

HACCP & ISO9001 & SQF2000 の比較

認証基準の違いを客観的に比較検討し、
自社の目的に応じた目標を持つ。

e-navico.,Ltd

2009年5月現在

各種認証基準の違い（安全性）

安全性	H A C C P	ISO9001	SQF2000
危害分析	○	×	○
管理システム	○	△	○
管理マネージメント	△	△	○
対応業種	食品加工	全業種	食品関連

この一覧表は、あくまでも概略的なポイントを理解していただくためのものです。

各種認証基準の違い（品質）

品質	H A C C P	ISO9001	SQF2000
危害分析	×	×	○
管理システム	×	△	○
管理マネージメント	×	○	○
対応業種	食品加工	全業種	食品関連

この一覧表は、あくまでも概略的なポイントを理解していただくためのものです。

各種認証基準の違い（その他）

その他	H A C C P	ISO9001	SQF2000
トレーサビリティ	○	○	○
設計・開発	×	○	○
教育・訓練	○	○	○
フードディフェンス	×	×	○

この一覧表は、あくまでも概略的なポイントを理解していただくためのものです。

各種認証基準の違い（その他）

その他	H A C C P	ISO9001	SQF2000
事業継続計画	×	×	○
組織権限	△	○	○
内部監査	×	○	○
対応業種	食品加工	全業種	食品関連

この一覧表は、あくまでも概略的なポイントを理解していただくためのものです。

安全危害分析の考え方

◆食品安全基準(重篤性)

- 1、致死性
- 2、重病
- 3、製品リコール
- 4、顧客の苦情
- 5、重要でない

◆可能性(頻度)

- A: 繰り返し発生する
B: 発生しやすい
C: 発生し得る(公表あり)
D: 発生すると考えにくい
E: 現実的に発生し得ない

※HACCPとSQF2000に採用されているもの。

品質危害分析の考え方

◆重篤性(結果)

- 1、企業の廃業
- 2、製品リコール
- 3、製品受入拒否
- 4、警告通知
- 5、商業的に些細なもの

◆可能性(頻度)

- A:よく起こる
B:起こると考えられている
C:起こり得る
D:起こるとは考えられない
E:現実的に起こり得ない

※SQF2000のみに採用されているもの。

マトリクス分析(安全性・品質)

	A	B	C	D	E
1	1	2	4	7	11
2	3	5	8	12	16
3	6	9	13	18	20
4	10	14	18	21	23
5	15	19	22	24	25

※安全性及び品質において重要管理点になり得る可能性が高いもの。

食品メーカーに求められているもの

◆常に消費者に安全で安心な製品を提供する。

【具体的なポイント】

- 1) 人体に重篤な危害を与えないこと
- 2) 消費者が求める品質を提供すること
- 3) 上記の企業姿勢を明文化し、
名実共に運用管理していること

HACCPシステムは

◆製品加工における

全工程の安全危害分析(HA)を行い

最も重要な管理点(CCP)を

科学的根拠に基づき

合理的なおかつ迅速に

管理(モニタリング)する

衛生管理システムである

ISO9001システムは

◆製品品質における

全社的品質マネジメントシステムで
企業の品質管理における

社会的な責任姿勢を示すものである。

(安全性の根拠が化学的に証明されない。)

※HACCPシステムの考え方や管理体制を採用して
いなくても認証取得が可能である。

SQF2000システムは

◆製品加工における

全工程の安全と品質の危害分析(HA)を行い

最も重要な管理点(CCPとCQP)を

総合的な観点から合理的なおかつ迅速に

管理(モニタリング)する

「総合的衛生管理マネジメントシステム」

である。

研修会ご参加の皆様へ

◆本質的な事柄を理解し、安全管理や品質管理に取り組めば、取引先からの過剰な要望（設備投資／管理記録／検査データなど）に惑わされることがありません。

◆CSR（企業責任）を果たしている根拠を

明確に提示できることは、

企業経営の重要管理点です。