

SQFシステムの概観

食品の安全と高品質を求める国際規格

SQF1000 / 5th EDITION AUGUST 2009

SQF2000 / 6th EDITION AUGUST 2008

2010年1月現在

e-naviCo.,Ltd

SQF.....名称の由来

Safe.....安全な

Quality.....高品質の

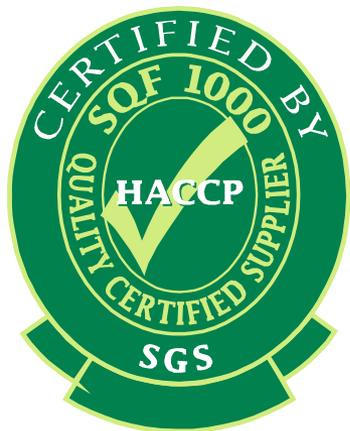
Food.....食品である。



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
“食品安全品質管理プログラム”です。



SQF.....認証の種別



SQF1000

-第一次生産者
(畜産/農業/漁業)
を対象に認証。

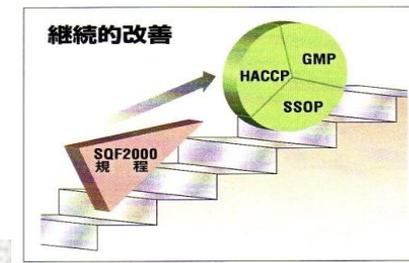


SQF2000

-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。



SQFシステムの要求事項



4.1 コミットメント

- ……管理方針、マネージメントの責任、食品安全管理システムと品質管理システム、マネージメントレビュー、苦情対応、事業継続計画。

4.2 文書管理と記録

- ……文書管理、記録。

4.3 仕様と製品開発

- ……製品開発と商品化、原材料、パッケージング、請負業者、請負製造業者、最終製品。

4.4 製品安全の実現

- ……食品関連法規、食品安全の基礎、食品安全プラン、食品品質プラン、納入品と請負業務、是正処置と予防処置、不適合品または不適合な機器、手直し品、製品の出荷、在庫の回転。

4.5 検証

- ……責任・頻度と方法、妥当性確認、モニタリング作業の検証、製品のサンプリング・検査と分析、内部監査、検証スケジュール。

4.6 製品の識別・トレース・撤去とリコール

- ……製品の識別、トレース、撤去とリコール。

4.7 サイトのセキュリティ・

- ……フードディフェンス。

4.8 IP(分別生産流通)食品

- ……一般要求事項。

各種認定基準の比較

	ISO9001	ISO22000	SQF2000	HACCP
事業継続計画	×	×	○	○
製品開発	○	×	○	×
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	○	○	○	○
フードディフェンス	×	×	○	×
IP食品管理(アレルギー)	×	×	○	×
対応業種	全業種	食品産業	食品産業	食品工場

※SQFは、世界で約10,000件／日本国内では130件が認証済み (2008,5)

製品の品質

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

