

SQF・・・安全で高品質な食品へのコミットメント

SQFプログラムは、CODEX規格のHACCPガイドラインを基礎に食品産業において食品の安全と品質を同時に管理する総合的な品質マネジメントシステムです。



SQF認証は、製品や加工工程やサービスが国際的に規制及びその他の基準に適合していることを独立した外部の検証として示し、食品供給者に対し、その食品が最高の基準に従い生産され、処理され、取り扱われたことを保証するものです。

SQF2000コードは、食品製造業及び流通産業に渡り、幅広く訴えるものです。

そして、GMP(適正製造規範)に加え、供給者がその業務において食品安全及び品質に関わる重要な点を管理するために必要な「食品安全プラン」及び「食品品質プラン」を開発・維持管理するものです。

SQFプログラムは、西オーストラリア農務省(AGWEST)が開発したプログラムですが2003年8月より、アメリカワシントンDCに本部を置く、全米フードマーケティング協会(FMI)に移管されました。

SQFプログラムは、最高の国際的基準に値するとして、また国際認定機関フォーラム(IAF)により認証されている手順及び方法を活用しているとしてグローバル・セーフティ・イニシアチブ(GFSI)により承認されています。

SQFプログラムは、アジア太平洋地域・中東・ヨーロッパ・南アメリカにおいて、登録済みのSQFエキスパート及びSQF審査員が、世界中でSQFシステムの実施と審査を行っています。



※世界で約10,000件/日本国内では130件が認証済み。
(2008年5月現在)