

食の信頼セミナー

メニュー表示認定制度の実務 審査申請から審査基準等



一般財団法人 日本冷凍食品検査協会
Japan Frozen Foods Inspection
Corporation

本日お話しすること

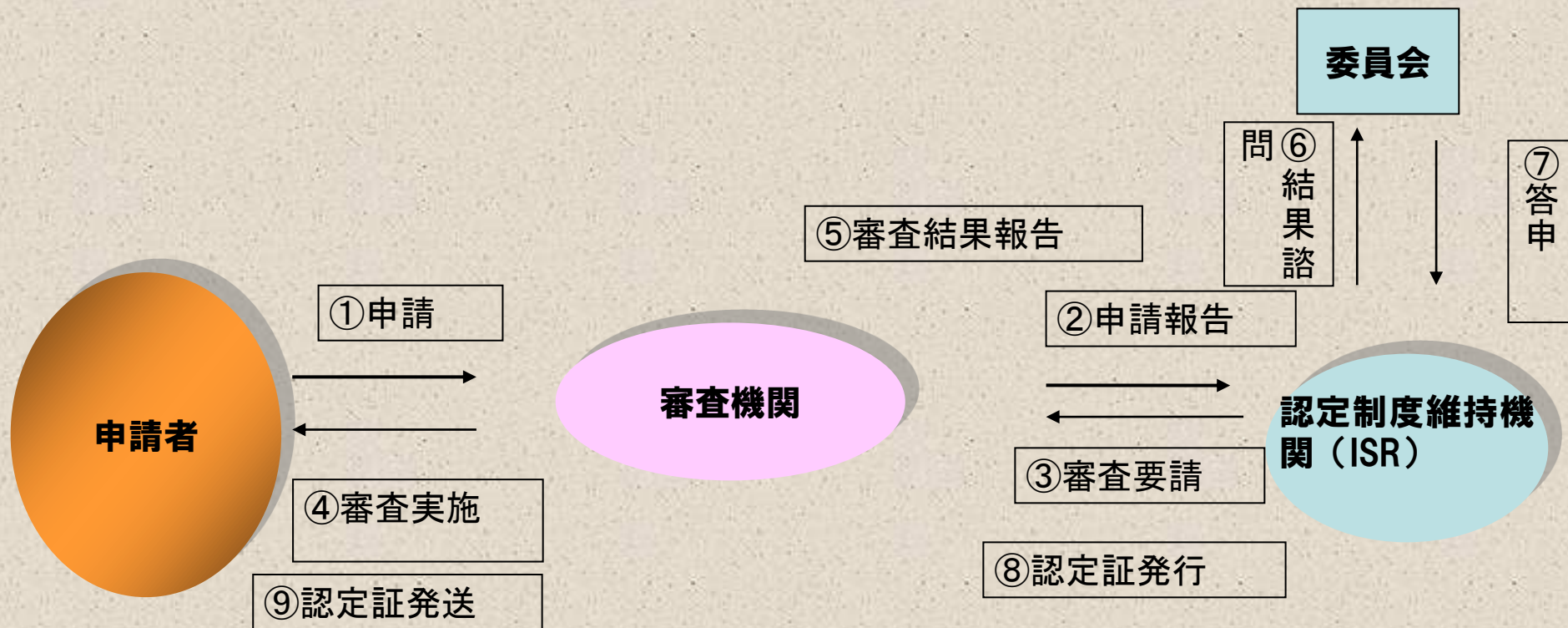
- 1. 日本冷凍食品検査協会の紹介**
- 2. 食の信頼第三者認定制度
表示認定制度 実施マニュアル**
- 3. 一連の表示問題の原因**
- 4. 食の信頼第三者認定制度
表示認定制度 認定基準**

食の安全に安心をプラス

- ・放射能試験
- ・残留農薬 / 残留動物用医薬品試験
- ・食品添加物試験
- ・微生物試験
- ・栄養成分試験
- ・異物試験
- ・容器包装試験
- ・工場 / 店舗衛生調査指導
- ・冷凍食品検査
- ・輸出検査
- ・食品表示点検、指導
- ・コンサルティング (ISO、HACCP、クレーム対策等)
- ・各種セミナー、研修会



認定制度の概要



実施マニュアル ①

1.1-1.3 申請手続き

1. 1 申請

食の信頼第三者認定サービス契約を締結した審査対象者がホテル・外食等のメニューに関する表示認定の受審を希望する場合は、別紙様式の申請書を審査機関に提出する。

審査対象者は、審査日までに審査料金を入金しなければならない。

2 申請報告

審査機関は、別紙様式1に不備がないか確認した後、別紙様式2の申請報告書を添えて、認定制度維持機関(株式会社アイ・エス・レーティング(以下ISR))に報告する。

1. 3 審査要請

ISRは、別紙様式1及び別紙様式2を確認後、別紙様式3の審査要請書をもって、審査機関に審査を要請する。

実施マニュアル ②

1.4 審査実施

1.4審査実施

審査機関は、審査要請書を受領次第、審査対象者と日程を調整し、審査日を確定し審査を行う。審査員は審査機関が認めた者とし、新規認定は2名、再審査・更新審査は1名で実施する。審査日数は審査対象者の規模に応じて調整する。審査の基準は『表示認定基準』とする。なお、日程等が確定次第、別紙様式4の審査計画書を審査対象者及びISRに提出する。

実施マニュアル ③

1.5-1.9 結果報告から認定証発行

1. 5審査結果報告

審査機関は、審査終了後、10営業日を目途に別紙様式5の審査結果報告書を作成し、ISRに提出する。

1. 6審査結果諮問

ISRは、委員を招集し、審査結果の諮問を行う。なお、必要に応じて審査機関を出席させることができる。

1. 7審査結果答申

委員会は、ISRに審査結果を答申する。

1. 8認定証発行

ISRは、委員会からの答申が通常認定又は条件付認定の場合は、認定証を発行し、審査機関に発送する。同時に、ホームページに認定の事実を記載する。

1. 9 認定証発送

審査機関は、審査対象者に認定証を発送する。

実施マニュアル ④

結果一覧

種類	審査結果	有効期間
通常認定	審査結果に重大な不適合がない。	3 年
条件付認定	審査結果に重大な不適合はないが、速やかな改善が必要である。	3 年以内又は改善の報告を受けてから 3 年
認定不可	審査結果に重大な不適合がある。	再審査

1. 10 更新審査

認定事業者(審査対象者)は、認定の有効期間満了日の6ヶ月前から3ヶ月前までに、別紙様式6を添えて、更新申請を審査機関に提出する。

認定事業者(審査対象者)は、更新審査日までに更新審査料金を入金しなければならない。

それ以降の手続きは、上記1. 2～1. 9に沿って実施する。

実施マニュアル ⑤

2 審査実施

2.1 審査概要

- ・新規認定・基準の全てを確認する。文書・記録・現場の確認アイテムは、必要に応じてランダムサンプリングを行い確認する。
- ・更新審査・前回審査の不適事項の改善状況、前回調査時からの変更点、改正された法令の対応状況を主に確認する。それ以外の項目は必要に応じて、審査を行う。

2.2 審査の流れ

2.2.1 初回会議

次の内容を審査対象者に伝え、必要に応じて確認を取る。

審査チーム紹介 ・審査対象者紹介及び役割の確認 ・審査の目的、基準等

・審査 スケジュール ・施設の利用許可 ・サンプリングリスク ・機密保持の表明等2.

2.2.2 文書・記録審査

基準に沿って、必要な文書(メニューを含む)・記録を確認する。

2.2.3 現場審査

現場の厨房で、メニュー通りの原材料が使用されているか、記録は適切に実施しているか等、基準に沿って確認する。

2.2.4 最終会議

次の内容を審査対象者に伝え、必要に応じて確認を取る。

・謝意 ・審査結果説明 ・異議申し立て ・報告書や認定までの事務手続き等

実施マニュアル ⑥

3. その他事務手続き、報告等

3. 1 変更届

認定事業者の名称、代表者、住所等申請事項に変更が生じた場合は、速やかに別紙様式7の登録事項変更届を審査機関に提出する。審査機関はISRに変更届を提出する。

3. 2 自己申告

認定期間中、対象施設はメニュー表示等に重大な問題が発生した場合、速やかに審査機関に報告書を提出する。審査機関は報告内容確認後ISRに報告書を提出する。必要に応じてISRは委員会を開催し、委員会において審査機関は技術的な説明を行う。

3. 3 認定の一時保留

認定期間中、対象施設が行政等から指導を受けた場合または重大な不適事項が発生した場合、認定を一時保留することができる。

実施マニュアル ⑦

4. 手数料

4. 1 審査サービス 新規認定時

①審査料(再審査1回まで)、登録維持費(3年間)、その他事務手数料
700,000円(税別)

②現地審査旅費

審査機関から審査対象施設までの審査員の交通費、宿泊費の実費

4. 2 審査サービス 更新認定時

①更新審査料(再審査1回まで)、登録維持費(3年間)、その他事務手数料
500,000円(税別)

②現地審査旅費

審査機関から審査対象施設までの審査員の交通費、宿泊費の実費

※認定範囲、規模により審査料金は異なります。
申請書受付後見積もりを作成いたします。

実施マニュアル ⑧

【診断サービス】

5 申請

診断サービスを希望する場合は、別紙様式の診断サービス依頼書を審査機関に提出する。診断希望対象者は、診断日までに診断料金を入金しなければならない。

5.1 診断実施

審査機関は、診断サービス依頼書を受領次第、対象者と日程を調整し、診断日を確認し診断を行う。診断員は審査機関が認めた者1名で実施し、診断期間は審査対象者の規模に応じて調整する。診断の基準は認証基準とする。

診断結果報告

審査機関は、診断終了後10営業日以内に診断結果を診断希望対象者及びISRに送付する。

HPに登録

ISRは、審査機関からの情報に基づき、HPに診断を受けた旨を公開する。

手数料

診断・報告書作成・HP公開費用 15万円(税別)

ただし、審査員が1名、現地審査1日の場合。

審査機関から診断対象施設までの審査員の交通費、宿泊費の実費

※診断範囲、規模により診断料金は異なります。
依頼書受付後見積もりを作成いたします。

一連のメニュー表示問題の原因

単純ミス

**ルールが
不明確**

組織体制

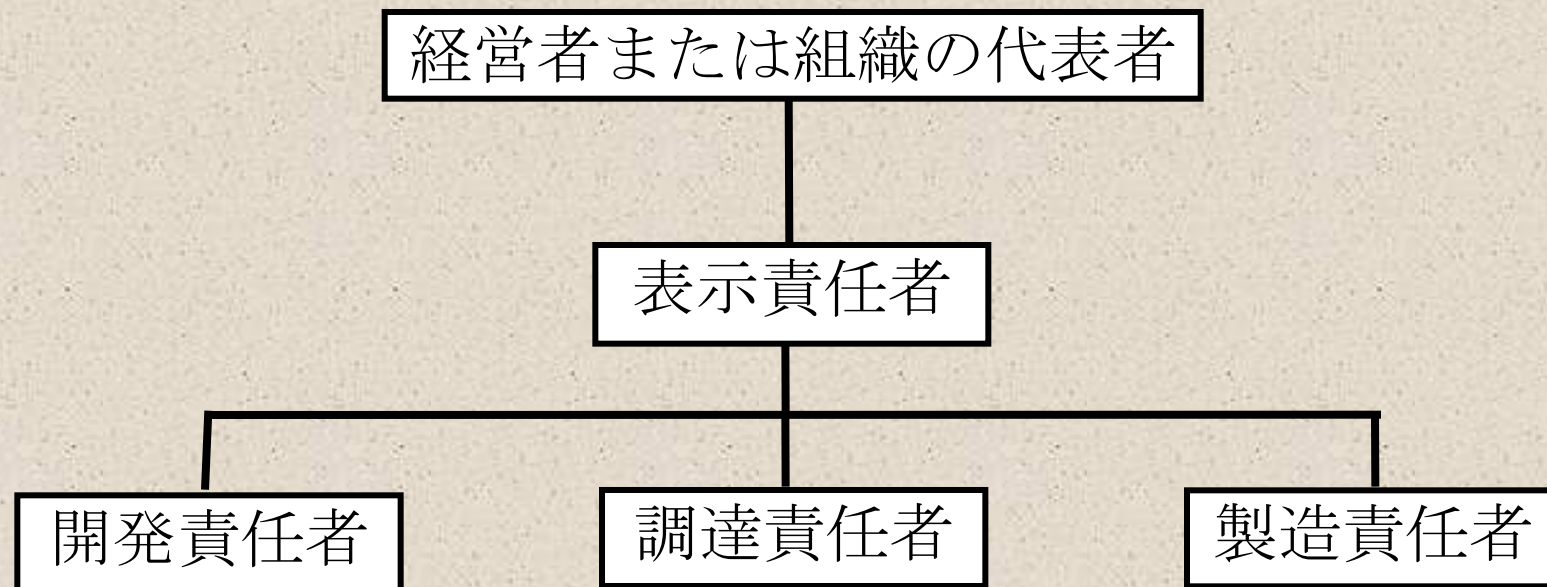
**コンプライアンス
体制の不備**

**食品表示の
知識不足**

認識不足

**業界と消費者の
距離感**

認定基準 組織イメージ



表示責任者が、現場の三部門をまとめる一方、経営層とのコミュニケーションに努める。

認定基準①

NO.	大項目	中項目
1	お客様を基点とする企業姿勢の明確化	1.1 経営者または組織の代表者は、食品表示に関する考え方・姿勢を社内外に示すこと。 1.2 経営者または組織の代表者は、正しい表示を行うための、組織や担当者（以下表示責任者）を定めること。 1.3 基本方針に基づき、社内で情報共有をすること。
2	コンプライアンスの徹底	2.1 経営者または組織の代表者は、食品表示に関する考え方・姿勢を基にした方針・目標を作成し、従業員に周知すること。 2.2 表示責任者は、遵守しなければならない法令・基準・通知（Q&Aを含む）を明確にすること。 2.3 表示責任者は、2.2で明確にした基準を、適切に更新すること。
3	安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備	3.1 表示責任者は、適切な表示を行うための、マニュアルを作成すること。 3.2 表示責任者は、3.1で作成したマニュアルを、適切に更新すること。 3.3 表示責任者は、従業員にマニュアルを周知すること。 3.4 従業員は、マニュアルの遵守状況を日常的に確認すること。

認定基準②

NO.	大項目	中項目
4	調達における取組	4.1 経営者または組織の代表者は、正しい原材料の調達を行うための、組織や担当者(以下調達責任者)を定めること。 4.2 調達責任者は、調達物資の調達先を評価し、選定すること。 4.3 調達責任者は、調達物資に必要な表示基準を定めること。 4.4 調達物資の受入時に、表示基準に沿った表示がされているか、確認を行うこと。 4.5 調達物質(小分け等をした調達物質も含む)は、表示内容の確認ができるように保管されていること。
5	調理工程の管理	5.1 経営者または組織の代表者は、正しい調理を行うための、組織や担当者(以下製造責任者)を定めること。 5.2 マニュアル、製造指示書等に従った正しい原材料を使用し、調理を行うこと。 5.3 仕掛品は、表示内容の確認ができるように保管されていること。 5.4 メニュー及び製品(製品を外販する場合のみ適用)には、正しい表示がされていること

認定基準③

NO.	大項目	中項目
6	お客様とのコミュニケーションのための体制整備	6.1お客様からの表示に関して問い合わせを、適切に返答できる体制を構築すること。 6.2メニューに含まれるアレルギーについて、正しくお客様に情報提供すること。
7	緊急対応	7.1緊急時における社内の各担当の責任及び役割をあらかじめ定めていること。 7.2緊急時における行政及びお客様への情報提供についてあらかじめ定めていること。
8	開発	8.1経営者または組織の代表者は、正しいメニュー等の開発を行うための、組織や担当者（以下開発責任者）を定めること。 8.2新たに開発したメニュー・ポップ一括表示等は、他部門の責任者も確認し承認を得ること。

認定基準④

NO.	大項目	中項目
9	教育・訓練	9.1部門別・階層別に、表示に関する教育の計画を立て、実施し、効果の確認を行うこと。 9.2社内資格制度を設け、表示作成者及び表示確認者に対して、任命すること。 9.3表示責任者は、定期的に外部講習会(法律改正時の説明会を含む)を受講すること。
10	内部点検と改善	10.1各部門の責任者は、定期的に表示に関する情報交換を行うこと。 10.2経営者または組織の代表者及び表示責任者は、定期的にマニュアルの内容と遵守状況を確認すること。 10.3経営者または組織の代表者は、表示責任者から表示に関する、内部点検結果、お客様からの意見、調達先の状況、行政を含む外部検査機関等の検査結果等の報告を受け、必要に応じて改善の指示をすること。

最後に

第三者認証のいいところは・・・

- ・お客様に取り組みをアピールできる
- ・皆様の取り組みが正しいことを確認できる
- ・目標が明確になり、一致団結できる
- ・社内の知識レベルが向上する

などがあります。

皆様の申請をお待ちしております。

**一般財団法人 日本冷凍食品検査協会
認定制度問い合わせ**

検査部：佐川（tel:03-3438-1414、E-mail:k_sagawa@jffic.or.jp）

東京検査所検査課：井手（tel:03-3438-2811、Email:k_ide@jffic.or.jp）