

SQF第7版の概要

2013年6月作成

e-navi Co., Ltd.
FOOD SAFETY SYSTEM

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要求事項：2.1 コミットメント

方針声明書

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。
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。

2013年6月1日 SQF食品安全規格 第7版 SQF7000



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で管理し、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で維持管理する。





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。

R. グラバーニのピラミッド

- HACCPは不安定
- PPの支えがないと倒れてしまう
- PPIはHACCPに必須




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ガイドンに基づき適切に「食品安全プラン」を構築し運用。
4. HACCPガイドンに基づき適切に「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: 米国食品衛生検査局管理委員会

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は是正・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化学薬品類の施設管理



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、放射線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」は食物に立った考え方ですが「フードディフェンス」は食糧に立った考え方が必要です。



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、書中に示す品目。
①小麦【小麦粉、小麦胚芽など】 ②かに【上生かき、軟殻がなど】 ③卵【生卵、マヨネーズなど】 ④大豆【大豆、豆腐など】 ⑤そば【日本蕎麦】 ⑥豚足【ヒレカツ】 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求められるもの、追加による品目。
⑧あわび、⑨いわし、⑩いくら、⑪明太子、⑫ワイルドブルーベリー、⑬りんご、⑭みかん、⑮卵黄、⑯鶏、⑰大豆、⑱卵黄、⑲卵白、⑳卵殻、㉑卵殻膜、㉒卵殻膜、㉓卵殻膜、㉔卵殻膜、㉕卵殻膜、㉖卵殻膜、㉗卵殻膜、㉘卵殻膜、㉙卵殻膜、㉚卵殻膜、㉛卵殻膜、㉜卵殻膜、㉝卵殻膜、㉞卵殻膜、㉟卵殻膜、㊱卵殻膜、㊲卵殻膜、㊳卵殻膜、㊴卵殻膜、㊵卵殻膜、㊶卵殻膜、㊷卵殻膜、㊸卵殻膜、㊹卵殻膜、㊺卵殻膜、㊻卵殻膜、㊼卵殻膜、㊽卵殻膜、㊾卵殻膜、㊿卵殻膜



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 ⑤各種、検査員
②担当作業の改善 ⑥危険化学物質等の取扱いは者
③モニタリング担当者 ⑦内部監査員
④製品出荷担当者 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
「OffJT：講義」のバランスが重要です。

