



SQF第7版の概要

2013年6月作成

e-navi Co.,Ltd.
エフェクティブ・ナビ 有限会社

Safe : 安全で

Quality : 高品質な

Food : 食品を提供する。



SQFは？



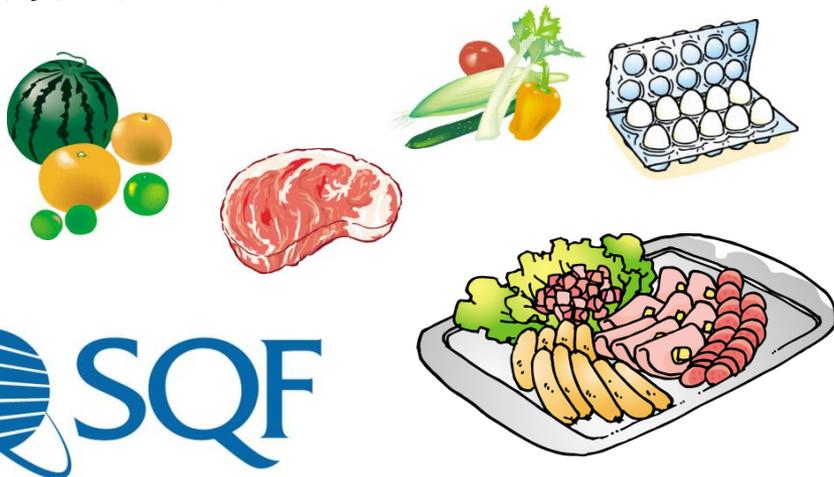
- 1994年にオーストラリアで策定され2003年から食品マーケティング協会（Food Marketing Institute：FMI）が所有し、SQFIが管理している国際規格で、現在は国際食品安全イニシアチブ（Global Food Safety Initiative：GFSI）がベンチマーク認証をした信頼の高い、総合的な「食品マネジメントシステム」です。

GFSI主要
加盟企業



食品セクター区分とモジュール

SQFIでは、食品安全対策は製品特性や製造工程により食品安全リスクが異なると考え、各業種個別の要件を満たすモジュールを詳細に策定しました。



SQF 食品セクター区分 (FSC)	区分 (サプライヤーの認証範囲)	適用 SQF コードモジュール
1	家畜および狩猟動物の生産、捕獲、産出	モジュール 2: システム要素 モジュール 5: 畜産物飼育に関する GAP
2	動物飼料の栽培と収穫	モジュール 2: システム要素 モジュール 3: 単一飼料製造に関する GAP
3	生鮮青果の栽培と生産	モジュール 2: システム要素 モジュール 7: 植物性産物(果物・野菜)の栽培に関する GAP
4	生鮮青果包装出荷工場業務	モジュール 2: システム要素 モジュール 10: 植物性産物前処理加工に関する GMP
5	大規模農業運営	モジュール 2: システム要素 モジュール 8: 穀物・豆類栽培に関する GAP
6	魚の収穫および集約養殖	モジュール 2: システム要素 モジュール 6: 魚養殖に関する GAP
7	食肉処理場、除骨、食肉解体業務	モジュール 2: システム要素 モジュール 9: 畜産物前処理加工に関する GMP
8	生産された家畜および家禽の肉の加工	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
9	水産加工	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
10	酪農食品加工	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
11	蜂蜜加工	モジュール 2: システム要素
12	鶏卵加工	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
13	パン・スナック食品加工	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
14	青果加工	モジュール 2: システム要素 モジュール 12: 食品輸送流通に関する GMP
15	缶詰・低温殺菌・UHT(超高温殺菌)食品製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 12: 食品輸送流通に関する GMP
16	氷・飲料加工	モジュール 2: システム要素 モジュール 13: 食品包装資材製造に関する GMP
17	菓子製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
18	保存食品製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
19	食品原料製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 4: 合成飼料製造に関する GAP モジュール 2: システム要素 モジュール 14: 飼料業者または代理業者に関する GMP
20	調理済み食品製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
21	油脂および油脂ベースのスプレッド製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
22	穀物・穀類加工	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
23	ケータリング/フードサービス業	該当なし!
24	食品小売業	該当なし!
25	生鮮青果卸売流通	モジュール 2: システム要素 モジュール 12: 食品輸送流通に関する GMP
26	食品卸売流通	モジュール 2: システム要素 モジュール 12: 食品輸送流通に関する GMP
27	食品セクター包装資材製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 13: 食品包装資材製造に関する GMP
28	農業散布サービス提供	該当なし!
29	田畑収穫サービス提供	該当なし!
30	衛生サービス提供	該当なし!
31	栄養補助食品製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
32	肥料製造	現在該当なし
33	農薬・食品加工助剤製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 11: 食品加工に関する GMP
34	動物飼料製造	モジュール 2: システム要素 モジュール 4: 合成飼料製造に関する GAP
35	飼料業者または代理業者	モジュール 2: システム要素 モジュール 14: 飼料業者または代理業者に関する GMP

SQF要求事項：2.1 コミットメント

- 1, 明確な管理方針と品質目標を定めて適切に運用。
- 2, 組織内の報告構造や責任権限を明確にし運用。

※システムの妥当性を管理するSQFプラクティショナーを任命。

- 3, 顧客クレームの傾向分析と再発防止の実施。
- 4, 企業のリスクマネジメントに必要な「事業継続計画」の作成と適切な見直しと運用。

方針声明書

- 1, 安全と品質を重視
- 2, 継続的改善を宣言
- 3, 目標とレビュー
- 4, 従業員全員に周知
- 5, 名脱場所への掲示

2013年6月1日
SQF食品株式会社
社長 ○○○○



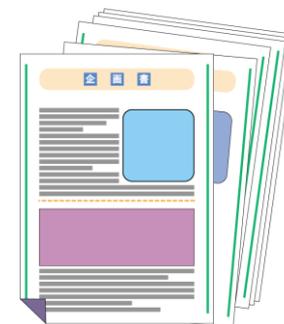
SQF要求事項：2.2 文書管理及び記録

- 1, 品質マニュアルを適切に管理し、常に従業員が最新文書を確実に利用できる。
- 2, モニタリング活動の記録類は、適切に管理し必要に応じてすぐに利用出来る様にする。



SQF要求事項：2.3 仕様書及び製品開発

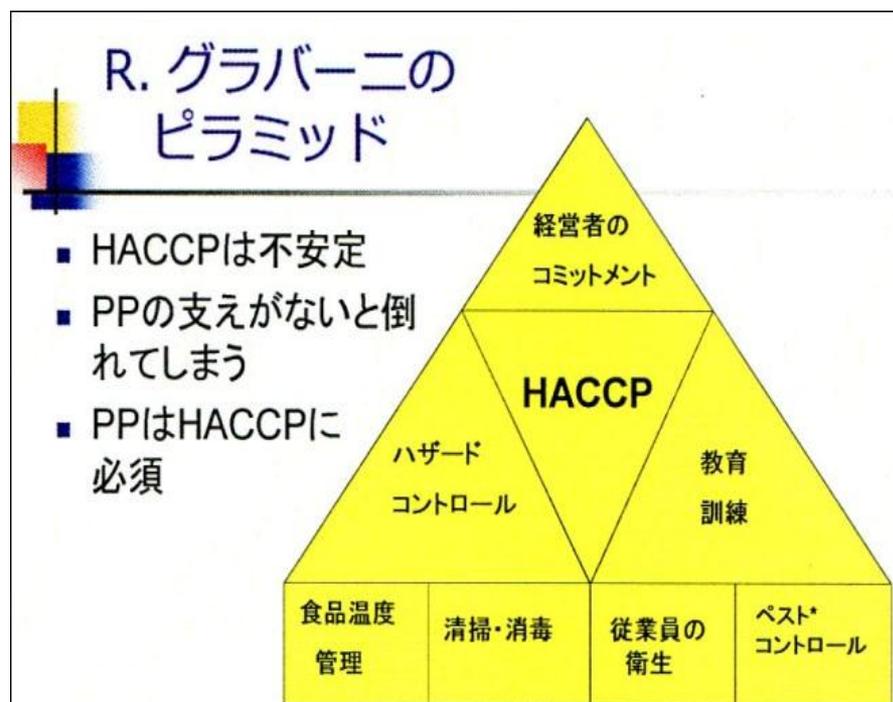
- 1, 製品開発と商品化の手順を明確にし、関連法規を遵守すると共に賞味期限及び品質管理の根拠を明確にする。
- 2, 原材料・資材・サービス及び製造委託の仕様を常に最新の状態に管理し、食品の安全性と品質の裏付けを保持する。
- 3, 販売製品の仕様書を最新の状態に維持管理する。



SQF要求事項：2.4 食品安全の実現 1-2

- 1, 常に食品関連法規を入手する手順を明確にし運用。
- 2, 一般衛生管理プログラム及び標準作業手順を整備し、食品安全と品質に関するリスクを軽減。

※一般衛生管理プログラムの要求事項は、各業種個別の要件によりモジュールが異なります。(モジュール3～16)

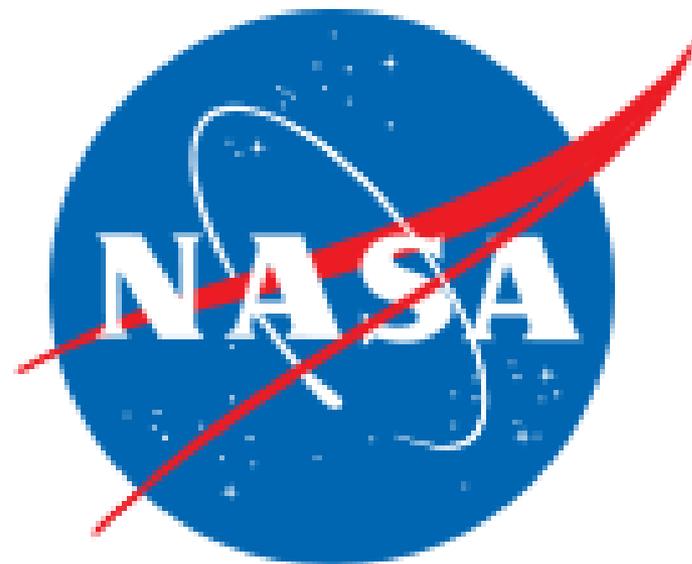


ペスト*：ネズミ、ハエなどの有害小動物

SQF要求事項：2.4 食品安全の実現 3-4

- 3, 「コーデックス委員会」又は「NACMCF」のHACCPガイダンスに基づき適切に「食品安全プラン」を構築し運用。
- 4, HACCPガイダンスに基づき適切に「食品品質プラン」を構築し運用。

※コーデックス委員会：WHOとFAOにより構成
※NACMCF：米国食品微生物基準諮問委員会

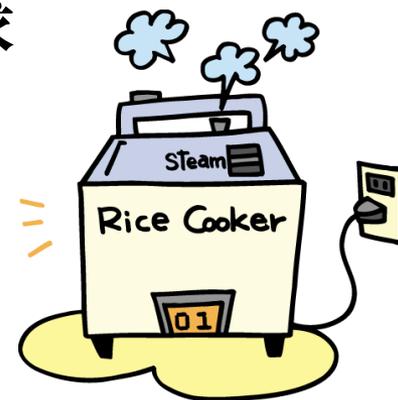


H：危害（ハザード）
A：分析（アナリシス）
C：重要（クリティカル）
C：管理（コントロール）
P：点（ポイント）



SQF要求事項：2.4 食品安全の実現 5-9

- 5, 取引先は、リスクレベルに応じて適切に事前評価し必要に応じて適合証明書の詳細を入手し保管。
- 6, 不適合な原料・半製品・製品及び設備機器・資材類は、明確に識別し、処理する方法を文書化し運用。
- 7, 製品の手直しは、手順を明確に文書化し運用。
- 8, 製品出荷は、製造工程が適切に管理され検査結果が良好で得ることを検証し許可することを要求
- 9, 在庫の効果的な回転を文書化し運用。



SQF要求事項：2.5 SQFシステム検証 1-5

- 1, 食品の安全及び品質の許容限界（管理基準）は、SQFプラクティショナーが責任を持って妥当性の確認を実施。
- 2, 責任と頻度を明確にした「検証スケジュール」を作成し適切に管理。
- 3, 課題は常に再発防止を行うために是正・予防方法を文書化し運用。

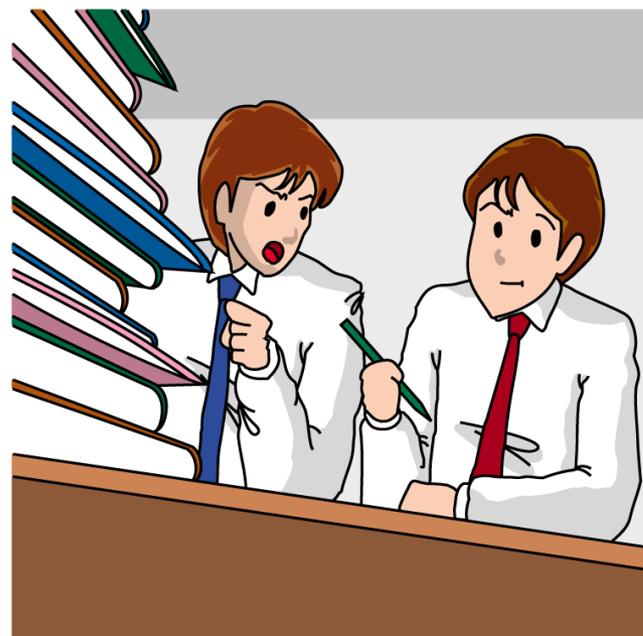


SQF要求事項：2.5 SQFシステム検証 6-7

4, 原料・半製品・製品のサンプリング検査及び分析は、適切な頻度で実施。

※外部検査機関には必須条件あり。

5, 内部監査はシステムの有効性を確認するために適切な範囲と頻度を定め実施。



SQF要求事項：2.6 識別・トレース・回収

- 1, 原料・半製品・製品の識別方法を明確化。
- 2, 最終製品及び包装資材類のトレース手順を文書化し毎年1回のテストを実施。
- 3, 製品の回収（撤去とリコール）手順を文書化し毎年1回のテストを実施。

※社会的な責任を果たすためには、有事の際に迅速かつ正確に製品回収を行う手順を整備し食中毒等の危害を最小限に抑える事が必要。

※「撤去」とは、自社からトレースできる回収であり
※「リコール」とは、自社からはトレースできない回収である。



SQF要求事項：2.7 サイトセキュリティ

食品の「保管」「加工」「輸送」の過程での食品テロのリスク分析を行い必要な管理手順を作成し、適切に管理。

- ①施設内の入室者記録
- ②化学薬品類の施錠管理



世界保健機関（WHO）による「食品テロ」の定義

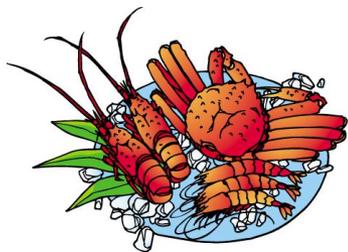
市民を傷つけ、死に至らしめるため、または社会的、経済的、政治的安定を脅かすため、もしくはこれら両方のために、薬品、細菌、放射性物質を意図的に食品に混入する行為、または、それを行おうとする脅迫行為。



※「食品安全」は性善説に立った考え方ですが、「フードディフェンス」は性悪説に立った考えかたが必要です。

SQF要求事項：2.8 IP食品

- 1, 有機農産物やブランド製品などで「分別・生産・流通」管理が必要な製品の取扱い手順を文書化し管理。
- 2, 対象製品に関するアレルギー成分のリスク分析を行い、識別と交差汚染を防止する手順を文書化し管理。



特定原材料 食品衛生法施行規則により特定原材料として定義される。省令による品目。

- ①えび【海老フライ、エビ天ぷらなど】 ②かに【上海ガニ、松葉ガニなど】 ③卵【玉子、マヨネーズなど】 ④小麦【パン、うどんなど】 ⑤そば【日本蕎麦】 ⑥落花生【ピーナッツ】 ⑦乳【牛乳、乳製品、チーズなど】

特定原材料に準ずるもの。特定原材料等として表示が推奨されるもの。通知による品目。

- 1)あわび、2)いか、3)いくら、4)オレンジ、5)キウイフルーツ、6)牛肉、7)くるみ、8)鮭、9)鯖、10)大豆、11)鶏肉、12)豚肉、13)まつたけ（松茸）、14)もも（桃）、15)やまいも、16)りんご、17)バナナ、18)ゼラチン

ケース

2歳6か月になったAちゃん。のどが渴いたというAちゃんに母親はテーブルの上にあったコップをゆすいで、水を注いでやりました。牛乳アレルギーがあるからです。

おみず

ボンボン いたい

水を飲みおえたAちゃんは、急に苦しそうな表情に。

ショック

あっという間に、ぐったりしたAちゃんは倒れてしまいました。

救急車で運ばれたAちゃんは牛乳が原因のアナフィラキシーとの診断。コップはお母さんが牛乳を飲んで置いてあったもの。ゆすぎ方が足りず、しずくが残っていたのです。

食物アレルギーでは、アレルギーとなる食物をとったあと、突然、全身にアレルギー反応が起こり、急激に悪化してしまつてことがあります。アナフィラキシーという危険な状態です。

アナフィラキシー①
いきなりショック状態になり命にかかわる

SQF要求事項：2.9 教育訓練

- 1, 従業員に理解できる言語での指示書及び教材を要求。
- 2, SQFメンバーに適切なHACCP教育を要求。
- 3, 従業員に必要な技能教育とリフレッシュ教育を要求。
 - ①一般衛生管理
 - ②担当作業の実務
 - ③モニタリング担当者
 - ④製品出荷担当者
 - ⑤各種、検査員
 - ⑥危険化学物質等の取扱い者
 - ⑦内部監査員
 - ⑧ SQFプラクティショナー.....etc.
- 4, 教育訓練技能登録リストの作成を要求。

※教育訓練には、「OJT：実務教育」と「Off-JT：座学」のバランスが重要です。

