

SQFシステムの 要求事項 1

SQF2000システムの概要を理解すると共に自社の経営方針と品質方針ならびに現場実務判断を統一し、社内外の関係者との信頼向上を図る。

SQF.....名称の由来

Safe.....安全な

Quality.....高品質の

Food.....食品である。

フードマーケティング協会（FMI：世界50カ国以上、26,000以上の食品卸・小売業者が所属する団体。）が設立したSQFインスティテュートが認証する“品質管理プログラム”です。

SQF.....認証の種別

- **SQF1000.....** 第一次生産者を対象に認証する。
- **SQF2000.....** 製造、販売、輸送、保管、輸出入及び機械・器具の製造等を含む食品産業関連分野を対象に認証する。

SQF.....認証のメリット

● 企業力向上

.....関連法規、食品安全、商業的な品質等それぞれの面での基準を組織的、かつ経済的に満たすことができる。

● 客観的信頼

.....全社的な品質管理体制が充実していることを第三者認証機関が証明する。

SQF.....実務と証明 1

- **品質方針の明確化**

-毎年1回、品質方針の見直しを行い
経営者が明確な方針を打ち出す。

- **組織体制の明確化**

-品質方針を実現するため各部門の
責任と権限を明確にする。

SQF.....実務と証明 2

- **品質管理マニュアルの作成**

-品質管理に必要な諸規程を明文化する。

- **作業手順書の作成**

-品質管理マニュアルに基づき各部門の施設・設備とその具体的な作業手順を明確にする。

SQF.....実務と証明 3

- **品質管理記録の保持**

.....具体的な品質管理記録を保持する。

- **内部監査の実施**

.....管理記録と現場及び顧客(ニーズとクレーム)情報に基づく品質管理マネジメントシステムの検証と見直しを行う。

SQFシステムの要求事項

- 4.1 コミットメント……………管理方針、品質マニュアル、組織、教育訓練。
- 4.2 仕様書……………・供給者の仕様書、最終製品の仕様書。
- 4.3 生産管理…………… 工程管理、是正と予防、不適合品、法規制。
- 4.4 検証…………… 校正、内部監査、システム見直し、顧客苦情、
製品サンプリング(検査と分析)、製品出荷。
- 4.5 文書管理と記録…………… 文書管理、記録。
- 4.6 製品の識別・トレース及びリコール
……………製品の識別、製品のトレース、製品のリコール。

SQFシステムの導入

- ◆品質方針の決定及び品質マニュアル類の作成
- ◆取扱い製品又は製品群の特定(サービスを含む)
- ◆一般衛生管理プログラムの設定
- ◆作業工程及び作業手順の確認と文章化
- ◆作業工程及び作業手順の現場検証
- ◆危害分析(HA)と重要管理点(CCP・CQP)の特定
- ◆管理基準(CL)と管理(モニタリング)方法の決定
- ◆管理基準を逸脱した場合の是正措置の決定
- ◆内部監査手順の設定

各種認定基準の比較

	ISO9001	ISO22000	SQF2000	HACCP
安全危害分析	×	○	○	○
安全管理システム	△	○	○	○
安全管理マネジメント	△	○	○	△
品質危害分析	×	×	○	×
品質管理システム	△	△	○	×
品質管理マネジメント	○	○	○	×
トレーサビリティ	○	○	○	○
人的資源の管理	○	○	○	○
対応業種	全業種	食品産業	食品産業	食品工場

商品の品質

品質の高い製品とは、
生産者にとっては最低のコストで生産され、
消費者のニーズを常に先取りする製品のことである。

《 品質には、3Cと呼ばれる3つの側面があります。 》

Conformance(適合)
消費者の期待に合致する。

Cost(費用)
金額に見合った価値を期待する。

Consistency(一貫性)
常に安定供給を

新生の時

経営理念と現場（品質方針）との一致

今、経営理念を名実共に再構築する時です。

SQF2000認証取得は、スタートであり、通過点です。

経営幹部ならびに現場スタッフの本気度が

品質管理システムの信頼度に繁栄されます。