

# SQF: The Safe Quality Food Program



Safe Quality Food (SQF) プログラムは、  
一次生産から食品製造、配送、食品包装および

小売の範囲に至る、業界特有のコードを通じて食品のサプライ・チェーンの全段階をカバーしている、国際食品安全イニシアチブ (GFSI) に認可された食品安全認証です。

SQF コードは第 8 版への改定が行われており、  
2018 年 1 月 2 日以降に実施される全ての認証審査及び  
サーベイランス審査に適用されます。

SQF コードは食品のサプライ・チェーンの全部門を  
総合的にカバーしているため、下記から貴組織に適した、  
最適な認証基準をお選びいただけます。

- SQF Food Safety Fundamentals  
— SQF 食品安全の基礎
- SQF Food Safety Code for Primary Production  
— SQF 食品安全コード一次生産
- SQF Food Safety Code for Storage and Distribution  
— 保管・流通用 SQF 食品安全コード
- SQF Food Safety Code for Manufacturing  
— 製造業用 SQF 食品安全コード
- SQF Food Safety Code for Manufacture of Food Packaging  
— 食品包装製造用 SQF 食品安全コード
- SQF Food Safety Code for Food Retail  
— 食品小売業用 SQF 食品安全コード
- SQF Quality Code  
— SQF 品質コード

## SQF 認証の利点

SQF の認証を受けることは、予防的かつリスクに基づく食品安全マネジメントシステムに貴組織が準拠していることを示し、さらに下記の利点を伴います。

- 貴組織が GFSI (国際食品安全イニシアチブ) のベストプラクティスである食品安全認証プログラムに認定されることにより、貴組織の顧客、消費者、政府当局や検疫に対し、貴組織に効果的なマネジメントシステムが整っていることを証明することができます。
- 不適合品の出荷止め、市場からの回収、再加工等を回避するための、食品安全ハザードおよび法的規制要件を予防的に特定することを通して、貴組織のプロセス改善が可能になります。
- マーケティング目的で、SQF 品質認証マークを製品上に表示し、SQF 品質認証を SQF 食品安全認証に加えることができます。
- 各拠点へ一貫した適用、また、複数拠点運用向けの社内ベンチマーク基準および戦略的なリスクマネジメントを促進できます。
- SQFI からの追加的サポートによって、SQF システムの実行およびメンテナンスをサポートする無料のオンラインセミナーの利用、貴組織が競合他社の一歩先を歩み続けるための消費者関心事項に関する小売業者のフィードバック等がご利用・ご参照いただけます。



## 認証プロセス

SQF 認証を通じて、貴組織に食品安全マネジメントシステムを導入することが可能です。SQF を実行し、認証に至るまでのステップは、以下の通りです。

**Step 1:** SQFI のウェブサイト (<http://www.sqfi.com/>) から貴組織に適した SQF コード、トレーニング情報などを入手します。

**Step 2:** SQF データベースに貴組織を登録します。 (<http://www.sqfi.com/suppliers/assessment-database/new-users/>)

**Step 3:** 貴組織内にて、食品安全マネジメントシステムの構築、実行、文書化を担当する、SQF 担当者を任命します。

貴組織が適用する SQF コードを通じて、認証取得のためにすべき要求事項および必要実施事項を理解する必要があります (食品安全マネジメントシステムに必要な情報の文書化作業を含む)。指定した SQF 担当者と連携して、新しい方針の設定や手順の文書化等を行い、要求事項に沿っていることを確実にすることが求められます。またその際、貴組織で既に使用されている既存の文書を改定する場合があります。SQF 認証に向けて、この一連の作業を確実にする必要があります。

**Step 4:** Food Safety Fundamentals (食品安全の基礎)、HACCP based Food Safety Plans - GFSI benchmarked - (HACCP 基準の食品安全計画 - GFSI のベンチマーク基準 -)、Comprehensive Food Safety and Quality (総合食品安全 / 品質) から、貴組織が求める認証の種類を選択します。

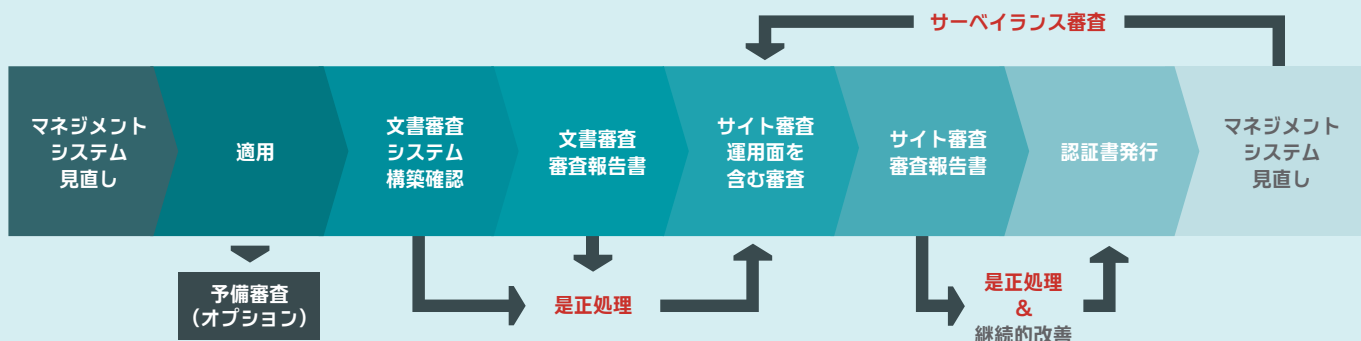
**Step 5:** BSI に連絡し、認証審査の見積りを依頼します。

**Step 6:** 貴組織のシステム及び SQF コードとのギャップを認識するために、任意で予備調査 / ギャップ分析評価を受けることができます。自己評価チェックリストは SQFI のウェブサイト (<http://www.sqfi.com/documents/>) から入手可能です。

**Step 7:** 認証審査のスケジュールを決めます。

**Step 8:** 文書レビューおよび設備評価を含めた認証審査を受審します。

貴組織が目立った不適合がなく C (C-Complies) 以上に準拠していると判断された場合、SQF 認証を取得することができます。



## Advance your food safety skills 食品安全マネジメントシステム・トレーニングコース

BSI のトレーニングコースを通じて、顧客要求事項を満たしていること、また貴組織が世界の食品安全のベストプラクティスに準じているマネジメントシステムを構築するお手伝いを致します。近年、食品関連事業者、またはサプライ・チェーンに従事している組織は、最高品質での安全な食品の調達・納入する責任があります。HACCP または ISO 22000 食品安全の原則の理解および適用から、効率的な内部監査プロセスの実践、ラベル表示問題や回収などの食品安全の課題管理に至るまで、BSI の専門家が、世界の食品安全のベストプラクティスに準ずるマネジメントシステムを構築する知識を伝授いたします。

BSI の専門家は、食品業界内の問題の理解と食品安全マネジメントシステム向上のお手伝いだけでなく、貴組織が様々な食品安全認証を効率的に実行、維持するための知識とスキルを提供します。

BSI オフィスでの受講はもちろん、ご希望に応じて BSI が貴組織に赴いてコースを開講することも可能です。BSI のウェブサイトをご参照の上、ご興味のあるコースがあれば是非ご連絡ください。

## Why BSI?



私達 BSI は、食品の安全性、食糧不足、持続可能性、土地利用、エネルギー、水、企業の社会的責任の問題など、食品業界が将来的に抱える問題や、サプライチェーンの課題解決等を効率的にサポートできる体制を整えています。英国王室憲章 (Royal Charter) を授与された BSI は、世界 80 カ所にオフィスを展開し、組織の規模を問わず、あらゆる組織を十分に支援できる世界的ネットワークを備えています。BSI は、貴組織のビジネスの継続的改善に貢献するのみならず、将来の世代のために食糧生産の持続可能性を確保し、より良い環境構築に貢献できるよう取り組んでまいります。

最新情報は下記 Website をご覧ください。

<http://www.bsigroup.com/ja-JP>