

# SQF全社員勉強会

2018年1月2日

---

- 1、「SQFシステム」及び「HACCP」導入のメリット
- 2、SQF第8版での追加要求事項について
- 3、現場の課題(4S)

# 1、「SQFシステム」及び「HACCP」導入のメリット

---

## ➤ HACCPによる衛生管理の制度化

- 2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や我が国の食品の輸出促進を見据え国際標準と統合的な食品衛生管理が求められる。



## ➤ SQFは、国際的に認められた食品安全管理システム

- GFSIから認められた国際的なHACCPシステムであり、海外輸出や大手企業との取引で必須条件にもなっている。
- 食品品質や生産効率も求めているため、企業力の向上にも役立てることが出来る。



## 2、SQF第8版での追加要求事項について ①

---

- 「統計的プロセス管理」の追加要求により、不適合品や廃棄品の削減を求められるようになった。
- 「品質コミュニケーションプログラム」の追加要求により、全従業員に品質目標の達成状況を伝え、全社的な取り組みを求められるようになった。
- 「毎月のマネジメントレビュー」により、現場の課題（人員、設備、教育等）を経営者に伝え、迅速な業務改善に努めることを求められるようになった。
- 「食品偽装」の追加要求により、“受入管理”、“加工管理”、“ラベル管理”などの厳格化が求められるようになった。



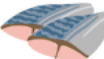



## 2、SQF第8版での追加要求事項について ②

➤「アレルギーマネジメント」によりアレルギー食品を取り扱っていない工場にも、従業員や来客者由来の交差汚染を防止することが求められるようになった。

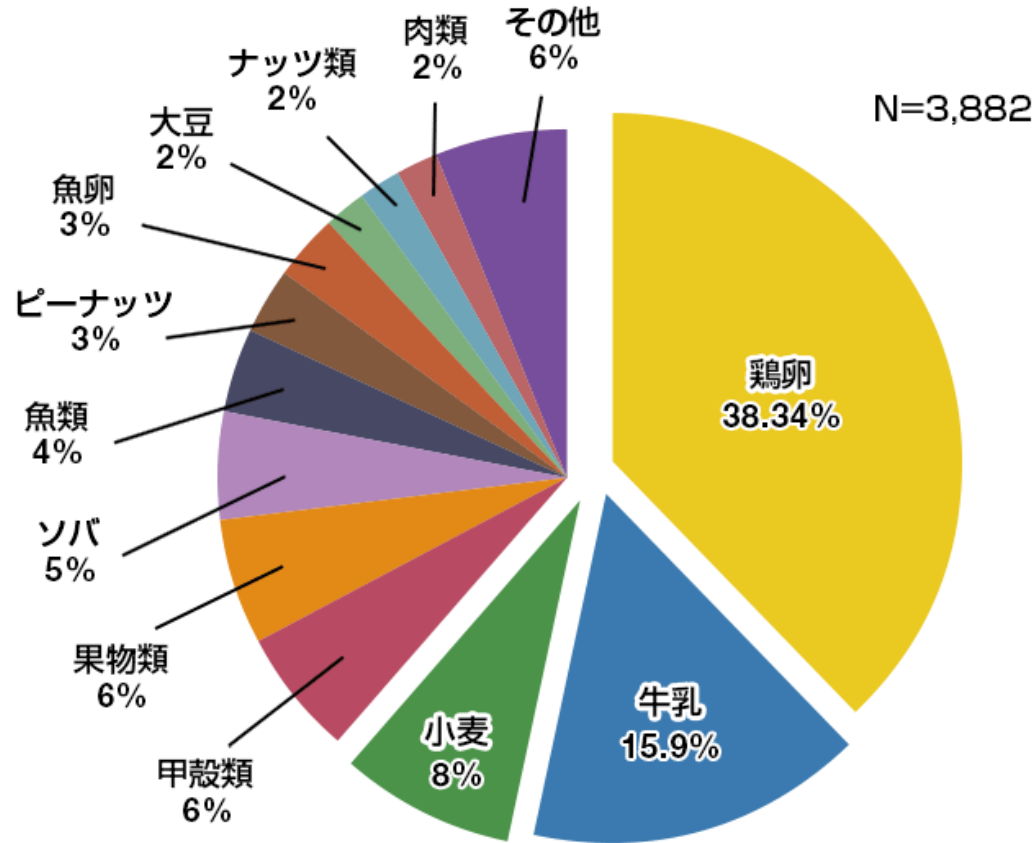
### ▼ 特定原材料 7 品目 表示義務

 卵	 乳	 小麦	 そば	 落花生	 えび	 かに
--	--	---	---	--	---	---

### ▼ 特定原材料に準ずるもの 推奨 20 品目

 あわび	 いか	 いくら	 オレンジ				
 キウイ フルーツ	 牛肉	 くるみ	 さけ	 さば	 大豆	 鶏肉	 豚肉
 まつたけ	 桃	 やまいも	 りんご	 ゼラチン	 バナナ	 ごま	 カシュー ナッツ

原因食品の内訳 (対象は食物摂取後 60 分以内に症状が出現し、かつ医療機関を受診した患者)



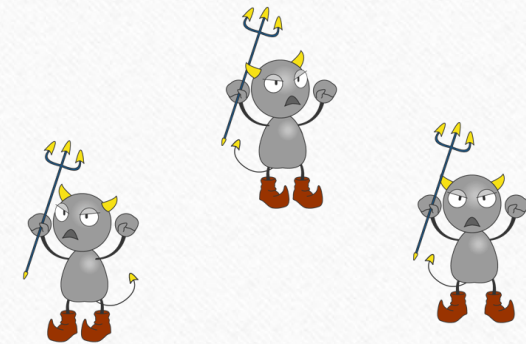
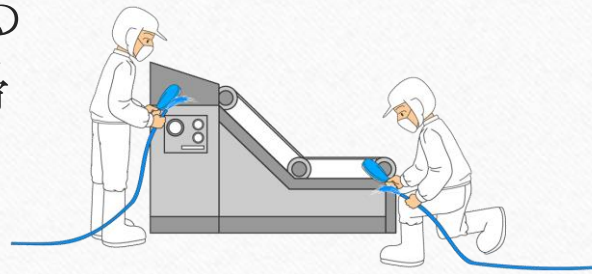
年齢別原因食品

年齢	0歳	1歳	2・3歳	4～6歳	7～19歳	20歳以上	合計
症例数	1270	669	594	454	499	366	3882
第1位	鶏卵 62.1%	鶏卵 44.6%	鶏卵 30.1%	鶏卵 23.3%	甲殻類 16.0%	甲殻類 18.0%	鶏卵 38.3%
第2位	牛乳 20.1%	牛乳 15.9%	牛乳 19.7%	牛乳 18.5%	鶏卵 15.2%	小麦 14.8%	牛乳 15.9%
第3位	小麦 7.1%	小麦 7.0%	小麦 7.7%	甲殻類 9.0%	ソバ 10.8%	果物類 12.8%	小麦 8.0%
第4位		魚卵 6.7%	ピーナッツ 5.2%	果物類 8.8%	小麦 9.6%	魚類 11.2%	甲殻類 6.2%
第5位			甲殻類 果物類 5.1%	ピーナッツ 6.2%	果物類 9.0%	ソバ 7.1%	果物類 6.0%
第6位				ソバ 5.9%	牛乳 8.2%	鶏卵 6.6%	ソバ 4.6%
第7位				小麦 5.3%	魚類 7.4%		魚類 4.4%

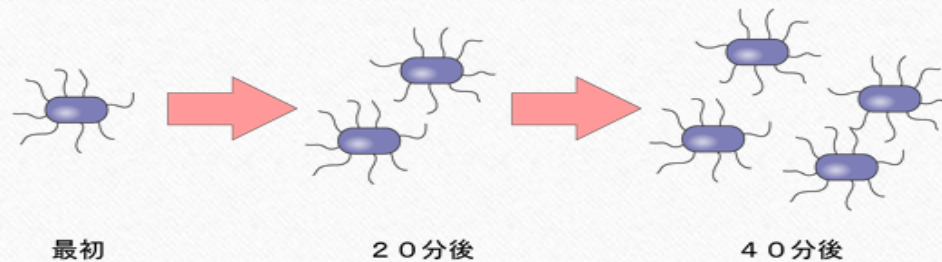
### 3、現場の課題(4S)……現場写真を見ながら現状の課題を再認識！

会社がいくらルールを作っても、従業員の責任意識が低いと“腐敗や変色”は起こります。

- 手袋のまま触っているところは、毎日の清掃と殺菌消毒をする。



- 菌は4.4℃以上の環境では増殖する



- 手指の殺菌消毒だけでは、菌を“0”にすることはできない。