

JFS-B 取得事例集

JFS-B 取得事例① 株式会社 半澤鶏卵 / スモッチファクトリー

▶半熟燻製卵の製造工場で JFS-B 取得

国内外の販路拡大と
食品安全管理のレベルアッ
プをはかる

取材先：株式会社半澤鶏卵 総務部 総合企画室 室長
山室 好史 氏



スモッチファクトリーの外観

JFS-B 取得事例② 株式会社 菱和園

▶茶の製造工場で JFS-B 取得

JFS-B 取得に満足せず
管理や手順の工夫によって
食品安全管理を強化したい

取材先：株式会社菱和園 取締役工場長・商品統括
本部長 山田 洋立 氏



工場での焙煎作業の様子



『JFS-B 取得事例集』は、
電子ブックでもお読みいただけます。

スタンダードのその先に



グローバルテック

161-0033 東京都新宿区下落合 1-5-22 アミノビル 4 階

監査事業部

<https://gtc.co.jp/jfs>

audit@gtc.co.jp

03-3360-9005

▶半熟燻製卵の製造工場で JFS-B 取得

国内外の販路拡大と 食品安全管理のレベルアップをはかる

取材先：株式会社半澤鶏卵 総務部 総合企画室 室長
山室 好史 氏

鶏卵の生産・加工・販売を営む株式会社半澤鶏卵（本社・山形県天童市、半澤清彦代表取締役）が提供する半熟燻製卵「スモッチ」の製造工場であるスモッチファクトリー（山形市）が 2023 年 2 月に食品安全規格・JFS-B の適合証明を取得されました。同規格取得のねらい、工場での取組内容、今後の展開などについて、同社総務部総合企画室室長の山室好史氏からお話をお聞きしました。

ー会社の事業内容をご紹介します。

弊社は 6 次産業化に取り組んでおりまして、1 次産業として生卵の生産、2 次産業として半熟燻製卵「スモッチ」をはじめとする卵を使った加工食品や親鳥を使ったソーセージなどの委託製造、さらに 3 次産業として自社養鶏場の生卵や卵を使ったスイーツなどの一般向けの販売、ホテル・スーパー向けの卸販売などを行っています。売上構成比では卵の卸売がメインで 75%、「スモッチ」の販売は 10%、その他の販売が 15% となっています。

ースモッチファクトリーは「スモッチ」の専業工場ですか。



スモッチファクトリーの外観

はい、現在「スモッチ」を製造しているのは、この工場だけです。弊社では 16 年前に「スモッチ」の製造販売を開始し、当初は天童市の本社工場で作っていたのですが、業務拡張と衛生管理の観点から、5 年前に現在の山形市に移転しました。「スモッチ」は北海道から九州まで幅広くスーパー等に納品しており、2021 年 3 月からは香港でも販売しています。

ースモッチファクトリーで JFS-B の適合証明を取得された理由は何ですか。

理由は 2 つあります。1 つは、国内外の販路拡大につながると考えたからです。新規で大手企業と取引しようとする、商談や工場監査などの場で必ず外部認証を取っているかどうかを聞かれます。やはり、お客様は外部認証を取っていると安心されるので、取引を行う上では外部認証が必要であることを痛感しました。

もう 1 つは、工場の食品安全管理のレベルアップをはかるために、JFS-B の適合証明が社員全員の共通の目標になると考えたからです。

ー JFS-B 取得までのスケジュールは。

2021 年 9 月ごろから取得準備を開始しました。まず山形県の地元の食品安全に関するアドバイザーの方に弊社に来ていただいて、JFS-B 規格や監査などの内容について年 4 回ほど研修を受けました。弊社からは私と JFS-B 取得のための食品安全担当のメンバー 3 人が参加しました。そのあと、2022 年 9 月に JFS-B の監査会社であるグローバルテクノ様に来ていただき、文書類のチェックや工場での取組み

株式会社 半澤鶏卵 会社概要

◇代表取締役＝半澤清彦、◇本社所在地＝山形県天童市大字高嶺北 2050、◇創業＝1960 年、◇設立＝1992 年、◇従業員数＝70 名、◇事業内容＝鶏卵の生産・加工・販売等、◇スモッチファクトリー所在地＝山形市くぬぎざわ西 3-1、◇スモッチファクトリーのホームページ＝<https://idehacoc.co/factory/>



を見ていただき、準備不足の点をいろいろご指摘いただき、アドバイスもいただきました。

そのときに、「食品安全マネジメント協会（JFSM）のホームページに食品製造事業者向けのガイドラインが掲載されているので、このガイドラインに書かれていることができていくかを1つ1つ確認したほうがよい」と教えていただき、弊社でも1つ1つ確認し、取組みを見直していきました。

2023年1月にJFS-Bの監査が行われ、いくつか指摘事項をいただきながらも、2月には適合証明を無事取得しました。3月に開催された食品・飲料総合展示会「FOODEX JAPAN 2023」のJFSM出展ブースでJFS規格取得企業を対象にした商談会が行われ、弊社もそこに参加し、販路拡大につなげることができました。また、JFS規格取得については、取得に関する諸費用の半分の補助するという国の助成事業が実施されているので、そちらも活用させていただきます。

仕入先の原料管理を把握 営業任せだったクレーム管理を工場が主体的に対応

ー JFS-B 取得に向けた取組みについてお聞きします。
まず、食品安全マネジメントシステムの構築・運用面でご苦労された点は。

これまでは、仕入先管理においてトレーサビリティがきちんとできていなかったと思います。例えば、取引先会社の監査で「トレーサビリティを追いかけることはできますか？」と聞かれたら、「はい、できます」と答えるといった感じで済ませていました。仕入先の最終製品は管理していましたが、その製品の原料がきちんと管理されているかどうかまでは把握できていませんでした。それを把握するには、仕入先の会社から原料企画書等のいろいろな資料を提出していただく必要がありました。

またクレーム管理の改善も行いました。例えば、「スモッチ」に関するクレームが入った場合、まず本社の



今回取材に対応いただいた総合企画室の山室好史室長



スモッチファクトリーで製造している半熟燻製卵「スモッチ」。ほのかなスモークフレーバーと絶妙な塩加減が人気を呼んでいます。



営業に届き、従来はほとんど営業で対応策を考え、報告書も作成してしていました。ですが今回 JFS-B に取り組む中で、工場自体がクレームに対して当事者意識で臨まなければならないことを、審査員の方からご指摘をいただき理解いたしました。そこで現在では、本社に入ったクレーム情報は、営業とともに工場でも同時に共有し、工場でも主体的に対応策を考えるようになりました。

半熟燻製卵「スモッチ」の製造工程

従業員は製造施設に入る前に、作業着に着替え、粘着ローラークリーナーで作業着を綺麗にし、手洗いと消毒を施してから施設に入室します。



製造工程を紹介した
YouTube 動画

①原料（生卵）の保管



工場に搬入された原料（生卵）は保管庫で3日間寝かします。寝かせることによって卵の殻がむきやすくなるそうです。

②茹でる



寝かせた卵は94.5℃・8分30秒以上湯槽につけて茹で、塩水槽につけて塩味をつけたあと、冷蔵保管します。

④検品



熟成された卵は、1個ずつ手作業で殻についた汚れなどを拭き取りながら検品を行っています。

③燻製



続いて、桜の木とさくらんぼの木をブレンドした特製の燻製チップで燻した後、保管庫で3日間熟成します。

⑤真空包装



検品後は、包装資材への賞味期限の印字と真空包装を行います。写真は卵を1個ずつ手作業で包装資材に入れているところです。

⑥最終検査



真空包装後、金属探知機による検査（写真左）を経て、目視チェックを行いながら梱包を行い（写真右）、出荷されます。

審査員の指摘で気づいた CCP の根拠をデータで示 すことの重要性

－ HACCP への取組みについてはどうでしたか。

当工場の CCP は、卵を茹でる温度と時間です。公式のデータでは、芯温（中心温度）75℃・1 分以上の加熱でサルモネラ菌は死滅します。本番の監査前に審査員の方に「貴社の工場で茹でた卵の芯温が確かに 75℃以上であることの証拠はありますか？」と問われたときに、それを証明するデータはありませんでした。

そこで、公的機関に依頼し、芯温を測定してもらうことで、当工場の茹でた卵の芯温が確かに 75℃以上であり、1 分以上の加熱が行われていることを確認することができました。このときに、CCP の根拠をきちんとデータで示すようにしておかなければならないことを理解しました。

－ GMP 対応で大変だったことは。

GMP に関しては、これまでほとんど意識して取り組んではいなかったもので、初めて取り組むような内容もかなりありました。例えば、JFS-B は工場の建物内だけの規格だと思っていたのですが、敷地内の雑草を駆除するために除草剤を敷地内に置いていたのですが、審査員から「この除草剤が工場に持ち込まれる可能性はないのか。知らない人が工場内に入ってきて悪さをする可能性はないのか」と指摘されたので、除草剤を決められた保管庫に保管し、施錠管理を施すようにしました。

－ JFS-B 取得による営業的な効果は。

展示会や商談会に出るときは、営業の企画書に JFS-B 取得済みであることを記載したり、会社のホームページでも案内したりしていますので、新規あるいは既存のお客様の信頼につながっているのではないかと思います。

また、監査会社であるグローバルテクノ様に JFS-B 適合証明書の英文版を作っていただいたので、「スモッチ」の香港の販売商社様にその証明書を販路拡大の営業ツールとして使っていただいています。

－工場内の食品安全管理面での効果は。

JFS-B は1回監査を受けたら終わりというわけではなく、毎年定期監査がありますので、毎年仕組みの維持・発展に取り組まなければならないこともあって、食品安全に関するレベルは取得前に比べて上がっていくのではないかと思います。

以前は、体調管理のチェックシートをきちんと付けていなかったり、温度管理の記録が抜けていたりすることもあったのですが、そういった当たり前のことをきちんとできるようになってきました。また、記録1つ取っても、何のために記録を付けるのかという目的を意識できるようになったので、やらされ感で仕事をするようなことは減ってきたと思います。

－最後に今後の抱負をお聞かせください。

次の段階として、スモッチファクトリーで JFS-C 認証を取りたいと考えています。現在、「スモッチ」の輸出先は香港だけですが、今後はシンガポールやマカオ、アメリカなどにも広げていきたいので、より多くの国に展開するには、やはり JFS-C 認証が必要ではないかと思います。「スモッチ」を輸出するには各国のレギュレーションに対応する必要があります。これについても JFS-C 認証を取得していれば、もっとスムーズに進むのではないかと考えています。

また、現在スモッチファクトリーに、「たまごの国 いではっこ」という卵とスイーツの販売店を併設していますが、近い将来、天童市に販売店の 2 号店をオープンすることを計画しています。これが実現すれば、スモッチファクトリーで学んだ JFS-B の食品安全活動を、この 2 号店でも展開したいと考えています。

▶ 茶の製造工場で JFS-B 取得

JFS-B 取得に満足せず 管理や手順の工夫によって 食品安全管理を強化したい

取材先：株式会社菱和園 取締役工場長・商品統括
本部長 山田 洋立 氏

茶の製造卸・株式会社菱和園（本社・神奈川県高座郡寒川町、山田仁子社長）は、本社工場にて 2020 年 7 月に食品安全規格・JFS-B の適合証明を取得。同社は有機 JAS 認証^{*1}とレインフォレスト・アライアンス認証^{*2}も取得しており、持続可能な茶の加工・販売に特化した取組みを続けています。同社取締役工場長・山田洋立氏から、JFS-B 取得の取組内容、営業面での効果、今後の抱負などをお聞きました。

一茶の製造卸として、有機 JAS 認証とレインフォレスト・アライアンス認証の両方を取得していますね。

このダブル認証を取っている茶の製造卸というのは、日本でもごくわずかだと思います。有機 JAS 認証については 20 年以上も前に一度取得したのですが、認証取得商品がなかなか売れず、途中で登録をやめました。ところが懇意にしている農家がレインフォレスト・アライアンス認証を取得され、「日本ではお茶の分野でまだ取得しているところがないので、取ってはどうか？」と推奨されたので、じゃあ挑戦してみようと考え、有機 JAS 認証と共にレインフォレスト・アライアンス認証も取得することにしました。有機 JAS 認証は有機加工食品の生産行程管理者として、レインフォレスト・アライアンス認証は茶のサプライチェーン事業者として取得しています。



私は入社以来、ずっと営業を担当しており、工場長になってからも仕事の半分以上は営業です。営業で「うちのお茶はおいしいです」といくら言っても、どのメーカーも同じことを言うてくるわけですから、なかなか差別化できません。このダブル認証の取得も「どこかで他社との違いを出していかないと淘汰されてしまう」という気持ちもあったと思います。

ー JFS-B は 3 年前に取得していますが、どのような意図で取得されましたか。

当時、日本で HACCP の義務化が動き出しており、当社でも HACCP に対応した取組みを外部に示す必要がありました。当初は ISO 規格で認証を取ることとも考えましたが、日本の商材に合った認証規格として JFS-B があることを知り、じゃあこれを取ろうと決め、私が管理責任者になり、社員 2 名をメンバーに

株式会社 菱和園 会社概要

◇代表取締役＝山田仁子、◇本社所在地＝神奈川県高座郡寒川町倉見 1134、◇設立＝1967 年、◇従業員数＝27 名、◇事業内容＝茶の製造卸、◇登録認証＝有機 JAS（2019 年 5 月取得）、レインフォレスト・アライアンス（2022 年 6 月）◇菱和園のホームページ＝<https://www.hishiwaen.com>



* 1 有機 JAS 認証制度 有機農産物等の表示の適正化を図るため、1999 年に JAS 法が改正され、有機農産物の検査認証制度が導入されました。有機 JAS の基準に適合した生産が行われていることを第三者機関が検査し、その結果、認証された事業者のみが有機 JAS マークを貼ることができます。

* 2 レインフォレスト・アライアンス認証 認証の対象となる原料が、持続可能性の 3 つの柱（社会・経済・環境）の強化につながる手法を用いて生産されたものであることを証明するものです。生産者は、第三者機関の審査員から 3 つの分野のすべてにわたる要件に基づいて評価を受けなければなりません。

加え、2016 年から取組みを開始しました。最初は HACCP や JFS 規格に関する講習を受け、最終的には JFS-A/B 監査員研修や JFS-C 内部監査員研修も受講しました。ここまで研修を受けなかったら、どういうふうに JFS-B に取り組めばいいのか、自分たちの取組みを第三者にどのように示していけばいいのか、なかなか理解できなかったと思います。

2020 年 7 月に取得し、今年 10 月に更新の監査を受けることになっています。取組みを始めてから JFS-B 取得まで 4 年もかかっていますが、私が営業担当でなく、100% 工場長としてこの取組みに集中できていれば、おそらく 2 年足らずで取れたのではないかと思います。

大変だった文書作成 GMP はお金をかけず 必要最低限の対応で管理

ー JFS-B の取組みの中で特に大変だったところは。

私が普段営業の仕事が多かったこともあって、新たに文書を作るのが一番大変でした。今まで手順書がなくても工場内で手順通りに作業ができていたのに、それでも手順書を作らなければならないので、それがかなり面倒でした。

また、今回の取組みの中で変更したルールを現場で習慣付けるまでが大変でした。我々はこの工場で長年仕事をやっていく中で、例えば作業がスムーズにできるように機械や道具などの配置を決め、その中で作業を行うことが定着しているわけですが、我々にとっての「便利」が、イコール「食品安全」につながっているとは限りません。ですから、整理整頓面で配置変えをしたところもあり、それに慣れるまでには時間がかかりました。

作業手順の変更に関して言えば、例えば粘着ローラーを作業着にかけるという手順において、従来から入室時やトイレを済ませた後などに粘着ローラーをかけるという手順はありましたが、梱包に使用されている段ボール箱を扱う作業の後に粘着ローラーを



今回取材に対応いただいた山田洋立・取締役工場長

茶の製造工程

①搬入倉庫



原料となる茶葉は全国からトラックで搬入されます。静岡県と鹿児島県からの搬入が多いそうです。

②サイズ別にふるい分け



搬入された茶葉の大きさはまちまちなので、仕上げ機械によって大・中・小のサイズにふるい分けをします。大きすぎるものは切断して小さくします。

(前ページからの続き)

③色彩選別



ふるいにかけられた茶葉は、ここで色彩選別されます。例えば色の白い茎が混じっていると、選別して風の力で飛ばします。

④火入れ



次に 35 分かけて火入れを行います。火入れ機 1 台で 12kg くらい処理できます。火入れ機は全部で 4 台設置されています。

⑥保管



火入れしてブレンドした茶葉は、出荷まで 2～3 日寝かします。寝かせると、味が均一に染みわたり美味しくなるそうです。

⑤ブレンド



ここでは、違う温度帯で火入れした複数の茶葉をブレンダーで混ぜます。

⑦包装



2～3 日保管した茶葉は、袋詰めにして商品化します。写真は茶のティーバッグ商品の包装作業です。

⑧検査・出荷



商品の梱包前に、金属探知機で異物混入の検査を行い、商品の重量をはかり、目視検査を経て梱包され、出荷されます。

かけるという手順はこれまでなかったのです。段ボール箱を扱う作業では、段ボール片などが作業着に付着する場合があるので、JFS-B の取組みの中ではその作業の後にも粘着ローラーをかける手順を入れることになりました。ですが、今までやっていなかったことなので、ついについかけ忘れてしまうことが当初はよくありました。

HACCP 対応については、当社の場合、金属探知機の工程を CCP にしています。HACCP についても、やはり一番苦労したのは文書管理でした。

GMP 対応については、有機 JAS 認証の下地がありましたので、特に苦労はしませんでした。ただ、ハードウェアの部分がほとんどなので、ちょっとコスト的に対応が難しいと思うところは、コンサルタントにお聞きしながら最低限ここまで管理していればよいという形を取りました。

GMP は、全部コンサルタントに任せるとコストがかかってしまいますので、規格をきちんと読み込んで理解した上で、どういう管理をすればよいのかを自分である程度考えないといけないと思います。当社の場合、ハードウェアには新規ではほとんどお金をかけていません。例えば、JFS-B 対応には自動シャッターやエアシャワーの設置をしなければいけないイメージがありますが、当社では防虫カーテンや粘着ローラー等で対応し高額なコストはかけておりません。

JFS-B 取得で PB 商品開発や保健所の立入検査等に問題なく対応できた

ー JFS-B 取得によって、営業面ではどのような効果がありましたか。

当社は PB 商品も作っているのですが、PB 商品を作るときに販売会社は「最低限、ここまでのレベルでなければダメです」という基準を提示してきますが、「JFS-B を取得しています」と言えば、たいていは OK です。それで食品安全面での説明もしなくて済

みます。それに JFS-B を取得していると、保健所の立入検査も全く問題なくなります。私自身、営業担当として、工場の建物が古いので、これまでは営業トークとして「ぜひ工場見学に来てください」とはなかなか言えなかったのですが、今では自信を持ってお客様をお迎えできる工場になっていると思います。

海外輸出も行っていますが、商社からは「ISO 規格の認証を取っていますか?」と聞かれることが一番多いのですが、「JFS-B を取得しています」と言えば、それで食品安全面では OK です。商社の方々も JFS-B については認識していますので。

ー今後の食品安全面での取組みについて。

食品安全への取組みは、お金をかければそれだけのことはできるかもしれませんが、できるだけ資金をかけずに管理や手順のやり方を工夫することによって強化することもできると思います。JFS-B を取得したからといって、それで満足せずに、今後とも最終消費者の方が安心して当社の商品を選んでいただけるような取組みを続けていきたいと考えています。

菱和園のこだわり商品

今年発売の話題商品



レインフォレスト・有機認証茶



レインフォレスト・アライアンス認証と有機認証をダブル取得した茶のシリーズを販売。



JFS-A/B 規格による監査及び適合証明



グローバルテクノでは日本発の食品安全規格、「JFS-A/B 規格の監査事業」を行っています。

1 番わかりやすい説明をする監査会社です。貴社の衛生管理や HACCP 対応の良さを、グローバルテクノが認証致します。

グローバルテクノの監査事業



グローバルテクノでは、日本発の食品規格である「JFS-A/B 規格の監査事業」を行っています。監査だけではなく、コンサルティングのご相談も承っておりますのでお気軽にご相談ください。

JFS 規格について



JFS 規格とは、日本で開発された食品安全規格です。

『食品安全マネジメントシステム(FSM)』+『ハザード制御(HACCP)』+『適正製造規範(GMP)』で構成されます。取り組みやすい順に A/B/C と三段階、自社のレベルに応じてステップアップできる仕組みを有しています。

JFS 規格は、一般財団法人食品安全マネジメント協会 (JFSM) の WEB サイトで公開されています。



- JFS 規格（要求事項）に加えて、具体的な取り組み方法を解説したガイドライン、要求事項のチェックリストも公開されています。
- 適合証明を受ける場合だけでなく、自社や取引先の食品安全・HACCP の取り組みを自己評価するのにも役立ちます



C規格 ● 国際標準の食品安全マネジメントシステム

▶ 国際取引に使われる

B規格 ● HACCAPの実績を含む

▶ HACCAPの実施を含む

A規格 ● 食品安全の基本的な衛生管理

▶ 一般的衛生管理を中心

詳細は同規格の策定元である食品安全マネジメント協会(JFSM)の HP をご覧ください。
(<https://www.jfsm.or.jp/>)

取得のメリット

- ✓ 改正食品衛生法での HACCP の制度化に対応
- ✓ 第三者監査の効率化
- ✓ グローバルサプライチェーンからの調達要件に応え
- ✓ 日本発の食品規格の為、内容が分かりやすい
- ✓ 販路拡大に向け食品製造のレベルを 1 段階アップ
- ✓ 知識や経験など目に見えない基準を可視化



業界注目の食品安全規格!!

jfsm
3000031

JFS-A/B

1. JFS-A/B の適合証明を受けるメリット

- ◆ 改正食品衛生法“HACCP 制度化”に対応
- ◆ 顧客監査や保健所検査の負担軽減に繋がる
- ◆ 商談先からの認証要求に応える
- ◆ JFS-B 取得後に海外商談が決まった例も！
- ◆ 国産食品規格の為、内容が簡潔で明朗
- ◆ 知識や経験など目に見えない基準を可視化

2. コンサルティングにも対応

- ◆ JFS 規格の他、FSSC や ISO 等のシステム構築もサポート
- ◆ 簡単なチェックリストを使用した「無料ギャップ診断」を実施
- ◆ コンサルティングから監査まで一貫したサポートを実現

3. 事務局のサポートが充実

- ◆ 初めて第三者監査を受ける前提でご説明させていただきます。
- ◆ 可能な限りお客様の声をお受けしてご提案差し上げます。

● ご依頼から監査／適合証明までの流れ ●

① **お問合せ** まずは、メール又はお電話でご連絡ください。

② **打合せ** お客様のご希望を伺って見積書を発行いたします。

③ **(コンサルティング)**
構築と運用のサポートを実施。
※監査のみのご利用可

④ **書類の確認** 必要書類を確認して監査の準備を行います。

⑤ **監査の実施** 監査員がお客様先に伺い現地監査を行います。

⑥ **是正** 監査結果を受けて改善の必要性があれば報告書を記載頂きます。

⑦ **適合証明** 判定委員会を経て、証明書を発行します。



JFS 規格解説、JFS-A/B 監査員研修、HACCP リーダー研修、ISO 22000 研修（規格解説、内部監査員養成、審査員研修）をはじめ、品質／環境／労働安全衛生／情報セキュリティほか、各種マネジメントシステム研修を開催中。



お客様から選ばれています グローバルテクノグループ

スタンダードのその先に



グローバルテクノ

<https://gtc.co.jp>

研修事業部

公開セミナー

講師派遣

監査事業部

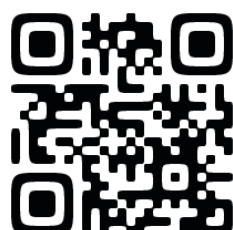
JFS-A/B 監査



国際システム審査株式会社
(ISA)

<https://isa-cb.co.jp>

ISO 審査



『JFS-B 取得事例集』は、
電子ブックでもお読みいただけます。

スタンダードのその先に



グローバルテクノ

161-0033 東京都新宿区下落合 1-5-22 アリミビル4階

監査事業部
<https://gtc.co.jp/jfs>
audit@gtc.co.jp
03-3360-9005