

HACCP制度化に向け、関東地区 鶏卵生産の拠点である『アイ・ティー・エス ファーム(株)関東事業所』が、日本発の食品安全管理規格である『JFS-C』認証を取得しました(2017年7月6日)。



登録証授与式(左から日本検査キューエイ(株)川崎社長、ITSF(株)端坊社長)



(左から日本検査キューエイ(株)川崎社長、ITSF(株)関東事業所 鈴木所長、ITSF(株)端坊社長、同 佐野工場長、同 三河品質管理課長、ITS食品品質管理T足立)



感想<ITSF(株)関東事業所 鈴木所長より>  
認証を取得でき、ホッとしています。食品安全チームメンバーの意識が高まり、知識も増えました。また、現場での作業や書類を改めて見直す良い機会となりました。審査での指摘事項の改善は基より、審査中のアドバイスを参考に、現状維持ではなく、レベルアップを目指していきます。

#### <HACCP制度化とは>

食品の衛生管理へのHACCP(ハサップ/ハセップ Hazard Analysis and Critical Control Point)の導入については、海外でも多くの国で義務化が進められてきました。日本においても「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において検討が進められており、平成28年12月に取りまとめが公表されました。

具体的には、それぞれの食品事業者が使用する原材料や製造方法などに応じて、一般的衛生管理とHACCPによる衛生管理のための計画を作成、実行することになります(平成30年の国会提出を目指し検討を進めることになっています)。

#### <今後どう変わる?>

HACCP制度化や、東京オリンピック開催に向けて、食材を提供する側への民間認証の取得の要求が強まっています。食品事業者がそれぞれ行っている食品安全の手法がどのシステムによるものか、部外者が一目でわかることが求められていくものと思われます。

アイ・ティー・エス ファーム(株)関東事業所では、今まで独自のHACCPに基づく衛生管理を行って参りましたが、「食品安全管理のレベル向上」「消費者や外部取引先からの信頼」などを目的に、『JFS-C』の取得に取り組みました。

#### <JFS-Cってなに?>

今後、国際標準を目指す日本発の食品安全管理規格です。一般衛生管理が中心となるA規格、HACCPの実施を含むB規格、国際取引に使われるC規格、と3つのレベルがあります。

今まで日本発の食品安全規格・認証スキームはありませんでした。日本の食の安全性と食品事業者のレベル向上を図るため、また国際的なルールメイキングの場での発言力と発信力を高めるため、平成28年7月に公表されました。スキームオーナーは(一財)食品安全マネジメント協会です。FSSC22000等と同様に、小売/製造業者による食品安全向上と信頼性強化のための団体である「GFSI」の承認スキームとして認められるよう、進められています。