

# JFS-A規格・B規格・B Plus規格・C規格とは

※「認証取得されたお客様の声」  
[はこちら](#)

<p><b>JFS規格</b></p>	 <p><b>JFS-A規格</b></p>	 <p><b>JFS-B規格</b></p>	 <p><b>JFS-B Plus規格</b></p>	 <p><b>JFS-C規格</b></p>
<p><b>位置づけ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全に関する認証取得のベーシックな規格</li> <li>・食品衛生法(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)に対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーデックスHACCPを完全履行した規格。</li> <li>・食品衛生法(HACCPに基づく衛生管理)に対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・JFS-B規格にプラスして、GFSIグローバルマーケットプログラム中級に完全整合した規格</li> <li>・台湾の規格との自動相互承認予定</li> </ul>	<p>GFSIに承認された国際規格</p>
<p><b>対象</b></p>	<p>国内取引が中心の中堅・小規模食品事業者向け。              (スーパーマーケットなど)</p>	<p>国内取引が中心の中堅・小規模食品事業者向け</p>	<p>国内取引が中心の中堅・小規模食品事業者向け</p>	<p>国際取引を行う食品事業者</p>
<p><b>内容</b></p>	<p><b>【FSM(食品安全マネジメントシステム)】</b>              一般衛生管理・HACCPを動かすための組織体制や意図的混入防止などの取り組み</p> <p><b>【HACCP(ハザード制御)】</b>              あらかじめ危害を予測し、危害防止につながる重要な工程を継続的に監視・記録し、ルール通りであることを確認</p> <p><b>【GMP(適正製造規範)】</b>              食品の安全管理において基本となり、HACCPを実施するための前提条件プログラムの中心となる基準</p>			