

A規格 Ver.3.0	
FSM 1	経営者または経営層の責任
FSM 2	経営者または経営層のコミットメント
FSM 6	食品安全の方針
FSM 9	記録の管理
FSM 12	資源の管理
FSM 13	購買
FSM 14	トレーサビリティ
FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理
FSM 22	重大事故管理
FSM 23	製品のリリース
FSM 24	不適合品の管理
FSM 25	是正処置

B規格 Ver.3.0	
FSM 1	経営者または経営層の責任
FSM 2	経営者または経営層のコミットメント
FSM 4	食品安全に係る法令の遵守
FSM 6	食品安全の方針
FSM 7	食品防御
FSM 9	文書・記録の管理
FSM 11	手順
FSM 12	資源の管理
FSM 13.1	購買
FSM 13.2	サプライヤーの管理
FSM 14	トレーサビリティ
FSM 16	アレルゲンの管理
FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理
FSM 18	製品表示
FSM 19	検査
FSM 21	苦情への対応
FSM 22	重大事故管理
FSM 23	製品のリリース
FSM 24	不適合品の管理
FSM 25	是正処置

B Plus規格 Ver.1.0	
FSM 1	経営者または経営層の責任
FSM 2	経営者または経営層のコミットメントと 食品安全文化
FSM 4	食品安全に係る法令の遵守
FSM 6	食品安全の方針
FSM 7	食品防御
FSM 8	食品偽装防止対策
FSM 9	文書・記録の管理
FSM 11	手順
FSM 12	資源の管理
FSM 13.1	購買
FSM 13.2	サプライヤーの管理
FSM 14.1	トレーサビリティ
FSM 14.2	トレーサビリティシステムの検証
FSM 16	アレルゲンの管理
FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理
FSM 18	製品表示
FSM 19	検査
FSM 21	苦情への対応
FSM 22.1	重大事故管理
FSM 22.2	重大事故対応マニュアルの検証
FSM 23.1	製品の仕様
FSM 23.2	製品のリリース
FSM 24	不適合品の管理
FSM 25	是正処置

C規格 Ver.3.1	
FSM 1	トップマネジメントの責任
FSM 2	トップマネジメントのコミットメントと 食品安全文化
FSM 3	マネジメントレビュー
FSM 4	食品安全に係る法令の遵守
FSM 5	食品安全マネジメントシステム及び一般要求事項
FSM 6	食品安全の方針及び目標
FSM 7	食品防御
FSM 8	食品偽装防止対策
FSM 9.1	文書化手順
FSM 9.2	文書化情報の管理及び保管
FSM 10	購入する又は供給を受けるものの仕様の管理
FSM 11	手順
FSM 12	資源の管理
FSM 13.1	購買管理
FSM 13.2	サプライヤーの管理
FSM 13.3	外部委託管理
FSM 14.1	トレーサビリティ
FSM 14.2	トレーサビリティシステムの検証
FSM 15	製品の開発
FSM 16	アレルゲンの管理
FSM 17	測定・モニタリング装置・機器の管理
FSM 18.1	製品表示(B to C製品)
FSM 18.2	製品表示(B to B製品、仕掛品、半製品)
FSM 19.1	分析と試験
FSM 19.2	食品製造環境のモニタリング
FSM 20	内部監査
FSM 21	苦情対応
FSM 22.1	重大事故管理
FSM 22.2	食品事故対応手順の検証
FSM 23.1	製品の仕様の管理
FSM 23.2	製品のリリース
FSM 24	不適合の特定及び不適合品の管理
FSM 25	是正処置
FSM 26	変更管理
FSM 27	従業員からの改善提案の活用

HACCP手順 1	HACCP チーム(食品安全チーム)の編成
HACCP手順 2	製品情報の記述
HACCP手順 3	製品の使用方法の確認
HACCP手順 4	フローダイアグラム(工程図)の作成
HACCP手順 5	フローダイアグラムの現場での確認
HACCP手順 6・7	(原則1, 2)危害要因の分析と重要な危害要因の管理方法の設定
HACCP手順 8・9	(原則3, 4)管理基準とモニタリング方法の設定
HACCP手順10	(原則5) 是正処置(改善措置)の設定
HACCP手順11	(原則6) 検証手順の設定
HACCP手順12	(原則7) 記録の保持

HACCP手順 1	HACCPチームの編成
HACCP手順 2	製品情報の記述
HACCP手順 3	製品の使用方法の確認
HACCP手順 4	フローダイアグラム(工程図)の作成
HACCP手順 5	フローダイアグラムの現場での確認
HACCP手順 6	(原則1) 危害要因の分析
HACCP手順 7	(原則2) 重要管理点の設定
HACCP手順 8	(原則3) 許容限界の設定
HACCP手順 9	(原則4) モニタリング方法の設定
HACCP手順10	(原則5) 是正処置の設定
HACCP手順11	(原則6) HACCP プランの妥当性確認及び検証手順の設定
HACCP手順12	(原則7) 文書化及び記録保持

HACCP手順 1	HACCPチームの編成 及び適用範囲の特定
HACCP手順 2	製品情報の記述
HACCP手順 3	製品の使用方法の確認
HACCP手順 4	フローダイアグラム(工程図)の作成
HACCP手順 5	フローダイアグラムの現場での確認
HACCP手順 6	(原則1) 危害要因の分析
HACCP手順 7	(原則2) 重要管理点の設定
HACCP手順 8	(原則3) 許容限界の設定
HACCP手順 9	(原則4) モニタリング方法の設定
HACCP手順10	(原則5) 是正処置の設定
HACCP手順11	(原則6) HACCP プランの妥当性確認及び検証手順の設定
HACCP手順12	(原則7) 文書化及び記録保持

HACCP手順 1	HACCPチームの編成 及び適用範囲の特定
HACCP手順 2	製品の特徴の確認
HACCP手順 3	製品の使用方法の確認
HACCP手順 4	フローダイアグラム(工程図)の作成
HACCP手順 5	フローダイアグラムの現場での確認
HACCP手順 6	(原則1) 危害要因の分析
HACCP手順 7	(原則2) 重要管理点の設定
HACCP手順 8	(原則3) 許容限界の設定
HACCP手順 9	(原則4) モニタリング方法の設定
HACCP手順10	(原則5) 是正処置の設定
HACCP手順11	(原則6) 検証手順の設定
HACCP手順12	(原則7) 文書化及び記録保持

GMP 2	敷地管理
GMP 3	施設・設備の設計、施工及び配置及び作業・製品の動線
GMP 4	HACCP手順6,7における管理手段では管理できない重要な危害要因の管理(交差汚染の防止)
GMP 5	従業員用の施設
GMP 6	従業員等の衛生、作業服及び健康管理
GMP 7	教育・訓練
GMP 8	整理整頓、清掃、衛生、殺菌、消毒
GMP 11	空気及び水の管理
GMP 12	廃棄物の管理
GMP 13	有害生物防除
GMP 15	輸送
GMP 17	在庫の管理
GMP 18	装置・器具
GMP 19	保守

GMP 2	敷地管理
GMP 3	施設・設備の設計、施工及び配置及び作業・製品の動線
GMP 4	重要管理点(CCP)では管理できない重要な危害要因の管理(交差汚染の防止)
GMP 5	従業員用の施設
GMP 6	従業員等の衛生、作業服及び健康管理
GMP 7	教育・訓練
GMP 8	整理整頓、清掃、衛生、殺菌、消毒
GMP 11	空気及び水の管理
GMP 12	廃棄物の管理
GMP 13	有害生物防除
GMP 15	輸送
GMP 17	在庫の管理
GMP 18	装置・器具
GMP 19	保守

GMP 2	敷地管理
GMP 3	施設・設備の設計、施工及び配置及び作業・製品の動線
GMP 4.1	交差汚染(アレルゲンの交差接触を含む)と隔離
GMP 4.2	強化が必要な危害要因の管理
GMP 5	従業員用の施設
GMP 6	従業員等の衛生、作業服及び健康管理
GMP 7	教育・訓練
GMP 8	整理整頓、清掃、衛生、殺菌、消毒
GMP 11	空気及び水の管理
GMP 12	廃棄物の管理
GMP 13	有害生物防除
GMP 15	輸送
GMP 17	在庫の管理
GMP 18	装置・器具
GMP 19	保守

GMP 1	立地環境
GMP 2	敷地管理
GMP 3	事業場の設計、施工、配置及び作業・製品の動線
GMP 4.1	交差汚染(アレルゲンの交差接触を含む)と隔離
GMP 4.2	強化が必要な危害要因の管理
GMP 5	従業員用の施設
GMP 6.1	従業員等の個人衛生基準
GMP 6.2	従業員等の作業服
GMP 6.3	従業員等の健康管理
GMP 6.4	事業場外従業員・訪問者への適用
GMP 7	教育・訓練
GMP 8	整理整頓、清掃、殺菌・消毒
GMP 9	手直し
GMP 10	事業場の巡回・点検
GMP 11	空気及び水の管理
GMP 12	廃棄物の管理
GMP 13	有害生物防除
GMP 14	購入品の受け入れ
GMP 15	輸送
GMP 16	保管
GMP 17	在庫の管理
GMP 18	装置・器具
GMP 19	保守

※赤字は、JFS-B Plusについては、JFS-Bからの追加項目
JFS-Cについては、Ver.3.0からの変更点

※2024年7月1日現在