権限の大きさに合わせた教育・訓練を行い、安全な食品が出来る力量を身に着けた作業者、安全な食品をつくるための管理できる人材を育成する仕組みが出来ます。



食品工場のお医者さん®

従業員の自主活動により、継続的に改善が進み、3年後、5年後には、高いレベルに向上していきます。その頃には、国際標準レベルの JFS-C 規格の認証が取れます。

小さくても、大手企業に負けない食品工場になっていることでしょう。

この経営の仕組みは、災害ゼロ、品質向上、納期の順守、生産性の向上とコスト削減の実現にも結びついていきます。

JFS-B 規格の適合証明を取得するのが目的ではなく、最終目的は、企業の発展、繁栄を目指すことが必要です。

HACCP チームの皆さんで、弊社の e ラーニング「JFS-B 規格講座: 管理者・実務担当者コース」により学習されると、監査を受けられるレベルには到達します。

以上