



# 品質コード

## 第9版



## SQFIについて

SQFIはFMIの一部門であり、業界有数の世界的な食品安全品質認証マネジメントシステムであるSQFプログラムを運営するために設立されました。SQFIの使命は、世界的に認知された、確実な根拠のある科学的原理に基づく一貫した食品の安全性および品質認証プログラムを提供することです。同プログラムは、全業種を横断して適用され、すべての利害関係者に評価されています ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com))。

## FMIについて

食品業界団体としてFMIは業界全体と協力し、業界を代表して、より安全かつ健全で、より効率的な消費者食品サプライチェーンを促進します。FMIは、バリューチェーンを横断して幅広いメンバー（消費者に販売する小売業者から、食品やその他の生産物を供給する生産者や重要なサービスを提供する多種多様な企業まで）を結集し、業界の共同作業を拡大します ([www.fmi.org](http://www.fmi.org))。

## Copyright 2020

FMI

All rights reserved. 本書は、いかなる形式または方法（電子的、機械的、複写、録音、その他の方法）であっても、本書の全部または一部をFMIの文書による明示的な許可なく複製、あらゆる情報検索システムへの保管、または送信を行うことはできません。

許可については、FMI ([www.fmi.org](http://www.fmi.org)) または「FMI, 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA」にお問い合わせください。コードは最新版を必ず使用し、コードの修正または改訂時には資料の確実な更新に、細心の注意を払ってください。本コードの日付は資料に明確に表示する必要があります。

1995年5月初版。

SQFコード第9版の改善点に関して、利用者各位からの提案を歓迎します。提案は、「SQFI, 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA」まで、書面でご送付ください。

# SQFI

## One World. One Standard.

グローバル化は食品サプライチェーンに大変革をもたらしています。このグローバル化は多くの企業に世界的な好機をもたらしていますが、同時にリスクも拡大しています。消費者と小売業者は企業に最高水準の安全性、品質、責任を要求しています。消費者と小売業者は、業界と規制の厳しい基準のすべてに従うことを期待します。SQF（安全高品質食品）インスティテュート（SQFI）は、製品のサービスとプロセスの安全と品質に対する普遍的な認定を達成するための信頼できるパートナーです。

SQFIの目標は常に食品の安全性および品質にあり、厳格な基準の策定と包括的なトレーニング資料、密着したガイダンス資料、および無償の教育資源の開発に専念し、至る所で支援を行います。成功が他と無関係には起こらないように、食品安全の成功も他とは無関係には起こりません。SQFIでは力を合わせて、1つのより安全なサプライチェーン、1つの食品生産者を一度に構築する手助けを行います。

### SQFコード第9版

SQFIは、以下のために、SQFコードを第8.1版から第9版に更新しました。

1. 要求事項を整理して、規格の完全性に悪影響を与えずに、より簡素でより合理化された経験を生み出す。
2. 2020年以降の実施に関するGFSI要求事項の更新に対応する。

SQF第9版は、コードの構造、方法、および技術的な要求事項に対するいくつかの強化と改善に対応します。栄養補助食品からペットフードまで、一次産業および製造業に対して個々の専用規格コードを用意し、より特化したそれぞれの要求事項とリスクアセスメントを提供します。

SQFコードに行われたすべての機能強化は、SQF認証に対するさらなる価値を与え、より優れた良好な審査環境を構築するためのものです。

### SQFIのコミットメント

SQF認証は、サイトの食品の安全性および品質プランの実施を評価および確保し、食品の安全性および品質を管理するために、サイトが必要なツールとトレーニングを有していることを確認します。

SQF食品安全認証のサイトの達成は、以下に対するコミットメントを示します。

1. 安全で質の高い食品の製造
2. SQFコード要求事項の遵守
3. 適用食品法の遵守

SQF食品安全マネジメントシステムを実施して、サイトは、取引先の食品の安全性および品質要求事項に対処するために設備を備えます。SQFコードは、自国内および世界の食品市場に食品を供給している企業にソリューションを提供します。SQFコード認証プロセスを経由して生産・製造される製品は、世界中の市場で高く認められ、認証済みサイトとそのサイトの顧客双方に利益をもたらしています。

## SQFプログラムについて

SQFプログラムは、1995年にオーストラリアで初めて策定され、2003年から食品業界団体であるFMIが所有および管理しています。2004年にGFSIは、同ベンチマークの要求事項を満たしているとして、SQFプログラムの基準を初めて評価しました。

## SQFIのビジョン

世界的な食品の安全性および品質認証として最も信頼できる唯一のソースであること。

## SQFIの使命

SQFIの使命は、世界的に認知された、確実な根拠のある科学的原理に基づく一貫した食品の安全性および品質認証プログラムを提供することです。同プログラムは、全業種を横断して適用され、すべての利害関係者に評価されています。

## SQFIの連絡先

SQFIでは小売業者と利害関係者のフィードバックを取り入れて、社会が毎日直面する多くの世界的な食品の安全性および品質問題に対処します。事業の認証プログラムを達成することは、食品の安全性および品質の経験レベルを問わず、大変な責務であると認識しています。

SQF認証サイトの電話番号、SQFガイダンス、ヒントシートとチェックリスト、トレーニング機会、認証機関を検索し、SQFI評価データベースに登録するための工具などについては、[www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)を参照してください。

SQFI評価データベースは、審査マネジメントとデータ収集のソリューションであり、コストを抑制するため、および食品安全審査の効率性と有効性を改善するために開発されました。この革新的な技術は、審査データの収集方法、管理方法、利用可能方法において著しい進歩を示し、その他類似のGFSIプログラムとは別のSQFプログラムを設定します。

顧客サービス – [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com) | 202-220-0635 | 1-877-277-2635

データベース支援 – [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com)

コンプライアンス – [compliance@sqfi.com](mailto:compliance@sqfi.com)

## 免責事項

SQF協会 (SQFI) のライセンスをもった認証機関によるサイトのSQFシステム認証は、サイトの製品の安全性またはすべての食品安全性に関する規制要求が常に遵守されていることを保証するものではありません。

本基準文書は英語で発行されていますが、他言語版もいくつか用意されています。翻訳された内容が異なる場合は、元の英語版を最終的な解釈のための基準とする必要があります。

本書で用いる用語の詳細な背景と明確化のために、付録に記載された用語集をご使用ください。

# 目次

<b>パートA: SQF品質コードの実施および維持</b> .....	<b>7</b>
<b>A1: どのSQFコードが適しているか</b> .....	<b>8</b>
<b>A2: SQF品質認証達成ステップ(ステップ1~10)</b> .....	<b>10</b>
ステップ1: SQF評価データベースへの登録.....	12
ステップ2: SQF品質プラクティショナー指名.....	12
2.1 トレーニング(オプション) .....	12
ステップ3: 認証の対象範囲の決定 .....	13
3.1 免除 .....	13
ステップ4: SQF品質システムの文書化 .....	14
4.1 適用要素 .....	14
ステップ5: SQF品質システムの実施.....	14
ステップ6: プレアセスメント審査(オプション) .....	14
ステップ7: 認証機関の選定.....	15
7.1 SQF品質審査員の選択 .....	15
ステップ8: 初回品質認証審査 .....	16
8.1 審査期間 .....	17
8.2 コーポレート審査.....	17
ステップ9: 審査報告と対処 .....	17
9.1 逸脱 .....	18
9.2 審査のスコア .....	18
9.3 レビュー済み審査報告書.....	18
9.4 是正処置19 .....	18
<b>ステップ10: 品質認証授与19</b> .....	<b>19</b>
10.1 品質認証の発行.....	20
10.2 SQF品質シールド.....	20
10.3 不適合.....	21
10.4 異議申し立てと苦情.....	21
<b>A3: SQF認証の維持(ステップ11~15)</b> .....	<b>22</b>
<b>ステップ11: 品質再認証.....</b>	<b>22</b>
11.1 再認証審査.....	22
11.2 初回認証プロセスとの差異.....	23
11.3 無通告審査.....	23
<b>ステップ12: サーベイランス審査 .....</b>	<b>23</b>
<b>ステップ13: 品質認証の一時停止 .....</b>	<b>23</b>
13.1 一時停止の報告.....	23
13.2 一時停止後の是正処置 .....	24
<b>ステップ14: 品質認証の取り下げ.....</b>	<b>25</b>
<b>ステップ15: サイトのSQF要求事項の変更.....</b>	<b>25</b>
15.1 審査日の一時的変更または恒久的変更 .....	26
15.2 認証の対象範囲の変更 .....	26

15.3	認証機関の変更.....	26
15.4	施設の移転.....	27
15.5	事業オーナーシップの変更 .....	28
15.6	審査で使用する言語.....	28
15.7	SQFIのコンプライアンスと完全性プログラム .....	28
<b>パートB:</b>	<b>SQF品質コード.....</b>	<b>29</b>
2.1	マネジメントのコミットメント.....	30
2.2	文書管理および記録 .....	32
2.3	仕様、配合、商品化、サプライヤー承認.....	33
2.4	食品品質システム.....	35
2.5	品質システム検証 .....	39
2.6	製品の識別、トレーサビリティ、撤去、リコール、および危機管理39	
2.7	食品偽装 .....	40
2.8	分別生産流通食品 .....	40
2.9	トレーニング .....	41
<b>付録1:</b>	<b>SQF食品セクター分類 .....</b>	<b>43</b>
<b>付録2:</b>	<b>用語集 .....</b>	<b>52</b>
<b>付録3:</b>	<b>SQFロゴ使用規定 .....</b>	<b>66</b>
<b>付録4:</b>	<b>品質シールド使用規定 .....</b>	<b>68</b>

# パート



## SQF品質コードの 実施および維持

# A1: どのSQFコードが適しているか

安全高品質食品インスティテュート (SQFI) は、世界的に認知された一連の食品の安全性および品質コードを発行して、一次生産から小売やフードサービスまで、あらゆる側面の食品サプライチェーンをカバーします。規格はすべて無料でwww.sqfi.comから入手できます。

SQFへの対応を開始する前に、サイトにおいては、ニーズに最適なSQFコードをダウンロードして確認することを推奨します。

## 食品安全の基礎

一次生産向けSQFの基礎 - 基本	全一次生産の食品セクター分類 (FSC)
一次生産向けSQFの基礎 - 中級	全一次生産の食品セクター分類 (FSC)
製造向けSQFの基礎 - 基本	全製造、保管、流通の食品セクター分類 (FSC)
製造向けSQFの基礎 - 中級	全製造、保管、流通の食品セクター分類 (FSC)

## HACCPに基づく食品安全コード

\*GFSIのベンチマークを受けているSQF食品安全コードを示す

一次生産	
SQF食品安全コード: 一次動物生産*	FSC 1: 家畜および狩猟動物、ならびに養蜂の生産、捕獲、収穫
SQF食品安全コード: 一次植物生産*	FSC 2: 生鮮青果と発芽種子作物の室内栽培および室内収穫 (新規) FSC 3: 生鮮青果とナッツ類の栽培と生産 FSC 4: 生鮮青果、穀類、ナッツ類の包装作業 FSC 5: 大規模農業の操業
SQF食品安全コード: 水産養殖	FSC 6: 水産物の養殖



パートA:SQF品質コードの実施および維持

製造	
SQF食品安全コード：食品製造*	FSC 10：酪農食品加工 FSC 11：蜂蜜加工 FSC 12：卵の加工処理 FSC 13：パンおよびスナック食品の加工処理 FSC 14：果物、野菜、およびナッツ類の加工処理、ならびに果物ジュース FSC 15：缶詰、UHT、および殺菌処理 FSC 16：氷および飲料加工 FSC 17：菓子製造 FSC 18：保存食品の製造 FSC 19：食品原料成分の製造 FSC 20：調理済み食品の製造 FSC 21：油脂および油脂ベースのスプレッド製造 FSC 22：穀物加工 FSC 25：サイトで製造されない製品の再包装 FSC 33：食品加工助剤の製造
SQF食品安全コード：畜産物製造*	FSC 7：食肉処理、脱骨、および食肉解体 FSC 8：加工肉類および家禽肉 FSC 9：水産加工
SQF食品安全コード：栄養補助食品の製造*	FSC 31：栄養補助食品の製造
SQF食品安全コード：ペットフードの製造*	FSC 32：ペットフードの製造
SQF食品安全コード：動物飼料の製造*	FSC 34：動物飼料の製造
食品包装	
SQF食品安全コード：食品包装材の製造*	FSC 27：食品包装材の製造
保管および流通	
SQF食品安全コード：保管および流通*	FSC 26：保管および流通
小売	
SQF食品安全コード：食品小売	FSC 24：食品小売業
フードサービス	
SQF食品安全コード：フードサービス	FSC 23：ケータリングとフードサービス

HACCPに基づく食品品質

品質	
SQF品質コード	GFSI認定の同等規格、HACCP認証とISO 22000を含む、その他の食品安全マネジメント規格に適用される

## A2：SQF品質認証達成ステップ (ステップ1～10)

SQF品質コードは、それぞれのSQF食品安全コード内で定義されているシステム要素を基に作成されています。SQF品質コードの認証取得を求めているサイトは、最初にサイトの業種に合った適用されるSQF食品安全コードの認証を受けなければなりません。SQF品質コードは、SQF食品安全コード（小売）またはSQF食品安全コード（フードサービス）の認証を受けているサイトには適用されません。

ただし、SQF品質コード第9版は、GFSI認定プログラムにて技術同等性が認められてた規格、またはHACCP認証やISO 22000:2018などその他の食品安全マネジメント規格（FSMS）の認証を受けている食品または飼料の製造サイトまたは保管サイトにも食品品質認証として適用することができます。

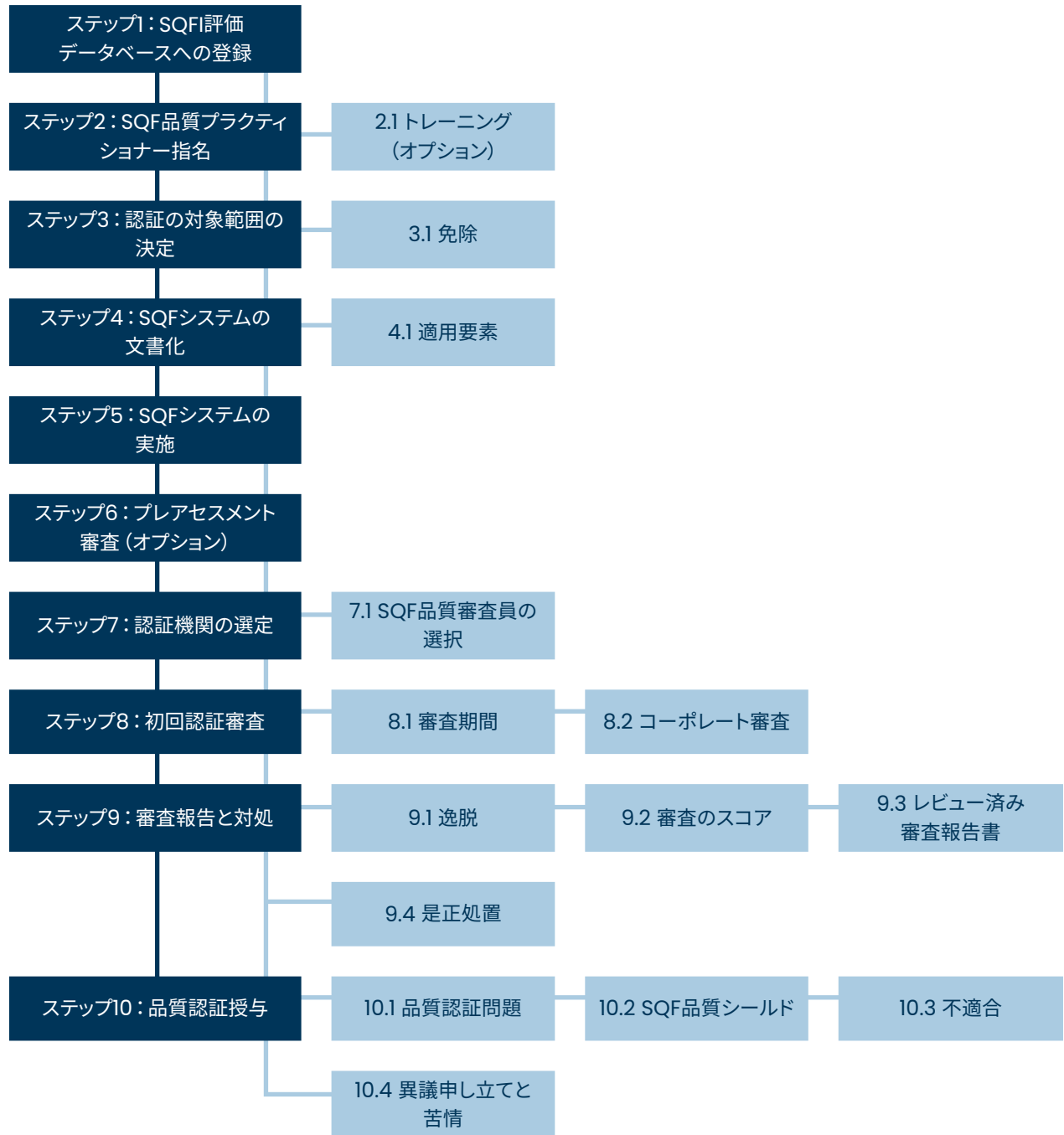
SQF品質コードは、サイトの業務に品質マネジメントの原則を適用するためにサイトに求められる実施要求事項、維持要求事項、および技術的要求事項を示します。

- パートA（このパート）は、SQF品質コードの認証を実施および維持するために、通過する必要があるステップを示します。
- パートBは審査可能な規格です。パートBは、認証を受けるために満たさなければならないSQF品質要素を詳述します。

もしあなたがサイトのマネジメントまたは技術的役割を担当し、SQF品質コードの要求事項の実施に責任がある場合、SQFシステムの開始方法と実施方法についていくつかの方法で学習することができます。

- SQFIには、オンラインの「SQF品質システム実施」トレーニングコースがあり、sqfi.comからアクセスできます。このオンライントレーニングコースは、それぞれ都合の良い時間に、自分のペースで、SQF品質システムトレーニングに登録し、修了することのできるウェブベースの教育手段です。
- 認定トレーニングセンターのSQFIネットワークを通じて、「SQF品質システム実施」トレーニングコースを利用できます。トレーニングセンターおよびトレーニングセンターが運営されている国についての詳細は、sqfi.comで確認できます。
- トレーニングの受講を推奨しますが、sqfi.comから無料でSQF品質コードをダウンロードして、自分の業種、サイト、およびプロセスに適用することで、自分自身でトレーニングすることもできます。
- マネジメントについては、登録済みSQFコンサルタントのサービスを利用することを選択することもできます。すべてのSQFコンサルタントには、特定の食品セクター分類（FSC）で活動するためにSQFIに登録され、登録されたFSCを示す識別カードが発行されます。SQFコンサルタント資格取得に必要な要求事項を概説する基準および申請フォームは、sqfi.comで入手できます。「SQFコンサルタント行動規範コード」は、SQFコンサルタントに期待される規範を概説します。
- SQF品質コードのガイダンス文書はsqfi.comから入手できます。この文書は、SQFコードの要求事項の解釈を助け、SQFシステムの文書化と実施を支援します。ガイダンス文書は、補助として利用できますが、審査に適用される文書ではありません。ガイダンス文書とSQF品質コードの間に相違がある場合は、SQFコードが優先されます。

SQF認証を達成するステップは以下のとおりです。



## ステップ1: SQF評価データベースへの登録

SQF品質認証を受けるには、SQF評価データベースにサイトを登録する必要があります。このデータベースには、sqfi.comからアクセスできます。

すでに食品安全認証のSQFに登録している場合は、新たに登録する必要はなく、追加料金も発生しません。SQF品質認証を別の食品安全マネジメント認証の補助として求めている場合は、初回品質認証審査の前に登録して料金を支払わなければなりません。

登録時および毎年の更新時に、サイトごとに支払うべき手数料があります。手数料料金表は、sqfi.comで確認できます。

初回認証審査の開始前にサイトをSQFIに登録する必要があります。また、サイト認証を維持するために、継続的な登録が必要です。登録を維持しない場合、当該サイトがSQF評価データベースに適切に登録されるまで、サイト認証は無効となります。

## ステップ2: SQF品質プラクティショナー指名

SQF品質コードでは、各認証済みサイトが適切な資格を有するSQF品質プラクティショナーをサイトに配し、SQF品質システムの開発、実施、レビュー、および維持を監督することを義務付けています。SQF品質プラクティショナーの要求事項は、パートBのシステム要素の第2.1.1.6項および第2.1.1.7項に記載されています。

シフト上および運営上の要求事項に応じるために、2人以上のSQF品質プラクティショナーを配置することを選択できます。

## 2.1 トレーニング (オプション)

「SQF品質システム実施」トレーニングコースは、オンラインおよびSQFIネットワークにライセンスを取得されているトレーニングセンターで受講できます。SQF品質コードの要求事項の設計、実施、維持を担当するSQF品質プラクティショナーは、トレーニングコースへ参加することが推奨されます。「SQF品質システムの実施」トレーニングコースの受講はSQF品質プラクティショナーの必須義務ではありませんが、強く推奨されるものです。

トレーニングコースに関する詳細は、sqfi.comで入手できます。

その他の食品業界分野のトレーニングも有益であるため、認定SQFトレーニングセンターでは、各センターが提供するその他のトレーニングコースの詳細を案内しています。

### ステップ3：認証の対象範囲の決定

SQF品質コードの実施の前に、認証の対象範囲（すなわち、SQF品質システムに含める製品およびプロセス）を決定しなければなりません。

認証の対象範囲では、SQF品質コードのどの要素を文書化および実施して、認証機関が審査する必要があるかを特定します。対象範囲は、初回認証審査の前にサイトと認証機関の間で合意する必要があり、認証審査または再認証審査の最中または直後に変更することはできません。

SQF食品安全コードの1つに認証されているサイトでは、認証の対象範囲は、そのサイトに対するSQF食品安全コードの認証範囲と同一です。合意した食品安全認証からの免除（第3.1項を参照）は、品質認証からの免除も意味するため、品質認証の対象範囲は、食品安全認証から拡大または変更することはできません。

別のFSMSに認証されているサイトでは、認証の対象範囲は、初回品質認証審査の前に明確に識別し、認証機関の同意を得なければならず、認証の対象範囲には以下を含めなければなりません。

- **サイト。** SQF品質認証はサイト固有です。全施設、支援用建物、サイロ、タンク、積込および積み下ろしエリア、ならびに外部の土地を含むサイト全体を認証の対象範囲に識別して含めます。  
活動が、異なる施設で実施されているが、同じ上級管理者、運営管理者、技術管理者によって監督され、1つのSQF品質システムでカバーされている場合は、サイトを拡大してそれらの施設を含めることができます。
- **製品。** SQF品質認証は製品に固有のものです。適用されるそれぞれの食品セクター分類内で、SQFシステムに含まれる製品を識別する必要があります。リストに記載されたすべての製品の製造および品質が、SQF品質コードへの遵守について審査され、免除の要請がない限り、品質認証に記載されます（パートAの第3.1項を参照）。

認証の対象範囲の変更に関する要求事項については、パートAの第15.2項を参照してください。

## 3.1 免除

サイトまたは施設の一部で加工処理または取り扱いが行われる製品に免除を求める場合は、認証審査の前に、免除の理由を詳述した書面で免除の要請を認証機関に提出する必要があります。SQF食品安全認証に適用される免除は、SQF品質認証にも適応されます（ステップ3を参照）。

サイトの免除製品および免除部分は、認証対象であると掲げることができません。サイトの免除された製品、機器、またはエリアを掲げていることが（定期審査またはその他の手段により）確認および実証された（SQF品質シールドの使用を含む）場合は、SQF認証を即時取り下げます。

サイト、プロセス、または製品の免除部分によって、認証済み製品が食品安全リスクにさらされることがないことを示す必要があります。

## ステップ4: SQF品質システムの文書化

SQF品質認証を達成するには、SQF品質コードに示すシステム要素（モジュール2）を文書化および実施する必要があります。これは、以下の2段階のプロセスです。

まず、SQF品質コードのシステム要素に対応する方針、手順、作業指示、仕様を作成します。つまり、「実行する内容を説明する」ことです。

### 4.1 適用要素

SQF品質コードの審査可能要求事項は、以下の階層で記載されます。

- モジュール、モジュール2(システム要素)
- セクション(第2.1項、第2.2項、第2.3項など)
- 条項(第2.1.1項、第2.1.2項、第2.1.3項など)
- 要素(第2.1.1.1項、第2.1.1.2項、第2.1.1.3項など)

適用要素は、認証の対象範囲内の製品の品質を確保するために、文書化および実施しなければならない関連SQF品質コードの要素です。すべての要素が適用されるとは限りません。サイトに適用されないセクションまたは条項が一部ある場合があります。

適用されるすべてのシステム要素は、品質認証審査中に評価されます。

要素が適用されないことを適切に正当化できる場合、SQF品質審査員によって審査報告書に「該当なし」または「N/A」と記載されます。

SQF品質コードには必須要素はありません。SQF食品安全コードに適用される必須要素は、SQF品質コードで該当する場合のみ、実施および審査されます。

## ステップ5: SQF品質システムの実施

SQF要求事項に対応する方針、手順、作業指示、および仕様を無事整備したら、すべての文書が遵守されていること、およびSQF品質コードの関連モジュールへの遵守を示す記録が維持されていることを確認する必要があります。

つまり、「説明した内容を実行する」ことです。SQFIは、サイト審査実施前には、最低90日間分の記録が利用できるようなっていることを推奨しています。

## ステップ6: プリアセメント審査(オプション)

プリアセメント審査は強制ではありませんが、サイトの実施済みSQF品質システムに対して「健全性チェック」を行う手段として推奨されます。プリアセメント審査は、文書化のオンサイトまたはオフサイトレビューを含めることもでき、サイトのSQF品質システムの欠落点の特定に役立てることができます。これにより、選定した認証機関を完全な認証審査のために関与させる前に、是正処置を講じることができます。

このプリアセメント審査は、社内リソース、登録済みSQFコンサルタント、または登録済みSQF品質審査員など様々な手段を使って実施できます。

## ステップ7: 認証機関の選定

認証機関は、SQFIからライセンスされ、SQF審査を実施し、SQF登録認証を発行します。SQFIのライセンスをもった認証機関は、国際規格ISO/IEC 17065:2012（または、該当する場合は後続版）の認定を受け、SQFIのライセンスをもった認定機関による認証活動の評価を年1回受けます。

SQFIでは、SQF食品安全コードの認証（または該当する場合はその他の食品安全マネジメント認証）を提供した同一認証機関が、SQF品質コードの認証のためにも契約を結ぶことを推奨しています。

サイトは、合意により提供されるSQF認証サービスの概要を示す認証機関との契約書を所定の場所に常備しておく必要があります。概要には、最低でも以下が含まれます。

- 承認された免除を含む、認証の対象範囲（ステップ3を参照）
- 予定審査期間および報告要求事項
- 審査コスト、出張時間と旅費、報告書作成、付帯コスト、および不適合の対処コストを含む認証機関の料金体系
- SQF品質認証の発行、取り下げ、一時停止の条件
- 認証機関の異議申し立てと苦情のプロセス
- SQF品質が登録された審査員の対応可能性

該当する地域または国にて運営するライセンスをもった認証機関のリストは、sqfi.comから入手できます。認証機関はSQFI評価データベースにも記載されているため、登録済みであれば、見積価格の要請や認証機関の選定をオンラインで行うことができます（パートAのステップ1を参照）。

## 7.1 SQF品質審査員の選択

SQF品質審査員は、認証機関によって選定されます。審査員は、認証機関に雇われるか、同機関と契約を結び、SQFIに品質審査員として登録される必要があります。

認証機関には、SQF品質審査員が同一サイトの審査を、3連続認証サイクルを超えて実施しないようにすることが義務付けられています。

認証機関は、SQF審査の予定を決める時点で、SQF品質審査員名をサイトに通知する必要があります。SQF品質審査員の登録はsqfi.comでチェックできます。

SQF品質審査員は、過去2年以内にサイトにおいて、コンサルタントとしての役割に参加していた場合、または過去2年以内にサイトの誰かと利害の対立がある場合、サイトを審査することはできません。SQF品質審査員が利害の対立を抱えていると考えられる場合、またはその他の理由のために、その審査員のサービスを拒否できます。そのような場合、サイトは、その理由の概要を書面で認証機関に説明する必要があります。

## ステップ8：初回品質認証審査

SQF品質コードの審査は、資格を有し、かつ登録されたSQF品質審査員（または審査チーム）が実施するアセスメントであり、文書化（パートAのステップ4を参照）がSQF品質コードを遵守すること、ならびに品質活動が、文書化された方針、手順、および仕様に従って実施されていることを確認します。SQF審査に関する定義はすべて「付録2：用語集」にあります。

審査範囲（パートAのステップ3を参照）について認証機関と合意して、審査が開始されたら、審査範囲は変更できません。

認証審査では以下が可能となります。

- SQF食品安全コードまたはその他の食品安全マネジメント規格の既存の認証の期間延長か再認証審査のいずれか。この場合、SQF品質コードの認証は、SQF品質コード以外にSQF食品安全コードまたはその他の食品安全マネジメント規格の認証または再認証に合格している場合に限り付与される。
- SQF食品安全コード、またはその他の食品安全マネジメント規格のサイトの認証通用期間中はいつでも独立した審査を実施可能である。

品質審査を食品安全審査とは独立して実施し、審査員が重大な食品安全問題を識別した場合、審査員は「審査員推奨」に基づき審査報告書に食品安全の識別内容を報告し、フォローアップ処置の可能性について認証機関に通知する必要があります。

初回認証審査は、認証機関が指名するSQF品質審査員によって実施されます。審査の一部は、情報通信技術（ICT）を用いてリモートから実施することができますが、割り当てられた審査期間の少なくとも半分は、オンサイトで実施しなければなりません。リモート活動は、サイトの当事者と認証機関が合意した場合に限り実施でき、ICT能力と情報セキュリティ要求事項によって異なります。

オフサイト部分とオンサイト部分は、サイトの当事者と認証機関が合意した時間に実施され、オンサイトの構成要素は、主要プロセスが稼働中の場合に限り実施されます。

リモート部分の審査プロセスの期間中に実施してもよい活動は以下のとおりです。

- SQF品質プラクティショナーと品質（HACCP）チームの資格のレビュー
- 方針、手順、品質プラン、作業指示、および登録リスト／リストのレビュー
- 主要人員へのインタビュー
- 内部監査、是正処置、苦情、リコールのレビュー
- トレーサビリティと模擬リコールの訓練

オンサイト活動には、必要に応じて、以下を含めることができます。

- 討議中の文書と記録に対するリモート活動からのフォローアップ
- 面談と作業手順の観察に対するフォローアップ
- プロセス管理のレビュー
- 品質プランの実施
- 品質マネジメントシステムが、認証の対象範囲内に含まれるすべての製品、プロセス、および施設に対処していることを検証



## 8.1 審査期間

審査期間は、選定認証審査のオプション（食品安全審査の期間延長、または個別の独立した審査など）により異なります（パートAのステップ8を参照）。

認証機関は審査期間を決定し、認証審査を完了するまでの推定期間について、文書でサイトに助言します。

SQFIでは、SQF品質コードの認証審査をSQF食品安全コードの認証審査と組み合わせることを期待しています。これにより、独立した品質認証審査では少なくとも1日かかるところを、最低半日の追加に短縮されることが期待されます。

## 8.2 コーポレート審査

サイトが大規模法人の一部であり、食品安全機能の一部がコーポレートヘッドオフィス（製品の加工処理または取り扱いを行わないオフィス）で実施されている場合、認証機関は、ヘッドオフィスが管理するコード要素に対するコーポレート審査をオプションで実施できます。アセスメントのこの部分は、ICTを用いてリモートから実施することもできます。

個別のコーポレート審査を実施する必要があるか否かの決定は、認証機関と法人との合意により行われ、コーポレートオフィスが管理下のSQF認証サイトに周知します。

コーポレート審査を実施する場合、審査証拠をレビューするものとし、法人にて識別されたすべての不適合は、サイト審査を実施するまでに対処されなければなりません。完了していないあらゆる未対処の不適合は、サイトに帰属します。

SQF品質審査員は、コーポレートオフィスが管理する各サイトの審査中にサイトの認証の対象範囲に関連するコーポレート機能の適用を審査します。SQF品質コードのすべての適用要素は、コーポレート審査の所見とは関係なく、各サイトで審査されます。

### ステップ9：審査報告と対処

SQF品質審査員は、文書化された方針、手順、および仕様の文書化と実施の有効性をレビューします。審査員は、文書化と記録、主要スタッフとの面談、業務活動の観察をレビューして、SQF品質コードのすべての適用要素に対する適合または不適合の証拠を集めます。

リモート審査活動を利用する場合、SQFIは、観察と面談にオンサイト審査時間の80%を使うことを想定します。

## 9.1 逸脱

SQF品質審査員がSQF品質コードの要求事項に反する逸脱を発見した場合、当該SQF品質審査員は、当該逸脱の数、説明、範囲をサイトに伝えます。

SQF品質コードに反する逸脱は、以下のように等級分けされます。

- **軽微な品質の逸脱**とは、対処しないと品質への脅威につながる恐れのある不満足な状態を生み出すが、システム要素の崩壊の原因にはならない品質システムの不備や欠如を意味する。
- **重大な品質の逸脱**とは、品質への重大な脅威をもたらす不満足な状態を生み出し、システム要素の崩壊につながる結果を招く可能性のある品質システムの不備や欠如を意味する。

致命的な逸脱は、SQF品質コード審査では提起されない。

## 9.2 審査のスコア

SQF品質システム審査のスコアおよび格付けはありません。品質システム審査が食品安全審査の延長として実施される場合でも、SQF食品安全認証審査に用いるスコアおよび格付けは、SQF品質コード認証審査にまではおよびません。

## 9.3 レビュー済み審査報告書

SQFIは、SQF品質審査実施時にSQF品質審査員が使用する電子版の審査チェックリストを認証機関に提供します。このSQF審査用チェックリストは、SQFI評価データベースから入手でき、使用するサイトに特化しています。

このSQFチェックリストは、SQF品質審査要求事項の統一的な適用を確保するために作成されます。SQF品質審査員が、所見記録や、サイトの業務のSQF要求事項の適合度合いを判断するために使用します。

審査報告書はドラフトの形式で維持され、審査証拠は、技術面のレビューが行われ、認証機関の権限のある認証マネージャーにより承認されるまで、推奨扱いとされます。

SQFIは以下のことを義務付けます。

- サイト審査中に識別された逸脱（パートAの第9.1項を参照）は、SQF品質審査報告書に正確に記載され、SQF品質コードと逸脱の理由を含める必要がある。
- SQF品質審査員は、サイト審査の終了前にすべての逸脱をサイトの当事者に報告する必要がある。
- ドラフト段階の審査報告書は、SQF審査員が漏れなく記入した上で、技術レビューを受けるために認証機関に提供する。
- 認証機関は審査証拠記録をレビューおよび承認し、審査の最終日から10暦日以内にサイトの当事者が利用できるようにする。

## 9.4 是正処置

SQF品質審査員が特定したすべての逸脱に対して適切な是正処置を講じる必要がある。是正処置は、検出された逸脱の原因を取り除いて再発を防止するために講じる処置のことです（すべての定義は「付録2：用語集」にある）。

サイト審査の完了日から30暦日以内に是正処置を検証して対処できるよう、その是正処置の証拠をSQF品質審査員に送付する必要があります。

是正処置を怠る場合やSQF品質審査員が30日以内に是正処置を検証しない場合、認証機関はサイトを認証できないため、認証を再申請する必要があります（パートAの第10.2項を参照）。

- **軽微な逸脱**（パートAの第9.1項を参照）は、サイト審査の完了日から30暦日以内にSQFI評価データベースで対処する必要があります。製品の品質に差し迫った脅威がない場合は、認証機関によって期間延長が認められ、一時的な管理の代替手段が開始されます。サイトは延長期間が通知されます。

追加時間が許可された場合、不適合は継続してSQFI評価データベースで対処され、SQF品質審査員は期間延長の正当な理由、リスク管理の方法、合意された完了日の全詳細を文書化します。

文書化された根本的な原因分析は、是正処置の証拠の一部として軽微な逸脱ごとに必要です。

- **重大な逸脱**（パートAの第9.1項を参照）も、サイト審査の完了日から30暦日以内にSQFI評価データベースで対処する必要があります。文書化された根本的な原因分析は、是正処置の証拠の一部として重大な逸脱ごとに必要です。

是正処置に構造的変更が必要になる場合、または季節的条件や導入リードタイムのために是正処置を修正できない場合、是正処置期間に認証機関が同意でき、かつサイトが暫定措置を講じて製品品質に対するリスクを軽減するという条件で、追加期間が許可される可能性があります。

このような場合、逸脱に対処し、SQF品質審査員は期間延長の正当な理由、リスク管理の方法、合意された完了日の全詳細を文書化します。

## ステップ10：品質認証授与

以下の場合、サイトはSQF品質コードの実施に合格したものと見なされます。

- サイトがSQF食品安全コードTまたはその他の食品安全マネジメント規格の食品安全認証を達成および維持する
- サイトが、30日以内にすべての品質の逸脱に対処する

認証決定は、品質システム審査の最終日から45暦日以内に行われます。既存のSQF食品安全認証済みサイトでは、サイトに固有の認証番号が品質認証に適用されます。別の食品安全マネジメント規格の認証を受け、かつSQF品質コードの要求事項を満たすサイトは、認証機関から新しい認証番号が付与されます。

## 10.1 品質認証の発行

認証授与から10暦日以内に、認証機関はサイトの登録認証の電子コピーおよび／またはハードコピーを提供します。登録認証は、初回認証審査の応当日を過ぎてから75日間有効です。

登録認証は、認証機関の財産として維持され、認証機関が設計した形式を維持し、以下の情報を記載しなければなりません。

- SQF評価データベースに記載されたとおりのサイトの名称と所在地
- 認証機関の名称、所在地、およびロゴ
- 「認証」という見出し
- 「(サイト名) は、SQF品質コード第9版の要求事項を満たすものとして登録される」という文言
- 認証の対象範囲に含まれる製品
- 審査日(最終日)、次回の再認証審査日、認証決定日、認証の有効期限日
- SQF品質シールド(パートAの第10.2項を参照)
- 認証機関の正当な権限ある役員および発行担当役員の署名
- SQFロゴ

認証済みのサイト情報はsqfi.comに掲示されます。

登録認証は英語で発行されます。ただし、英語以外の言語を話す国の登録認証は、現地語による登録認証を要求することができます。SQFIでは、以下である限り、要請があれば認証機関に対して現地語による登録認証の発行を許可します。

- 上記の認証情報を含む。
- 認証機関は翻訳のためのプロトコルを整備し、翻訳を検証できる。

## 10.2 SQF品質シールド

SQF品質シールドは認証済みサイトの品質認証に表示されます。

認証済みサイトは、SQF品質シールドを認証済み製品の包装材またはマーケティング資料に適用するよう選択することもできます。

認証機関は要請があれば、認証機関名およびサイト認証番号を含むSQF品質シールドの電子コピーを認証済みサイトに発行します。

SQF品質シールドの使用は、SQF品質シールドの使用規定に従う場合に限りです(付録4を参照)。品質シールドの使用と適用は審査可能です。

## 10.3 不適合

サイトが必要な期間内に品質の逸脱に対処できなかった場合、当該サイトは初回SQF品質認証審査に不合格になったものと見なされます。その場合、サイトは新たな品質認証審査を再申請する必要があります。

## 10.4 異議申し立てと苦情

認証機関は、サイトまたはサイトに関する別の関係者によって行われる異議申し立てと苦情の取り扱いおよび解決のために手順書をサイトの当事者に提供する必要があります。

**異議申し立て。** SQF品質審査員が審査の結果として行った判定または認証に関して認証機関が行った決定に異議を申し立てる理由がある場合は、その異議申し立てを認証機関に申し出る必要があります。認証機関は、この問題を先延ばしすることなく調査および解決し、すべての異議申し立てとその解決の記録を維持する必要があります。

異議申し立てが認証機関によって円満に解決できない場合、その問題は、宛先がcompliance@sqfi.comの電子メールでSQFIに転送されます。ただし、これは、問題が認証機関に持ち込まれ、円満に解決されなかった場合に限りです。

認証機関によるSQF認証の一時停止および／または取り下げについての意思決定に関する異議申し立てでは、認証の一時停止または取り下げを行う判断を先延ばしにしてはなりません。

SQF登録審査員またはその他の認証機関の人員の行為や態度に関する**苦情**は、認証機関に申し立てる必要があります。認証機関は、苦情を先延ばしすることなく調査および解決し、その解決の記録を維持します。

認証機関が他の関係者からサイトに関する苦情を受け取った場合、認証機関は、その問題を先延ばしすることなく調査および解決し、その解決の記録を維持する必要があります。

苦情の調査の結果、サイトのSQF品質システムに立証できる破綻があることもしくはSQF品質コードに従わないその他の状態があること、および／またはその他の裏付けとなる文書があることが判明した場合、認証機関はステップ14の記載に従って認証を一時停止する必要があります。

SQFI、SQFコード、SQFI評価データベース、SQFトレーニングセンター、およびSQF専門家に関する苦情、ならびに認証機関に申し立てられた未解決の苦情は宛先がcompliance@sqfi.comの電子メールでSQFIに転送することができます。

# A3：SQF認証の維持（ステップ11～15）

## ステップ11：品質再認証

SQF品質認証を維持するために、サイトは、SQF食品安全コードまたはその他の適用可能な食品安全マネジメント規格の認証を維持し、品質サーベイランス審査および／または品質再認証審査を必要な期間内に確実にを行い、すべての品質の逸脱を指定された期間内に確実に修正する必要があります。

### 11.1 再認証審査

サイトの再認証審査は、初回認証審査の最終応当日の前後30暦日以内に実施されます。この再認証審査は、サイトのSQF品質システムの継続的な有効性を検証するために実施されます。

初回認証審査に示すとおり、再認証審査の一部はICTを利用してリモートから実施することができます。ただし、割り当てられた審査期間の少なくとも50%はオンサイトでなければなりません。リモート活動は、認証機関と合意した場合に限り実施でき、ICT能力と情報セキュリティ要求事項によって異なります。オフサイトとオンサイトの活動例を「ステップ8：初回認証審査」に示しています。

再認証審査のスコアは、初回認証審査と同じ方法で計算され、同じ格付けシステムが適用されます（パートAの第9.2項を参照）。

再認証審査の目的は以下のとおりです。

- 前回審査で対処された修正事項および是正処置の継続的な有効性を検証すること
- SQF品質システムが、文書化されたとおり継続的に実施されていることを検証すること
- 内部監査、年1回のレビュー、およびマネジメントレビューが効果的に完了しているかを検証すること
- すべての逸脱に対して是正処置と予防措置がとられているかを検証すること
- サイトのSQF品質システムに影響及ぼす変更がサイトの業務に行われた場合に適切な処置を講じていることを確認すること
- すべての重要ステップ、およびSQF品質システムの全要素間の効果的な相互作用が継続的に制御されていることを検証すること
- 業務内の変更点を踏まえて、SQF品質システムの総合的な有効性を全体として検証すること
- サイトが、SQF品質システムの有効性を維持すること、ならびに規制および顧客要求事項を満たすことへのコミットメントを継続的に実証していることを検証すること
- サイトのSQF品質システムおよび業務運営の継続的改善に対する貢献を確認すること

## 11.2 初回認証プロセスとの差異

再認証審査の要求事項は、初回認証審査に関するステップ8の記載と同じですが、以下の例外があります。

- サイトが合意した期間内に再認証審査を許可しない場合、認証機関は、サイトの登録認証を速やかに一時停止する必要がある
- サイトが30日以内に逸脱に対処できない場合、認証機関はサイトの登録認証を速やかに一時停止する必要がある

再認証審査日および認証の期間延長の一時的変更または永久的変更については、第16.1項を参照してください。

## 11.3 無通告審査

SQF品質コードには無通告審査について特定の要求事項はありません。ただし、サイトが品質審査をSQF食品安全審査または別の食品安全マネジメント規格の無通告審査に組み込むよう選択する場合、品質審査は、無通告の食品安全審査に組み込まれると、無通告になります。

### ステップ12：サーベイランス審査

品質サーベイランス審査は、食品安全サーベイランス審査の延長として求められる場合か、認証機関の意見により、サイトの品質システムの完全性を維持するために品質サーベイランス審査が必要であると判断される場合に限る必要があります。

品質サーベイランス審査が実施される場合、認証を維持するために、すべての逸脱は30日以内に対処されなければなりません。

### ステップ13：品質認証の一時停止

サイトが以下の場合、認証機関はSQF認証を一時停止する必要があります。

- 審査期間内に再認証審査またはサーベイランス審査を許可しない場合
- 第9.4項に規定された期間内に是正処置を講じない場合

品質審査員の意見および技術レビュー担当者のサポートによって、サイトがSQF品質コードの要求事項を維持できない場合、認証機関も認証を一時停止する場合があります。

## 13.1 一時停止の報告

サイトの認証が一時停止すると、認証機関はすぐに、SQFI評価データベース上にある当該サイトの詳細情報を「一時停止」状態に修正し、一時停止の理由と発効日を表示します。さらに認証機関は以下も行います。

- 講じた処置の理由と発効日を書面でサイトに通知する 一時停止通知の受入の確認を必要とする
- オンライン変更通知フォームを用いて一時停止をSQFIに通知する

## 13.2 一時停止後の是正処置

一時停止の理由によっては、以下の処置が必要です。

以下の場合	以下を実行する
i. 審査期間内の再認証審査またはサーベイランス審査をサイトが許可しない場合：	認証機関は、サイトの当事者が、一時停止の通知受入の48時間以内に、遅延の正当な理由と再スケジュールされた審査の予定（審査期間から30日以内でなければならない）を詳述したプランを提出するよう要請する。 認証機関は、通告したオンサイトの再認証審査またはサーベイランス審査（該当する場合）を是正処置プランの受入から30暦日以内に実施する。 サイトがSQF審査を無事に完了した場合、認証機関は、サイトのステータスをSQFI評価データベースに再掲示し、登録認証の一時停止が解除されたことを示す書面による通知をサイトの当事者に送付する。 指定された期間の再認証審査をサイトが許可しないため、認証機関は、一時停止から6カ月以内に追加の無通告サーベイランス審査を実施して、SQF品質コードの継続的な適合を検証する。
ii. 指定された期間内にサイトが是正処置を講じない場合：	未処理の逸脱を解決するために講じる是正処置を概説する詳細なプランを、一時停止通知の受入後48時間以内に提供するよう認証機関が要請する。 認証機関は、是正処置プランの受入後30暦日以内にオンサイト訪問によって是正処置プランが実施されていることを検証する。 是正処置プランが無事に実施された場合、認証機関は、サイトのステータスをSQFI評価データベースに再掲示し、登録認証の一時停止が解除されたことを示す書面による通知をサイトの当事者に送付する。
iii. SQF品質コードの要求事項をサイトが維持しない場合：	SQF品質コードを維持しないことに関し、サイトが講じなければならない是正処置について概要を示す詳細プランを、一時停止通知の受入後48時間以内に提出するよう認証機関が要請する。 認証機関は、是正処置プランの受入後30暦日以内にオンサイト訪問の手段によって是正処置が実施されていることを検証する。 是正処置プランが無事に実施された場合、認証機関は、サイトのステータスをSQFI評価データベースに再掲示し、登録認証の一時停止が解除されたことを示す書面による通知をサイトの当事者に送付する。

サイトのSQF品質認証が一時停止されると、サイトは、一時停止期間中、自サイトがSQF認証取得サイトであることを示すこと、または「付録4：品質シールド使用規定」に概説する方法で品質シールドを使用することができなくなります。

認証機関によるSQF認証の一時停止および／または取り下げについての決定に関する異議申し立てでは、認証の一時停止または取り下げを行う判断を先延ばしにしてはならないものとします（パートAの第10.3項を参照）。



## ステップ14：品質認証の取り下げ

サイトが以下に該当する場合、認証機関は登録認証を取り下げます。

- 一時停止状態に置かれ、認証機関が一時停止の通知に定義した、一時停止プロトコルに従っていない
- 認証機関の決定どおり、指定された期間内に承認済み是正処置を講じていない場合（パートAの第13.1項を参照）
- 意図的かつ体系的に記録を偽造している
- SQF品質認証の完全性を維持していない場合
- 当該サイトの資産に管財人、財産保全管理人、財産保全管理人兼管理人、公的管理人、暫定清算人が任命されている場合、または当該サイトの閉鎖に関して命令が下される場合もしくは決議が可決される場合（合併や再建目的を除く）、または当該サイトが営業停止するもしくは倒産するもしくは倒産や破産者の救済のために法の恩恵を受けるもしくは債権者と取り決めや和議を行う場合

サイトの認証が取り下げになると、認証機関が、SQFI評価データベース上にある当該サイトの詳細情報を「取り下げ」状態に修正し、取り下げの理由と発効日を表示し、さらに、以下を書面で行うものとします。さらに認証機関は以下も行います。

- SQF品質認証が取り下げられたこと、そのような措置の理由、発効日を書面で通知する 取り下げ通知の受入の確認を必要とする
- オンライン変更通知フォームを用いて取り下げをSQFIに通知する
- 登録認証を通知から30日以内に返却するよう指示する

登録認証が取り下げになると、登録認証が認証機関から取り下げを受けた日から12カ月の間、認証の再申請が禁止されます。取り下げを受けたサイトは、12カ月の間sqfi.comに掲示されます。

取り下げられたサイトは、SQF品質シールドを包装材またはその他の印刷物の上に使用することはできません（付録4の第5.1項）。

## ステップ15：サイトのSQF要求事項の変更

SQF品質コードでは、事業内容の変更に基づき要求事項を変更できます。これには、製品の対象範囲の変更と追加、認証機関の変更、サイトの移転、事業オーナーシップの変更が含まれます。

サイトが、認証の対象範囲に含まれる製品のリコールを経験する場合または規制の介入を受ける場合、認証機関は通知を受ける必要があります。

SQF要求事項がここに示されます。これらのいずれかの変更に支援が必要な場合は、SQFI顧客サービスチーム（宛先info@sqfi.com）まで電子メールでお問い合わせください。

## 15.1 審査日の一時的変更または恒久的変更

天災や異常気象などの異常事象による変更を含む、サイトの認証の期間延長またはサイトの再認証審査期間の一時的または永久的変更を発行するには、SQFコンプライアンスマネージャーの書面による承認を必要とします。

すべての変更要請は、サイトの直近のSQF認証を発行した認証機関が送付する必要があります。

合法的な事業理由による一時的または永久的な認証変更に関するすべての要請は、変更要請および通知フォーム (sqfi.comで入手可) を用いて認証機関がSQFIに提出する必要があります。このオンラインフォームを使用することで、SQFIは受信したすべてのリクエストを追跡・管理し、タイムリーに対応することができます。

## 15.2 認証の対象範囲の変更

サイトが当該サイトの食品安全認証の対象範囲を変更すると、当該サイトの品質認証の対象範囲も変更されます (パートAのステップ3を参照)。

対象範囲の変更が新しいプロセスもしくは既存のプロセスの主要変更、新製品ライン、または人員、原材料、包装材、もしくは原料成分の重大な変更である場合、認証機関に書面で通知する必要があります。認証機関は追加のプロセスまたは製品のサイト審査を実施し、新しい登録認証を発行するか、または新しい登録認証を発行できない理由を文書にてサイトに通知します。

対象範囲の拡大に対する審査では、再認証日または認証の有効期限日は変更されません。新しい認証が発行された場合、再認証審査日と認証の有効期限日は、元の認証と同一のものが続きます。

認証の対象範囲が変更された場合、認証機関はSQFI評価データベースのサイト記録に対して適切な対象範囲の変更を行います。

再認証審査期間までの30日以内に要請を受けた場合、認証機関は、対象範囲の期間延長の決定を次の再認証審査まで延期し、サイトの当事者に通知します。再認証審査に合格するまで新しい認証は発行されません。

## 15.3 認証機関の変更

認証機関の手配または遂行に不満がある場合、1認証サイクル後、かつ未処理のすべての逸脱の解決後に限り、かつ認証が一時停止されていないか、または一時停止もしくは取り下げの危険状況にない限り、別のSQFのライセンスをもった認証機関に変更できます。

サイトが認証機関を変更する場合、以前の認証機関が発行した認証は、有効期限まで有効です。

認証番号および再認証日は、サイトが新しい認証機関に伝達します。

新しい認証機関は、移転の完了前に、以下のためにサイトの認証のレビューを行う必要があります。

- 登録認証が最新かつ有効なものであり、認証取得済みとしてSQF品質システムに関連することを確認する
- 受けた苦情に対処していることの確認
- サイトの審査履歴をレビューする (以前の認証機関が完成させた審査報告書の写しで新しい認証機関が満足するようサイトの審査履歴を明示できる場合、および未処理の逸脱が及ぼす影響を明示できる場合)

- SQF品質シールドの使用が(該当する場合)「付録4:品質シールド使用規定」の要求事項を確実に適合するようにする
- 現在の認証サイクル段階の確認

認証機関を変更する必要がある場合、サイトの当事者は、新しい認証機関が利用するために、最新の再認証審査報告書とサーベイランス審査報告書(該当する場合)を用意する必要があります。

## 15.4 施設の移転

SQF認証はサイト固有(ステップ3を参照)のものであるため、事業施設を移転する場合は、サイトの認証は新しいサイトには移行しません。

新しい施設の合格認証が必要です。新しい施設に対して初回認証審査を完了しなければなりません。

## 15.5 事業オーナーシップの変更

認証済みサイトのオーナーシップが変更された（サイトの事業が売却された）場合、オーナーシップの変更から30暦日以内に、新オーナーは、認証機関に通知し、SQF認証と既存の認証番号の維持を申請する必要があります。

SQF品質システムの管理および監督の主要担当スタッフは維持されている場合、当該認証機関は従来の審査頻度状況を保つことができます。

サイトの管理および人員に重大な変更がある場合、認証機関は初回認証審査を完了し、新しい品質認証と新しい認証番号を発行する必要があります。また、新しい認証に該当する審査頻度が適用されます。

## 15.6 審査で使用する言語

認証機関は、審査を実施するSQF品質審査員が、審査対象サイトで使用される言語による会話の聞き取りおよび文書読解により完全に意思疎通できる状態を確保する必要があります。

通訳者が必要な場合は、認証機関が通訳者を用意しなければならず、かつ当該通訳者は審査中に使用する技術用語の知識を有し、審査対象サイトから独立し、かつ一切の利害の対立があってはなりません。サイトは、審査期間が長期化し、かつ通訳者利用に伴う費用が増えることについて通知を受ける必要があります。

相違がある場合、英語版のSQF品質コードが優先します。

## 15.7 SQFIのコンプライアンスと完全性プログラム

SQFIのコンプライアンスおよび完全性プログラムの要件を満たすため、SQFIは、検証審査および／または立会審査を含むがこれに限定されない手法を用いて、認証機関およびその審査員の活動を無作為にモニタリングを実施する場合があります。

これらの追加モニタリング活動を実施している間、サイトは、審査の実施中または実施後に、SQFIから権限を受けた代表者によるサイトへの立ち入りを許可することが求められます。

このSQFIの代表者の参加により、サイトの業務が妨げられたり、審査時間の追加や逸脱を招いたりすることはありません。また、審査に対して認証機関が請求する費用が増えることもありません。

# パートナー

**B**  
SQF品質コード

## 2.1 マネジメントのコミットメント

### 2.1.1 マネジメント責任

2.1.1.1 サイトの最上級管理者は、品質に対するサイトのコミットメントを概説し、少なくとも以下を含める方針声明を作成および実施するものとします。

- i. 品質マネジメントシステムの確立と維持
- ii. 顧客、規制、および企業の品質要求事項の遵守
- iii. 品質目標とその品質目標の測定に用いる方法の明確化
- iv. 品質性能の継続的改善

2.1.1.2 方針声明を目立つ位置に表示し、すべてのスタッフに周知させるものとします。方針声明を、組織の食品安全方針に含めることも、独立して存在させることも可能です。

2.1.1.3 サイトの最上級管理者は、サイト内で品質文化の実施、維持、および継続的改善を行い、以下を確実に行うものとします。

- i. 品質目標と主要なパフォーマンス指標をすべてのスタッフに伝達する
- ii. 目標と主要なパフォーマンス指標を満たすために十分な資源を提供する
- iii. SQF品質コードの要求事項に対処する際の品質責任と説明責任をすべてのスタッフが認識が認識すること
- iv. 実際の品質問題や保留中の品質問題を管理者に通知する責任と、業務範囲内で品質問題を解決するための権限を与える
- v. 品質管理と逸脱による影響の重大性を理解させるためのすべてのスタッフに対する教育

2.1.1.4 サイトの最上級管理者は、主要プロセスステップを実行し、品質目標の達成と顧客、規制、および企業の品質要求事項の遵守に責任を負う人員が報告構造で特定され、これらの機能を実施するための必要な力量を有することを確認するものとします。

2.1.1.5 重要なプロセスステップを実行し、品質要求事項の達成に責任を負う人員の職務の詳細内容は文書化され、主要人員の不在時におけるカバーについての規定を含むものとします。

2.1.1.6 サイトの最上級管理者は、以下の責任と権限を有する各サイトのSQF品質プラクティショナーを指名するものとします。

- i. 第2.4.2項に概説されている品質の基礎、第2.4.3項に概説されている品質プランを含め、SQF品質システムの開発、実施、レビュー、および維持の監督
- ii. 適切な措置を講じることによる、品質システムの完全性確保
- iii. 品質システムの効果的な実施および維持を確実に行うために欠かせないすべての情報を関係要員に伝達すること

- 2.1.1.7 SQF品質プラクティショナーは以下であるものとします。
- i. HACCPなどのリスクに基づく手法を用いて食品品質プランを実施および維持する力量があること
  - ii. 品質マネジメントシステムを実施および維持するために品質コードと要求事項を理解していること
  - iii. 品質に影響を及ぼすプロセスの変動を抑え、顧客要求事項を達成するためのプロセス管理および／またはその他の品質ツールについて、トレーニングまたは経験を通じて力量があること
- 2.1.1.8 サイトの最上級管理者は、全スタッフに品質の高いコミュニケーションプログラムを開発し、実施するものとします。
- i. サイトの品質方針、品質目標、および品質パフォーマンスを測定するプロセスについて知る
  - ii. 顧客、規制、および企業の品質要求事項（該当する場合）を遵守する方法について理解する
- 2.1.1.9 サイトの最上級管理者は、合意した基準に対する品質パフォーマンスの進捗を傾向化できるプロセスを確立するものとします。ベンチマーキングをこのプロセスの一部とし、品質マネジメントシステムの有効性を示すために、性能データを少なくとも年1回報告し、すべてのスタッフに周知するものとします。
- 2.1.1.10 SQF品質コードに基づき認証されるサイトは、SQF品質シールドを使用できます。品質シールドを使用する場合は、「付録4：SQF品質シールド使用規定」に概説されている要求事項に従うものとします。
- 2.1.2 マネジメントレビュー**
- 2.1.2.1 サイトの最上級管理者は、SQF品質システムのパフォーマンスに対するレビューに責任を負うものとします。レビューには以下のための必須処置が含まれるものとします。
- i. 仕様についての遵守を監視すること
  - ii. プロセスおよび製品における変動を測定し低減させること
  - iii. 顧客要求事項を満たすこと
  - iv. 該当する場合は適切な是正処置をとること
  - v. 品質システムの性能を維持および改善するために十分な資源を割り当てること
- 2.1.2.2 SQF品質プラクティショナーは、SQF品質システムの実施および維持に影響する問題についてサイトの最上級管理者に少なくとも毎月報告するものとします。更新情報と経営者からの対応を文書化するものとします。SQF品質システム全体を少なくとも毎年レビューするものとします。
- 2.1.2.3 顧客要求事項および／または企業の品質要求事項（該当する場合）に適合するためのサイトの能力に影響を及ぼす変更が実施される場合、食品品質プランを含む、品質システムをレビューするものとします。

- 2.1.2.4 企業内または関連施設において組織の変更または人員の変更が発生した場合、サイトの最上級管理者は、品質システムの完全性と業務の継続性を確保するものとします。
- 2.1.2.5 サイトの最上級管理者は、仕様、材料、機器、または資源の変更による品質への影響をどのように評価するか、この変更を顧客にどのように周知させるか、およびこの変更をどのように効果的に実施するかについて詳述する変更マネジメントプロセスを文書化し、実施するものとします。
- 2.1.2.6 品質システムのすべてのレビュー、文書修正の理由、およびSQF品質システムに対する変更の記録を維持するものとします。記録には、品質システムとプロセスの有効性の改善に関連する処置の決定を含めるものとします。
- 2.1.3 苦情管理**
- 2.1.3.1 苦情管理プロセスに関する方法および責任は、文書化し、実施するものとします。以下を含めるものとします。
- i. サイトでの活動から発生するすべての品質苦情を収集および記録する仕組み
  - ii. 報告とフォローアップのための上級管理者および顧客とのコミュニケーションプロセス
- 2.1.3.2 品質システムのために策定されたパフォーマンスの評価には、品質クレームにおける傾向が含まれるものとします。
- 2.1.3.3 是正処置と予防措置を事故の深刻度および識別された傾向に基づいて実施し、第2.5.3項の概説に従って完了するものとします。
- 2.1.3.4 品質苦情、その調査と解決（該当する場合）の記録は維持するものとします。

## 2.2 文書管理および記録

### 2.2.1 品質マネジメントシステム

- 2.2.1.1 SQF品質コードの要求事項を満たすためにサイトが用いる方法と手順を概説する電子文書および／またはハードコピー文書は、最新の状態で維持するものとします。その文書はスタッフが利用でき、以下を含めるものとします。
- i. SQF品質コードの要求事項を満たすために適用する組織の品質に関する方針と方法の概要
  - ii. 方針声明およびサイト組織図
  - iii. 認証の対象範囲をカバーした製品のリスト
  - iv. 顧客の要求事項に合意し、および／またはサイトの企業品質要求事項（該当する場合）を満たす最終製品仕様
  - v. プロセス変動を管理・削減するためや、顧客仕様に適合するために用いるプロセス管理方法およびその他の品質ツールの適用に関する説明

品質システムマニュアルは、食品安全システムマニュアルに組み入れることも、独自に作成することも可能です。



## 2.2.2 文書管理

- 2.2.2.1 品質文書の維持、保管、および流通の方法および責任は、文書化および実施するものとします。
- 2.2.2.2 SQF品質システムに関する最新文書および改訂を示した登録を維持するものとします。文書は、安全に保管し、すぐに利用できるようにするものとします。

## 2.2.3 記録

- 2.2.3.1 記録の検証、維持、保持の方法、頻度、および責任は、文書化し、実施するものとします。
- 2.2.3.2 すべての記録は、判読できるものとし、完了した検査、分析、その他の重要な活動を明らかにするモニタリング活動を行う者によって確認されるものとします。
- 2.2.3.3 記録は、アクセスや検索が容易であり、安全に保管して、不正なアクセス、消失、損傷、劣化を防ぐものとします。記録は、顧客または規制が定めた期間に従って保存するか、または製品の少なくともシェルフライフ以上の期間保存するものとします。

## 2.3 仕様、配合、商品化、サプライヤー承認

### 2.3.1 製品の配合と商品化

- 2.3.1.1 製品コンセプトを設計、開発、商品化するための方法は、実際のプロセスが顧客仕様に適合する製品供給を一貫して供給できることを保証するため、実際のプロセス制御との仕様限外との比較（プロセス能力分析）を含めること。
- 2.3.1.2 製品の配合、製造プロセス、および製品品質要求事項の適合については、施設試験および製品試験によって妥当性確認するものとします。
- 2.3.1.3 シェルフライフ試験は、新製品、または材料、成分、設備に変更があった場合に、製品の包装、取り扱い、保管、顧客使用に対する要件を確立し、検証するために、商品のライフサイクルおよび使用者による消費の終了時点まで実施されるものとする。

### 2.3.2 仕様書（原材料、包装材、最終製品、サービス）

- 2.3.2.1 最終製品の品質に影響を及ぼす原料成分、添加物、農業インプット（該当する場合）、危険化学物質、加工助剤を含む（ただし、これらに限定されない）あらゆる原材料および包装材の仕様は、文書化し、最新の状態を保つものとします。

- 2.3.2.2 原材料および包装材の品質要因を受入時に検証して、仕様に適合していることを確認するものとします。
- 2.3.2.3 顧客により設計または規定された製品ラベルは、その顧客に承認されているものとします。顧客承認の記録は維持するものとします。
- 2.3.2.4 原材料と包装材の最新の仕様書の登録には、製品品質と顧客ラベルに影響を及ぼす原材料と包装材を含めるものとします。
- 2.3.2.5 最終製品の仕様は、文書化し、最新の状態を保ち、必要に応じてサイトおよびその顧客による承認を受け、関連スタッフが利用できるようにするものとします。仕様書には、製品品質属性、サービス配達要求事項、ならびにラベル付けと包装の要求事項を含めるものとします。
- 2.3.2.6 顧客製品仕様および配達要求事項は、サイト内の該当する部署とスタッフに周知するものとします。
- 2.3.2.7 プロセス内の製品または最終製品の品質に影響を及ぼす契約サービスの仕様書は、文書化し、最新の状態を保ち、提供サービスの十分な説明と契約人員の関連トレーニングの詳細な要求事項を含むものとします。
- 契約サービスの仕様書の登録には、製品品質に影響を及ぼすサービスを示すものとします。

### 2.3.3 契約製造業者

- 2.3.3.1 品質、サイト／顧客の製品要求事項、その商品化、引き渡しに関連する契約製造業者とのすべての合意を保証する方法および責任について規定、文書化、合意、実施するものとします。
- 2.3.3.2 サイトは以下を行うものとします。
- i. 契約製造業者側に設置されたプロセスが、顧客および／または企業の品質要求事項（該当する場合）に一貫して適合する能力があることを確認すること
  - ii. SQF品質コードの遵守を検証し、すべての顧客要求事項に適合していることを検証すること
  - iii. 契約製造業者に対しては少なくとも毎年審査し、SQF品質コードおよび合意した手配の遵守を検証するか、製造業者がSQF品質コードもしくはそれに相当する認証を受けること
  - iv. 契約上の合意に対する変更が、両関係者によって承認され、必要であれば顧客の同意を得、関係要員に確実に伝達されるようにすること
- 2.3.3.3 審査、契約、および契約上の合意に対する変更、ならびにそれらの承認の記録は、維持するものとします。

### 2.3.4 承認済みサプライヤープログラム（必須）

- 2.3.4.1 委託製造した製品を含む最終製品の品質に影響を及ぼす原材料、原料成分、包装材、加工助剤、サービスは、承認済みサプライヤーから提供されるものとします。

2.3.4.2 原材料サプライヤーは、品質仕様に適合する原材料の供給能力に基づいて選定および承認するものとし、評価プログラムはサプライヤーに以下を求めるものとし、

- i. 管理された最新の仕様書を維持すること
- ii. 仕様およびその他の定義された品質基準（例：納入、サービス等）を満たす材料を一貫して供給することが可能なプロセスを有すること
- iii. 供給される製品が合意された仕様と基準を満たすことを示す証拠の提供ができること
- iv. 是正処置プロセスを含む苦情管理システムを設定すること

2.3.4.3 原材料が仕様を遵守することを保証するために、供給される原材料は、受け入れる各ロットの分析証明書または受入時のロットの検査のいずれかに基づいている場合のみ、サイトは受け入れるものとし、

全ての受入品は損傷や製品の完全について目視で検査されるものとし、

2.3.4.4 承認済みサプライヤープログラムには、仕様に適合しない材料、損傷、汚染された材料の返品、または廃棄に関するサプライヤーとの契約を含めるものとし、

2.3.4.5 実施されるサプライヤー審査は、適用規制と食品品質要求事項の知識を有し、審査技法のトレーニングを受けた個人が実施するものとし、

## 2.4 食品品質システム

### 2.4.1 顧客要求事項

2.4.1.1 顧客要求事項および／または消費者の期待を管理する方法および責任は、文書化され実施されるものとし、少なくとも以下を含めるものとし、

- i. 新規または更新されたすべての顧客要求事項に対応するレビューおよび承認プロセス
- ii. 仕様が継続して顧客の期待を満たすようにするために製品品質属性データを収集および分析するプロセス
- iii. 顧客要求に適合する製品の供給能力が一時的停止した場合に識別された顧客に通知するためのコミュニケーションプロセス

2.4.1.2 顧客の製品、材料、または機器を施設内で使用する場合、サイトは、顧客の財産権を保護するための措置をとり、正しく適正な使用を確保するものとし、

### 2.4.2 品質の基礎

2.4.2.1 建物と機器は、顧客仕様、規制要求事項、および／または企業品質要求事項に適合する食品の製造、取り扱い、保管、および／または配達を容易にするために建設、設計、および維持するものとし、

2.4.2.2 原材料、仕掛品、および最終製品の品質試験に用いる測定機器、試験機器、検査機器の較正に関する、食品品質プランおよびその他のプロセス管理に関する、または顧客仕様の遵守を示すための方法および責任は、文書化し、実施するものとします。これらの活動に用いるソフトウェアは必要に応じて妥当性確認を行うものとします。

2.4.2.3 原材料、仕掛品、および最終製品の保管と輸送を適したものにし、製品の完全性を損失、廃棄、または損傷なく維持し、該当する場合は、在庫管理と輸送の顧客要求事項を満たすものとします。

### 2.4.3 食品品質プラン

2.4.3.1 食品品質プランは、HACCPなどのリスクに基づく方法に従って開発、効果的な実施、および維持を行うものとします。食品品質プランは、食品安全プランと組み合わせることも、食品安全プランとは独立することも可能ですが、いずれにしても、品質への脅威、重要品質点 (CQP) とその管理を識別しなければなりません。

2.4.3.2 食品品質プランは、製品または製品グループとそれに関連するプロセスの品質特性をサイトが管理および保証する方法について概説するものとします。

2.4.3.3 食品品質プランは、SQF品質プラクティショナーをはじめ、関連製品と関連プロセスに関する技術的、生産的、およびマーケティング的知識を有する分野横断的なサイト要員で構成されるチームが開発および維持するものとします。関連する専門知識がオンサイトで入手できない場合は、他の情報提供元から助言を受けて、食品品質チームを支援することも可能です。食品品質チームの構成は、食品安全チームとは異なる場合もあります。

2.4.3.4 食品品質プランの範囲は、想定しているプロセスの開始点と終了点、および関連するすべてのインプットとアウトプットを含めて、策定され、文書化されていなければならない。

2.4.3.5 食品品質プランの対象範囲に含まれる全製品の製品記述を策定および文書化するものとします。これには、最終製品の仕様書 (第2.3.2.1項を参照)、および顧客との契約で確定した追加の品質またはサービス属性に関する情報を含めるものとします。

2.4.3.6 各製品の意図した使用について、決定および文書化するものとします。これには必要に応じて、ターゲットとする消費者グループ、消費者の使いやすさ、消費者への指示事項、不正の証拠、その他製品品質に影響を及ぼす適用情報を含めるものとします。

2.4.3.7 食品品質チームは、食品安全プランの一部として開発されたフロー図をレビューし、製品品質に影響を及ぼすプロセスステップ、プロセス遅延、ならびにインプットとアウトプットが含まれていることを確認するものとします。

2.4.3.8 食品品質チームは、プロセスの各ステップで発生が合理的に予想できる、原材料およびその他のインプットを含む、品質への脅威のすべてを識別および文書化します。

- 2.4.3.9 食品品質チームは、識別される品質への脅威のすべてに対して品質脅威分析を実施し、どの脅威が重大であるかを特定するものとします。つまり、製品品質を確保または維持するためには、品質への脅威を排除または容認可能なレベルまで削減することが必要です。脅威の重要性を判定するための手法を文書化し、一貫して使用できるものとする。その内容には、品質への脅威の可能性をすべて評価するものとします。
- 2.4.3.10 食品品質チームは、品質への重大な脅威のすべてに適用する必要がある管理方法を決定および文書化するものとします。特定された脅威を管理するために複数の管理方法を必要とする場合があり、さらに複数の重大な脅威を特定の管理方法で管理する場合があります。
- 2.4.3.11 脅威分析（第2.4.3.9項を参照）の結果に基づき、食品品質チームは、管理を適用して重大な脅威を排除または容認可能なレベルまで削減する必要があるプロセスのステップを特定するものとします。これらのステップを重要品質点（CQP）として特定するものとします。
- 2.4.3.12 識別されたCQPごとに、食品品質チームは、容認できる製品と容認できない製品を分離する品質限界を特定および文書化するものとします。食品品質チームは、重要品質限界を妥当性確認して、識別された品質への脅威に対する指定管理レベルを確保し、すべての重要品質限界および管理方法を個別にまたは効果的に組み合わせ、必要な管理レベルを確実に提供するものとします。
- 2.4.3.13 食品品質チームは、CQPが設定された限界内に確実に収まるよう監視するための手順を開発し、文書化するものとします（第2.4.3.12項を参照）。モニタリング手順は、試験を実施するために割り当てられた人員、サンプリングと試験方法、試験頻度を識別するものとします。
- 2.4.3.14 食品品質チームは、モニタリングがCQPの管理不能を示す際に影響を受けた製品の処分を特定する逸脱手順を開発および文書化するものとします。手順では、品質不良の再発を防止するためにプロセスステップの是正処置も規定するものとします。
- 2.4.3.15 文書化された承認済み食品品質プランをすべて実施するものとします。食品品質チームは効果的な実施を監視し、文書化された実施済みプランの完全レビューを少なくとも毎年、または製品品質に影響を及ぼすおそれがあるプロセス、機器、仕様、もしくはインプットの変更が発生した際に実施するものとします。
- 2.4.3.16 実施された食品品質プランは、SQF品質システム検証の一部として検証するものとします（第2.5項を参照）。

## 2.4.4 製品のサンプリング、検査、および分析

- 2.4.4.1 加工中でのパラメーターとプロセス内での測定では、すべての顧客、規制、および／または企業の要求事項を満たすための決められた頻度で、設定し、妥当性確認し、検証すること。



## 2.5 品質システム検証

### 2.5.1 妥当性および有効性

- 2.5.1.1 妥当性確認には、重要品質限界、プロセス管理、その他顧客要求に適合するための品質テスト等の有効性を確認するために必要なものが含まれるものとします。
- 2.5.1.2 品質基準の妥当性確認の記録を維持するものとします。

### 2.5.2 検証活動

- 2.5.2.1 検証スケジュールには、プロセス管理と品質試験の有効性を確保するために作成された活動を含めるものとします。
- 2.5.2.2 重要品質点 (CQP)、その他のプロセスおよび品質管理に対するモニタリングの有効性を検証する方法、責任、基準は文書化し、実施するものとします。適用される方法では、モニタリング活動を検証する責任者が各記録の承認を確実に行うものとします。
- 2.5.2.3 検証活動には、調整と適切なプロセス管理の修正を確実にするために、プロセス許容限界と仕様限界の比較を含めるものとします。
- 2.5.2.4 品質活動の検証記録を維持するものとします。

### 2.5.3 是正処置と予防措置

- 2.5.3.1 是正処置と予防措置の方法には、根本的な原因の特定、重要品質限界に関する不適合、および品質要求事項からの逸脱の解決を含めるものとします。

### 2.5.4 内部監査

- 2.5.4.1 内部監査の計画と方法には、食品品質プラン、プロセス管理、品質試験、ならびに最終製品の仕様書および顧客と企業の要求事項を満たすために実施されるその他の活動のアセスメントを含めるものとします。
- 2.5.4.2 品質内部監査を実施するスタッフは、内部監査手順のトレーニングを受けて力量があり、認証の対象範囲に関連する品質プロセスとプロセス管理方法の知識と経験を有するものとします。内部監査を実施する実務スタッフは、審査対象の機能からは独立しているものとします。

## 2.6 製品の識別、トレーサビリティ、撤去、リコール、および危機管理

### 2.6.1 製品の識別とトレーサビリティ

- 2.6.1.1 最終製品は、合意した顧客、規制、および／または企業の要求事項に従ってラベル付けされるものとします。
- 2.6.1.2 製品の切り替え手順には、最終製品の仕様書と顧客要求事項への適合のために必要な品質属性の検証を含めるものとします。

2.6.1.3 最終製品は、小売業者、販売業者、製造業者などの顧客（1つ先）までトレース可能であるものとします。

2.6.1.4 最終製品の製造に用いるすべての原料、原料成分、包装材、および製品に関連する加工助剤は、最終製品のロット番号で識別され、サプライヤーまでトレース可能（1つ前）であるものとします。

## 2.6.2 製品の撤去とリコール

2.6.2.1 サイトのリコールと撤去の手順は、顧客仕様または企業品質要求事項への不適合に起因してリコールまたは撤去される製品に適用されるものとします。記録は維持し、該当する場合、顧客、規制、および企業の要求事項を満たすものとします。

## 2.6.3 危機管理

2.6.3.1 サイトの最上級管理者が作成する危機管理計画には、危機発生時にサイトが顧客、規制、および／または企業の製品とサービスの品質要求事項に適合する供給を継続的に維持するための方法を含めるものとします。

2.6.3.2 品質製品の供給能力に影響を及ぼす危機が発生した場合、サイトは顧客に連絡するものとします。

## 2.7 食品偽装

### 2.7.1 食品偽装

2.7.1.1 食品偽装脆弱性評価には原料成分または代替製品に対するサイトの感受性、不正表示、水増し、および食品品質に不都合な影響を及ぼす可能性のある偽装を含めるものとします。このアセスメントは、食品安全と品質の両方に対処できます。

2.7.1.2 食品偽装軽減計画を開発および実施し、計画では食品品質に不都合な影響を及ぼし得る識別された食品偽装脆弱性の管理方法を規定するものとします。

## 2.8 分別生産流通食品

### 2.8.1 分別生産流通食品に関する一般的要求事項

2.8.1.1 分別生産流通状態（コーシャー、ハラール、有機、遺伝子組み換えでない作物、地域由来、免除、自由取引など）の保存を必要とする食品およびその他製品の識別ラベル付け承認、および加工処理の方法および責任を文書化し、実施するものとします。

2.8.1.2 識別には添加物、保存料、加工補助剤、香料を含む製品の全成分の分別生産流通状態の明細を含むものとします。

2.8.1.3 分別生産流通食品の原材料および原料成分の仕様には、分別生産流通食品の使用前の管理、輸送、保管、配達に関する要求事項を含むものとします。



- 2.8.1.4 原材料または原料成分の分別生産流通状態に関する保証は、材料のサプライヤーとの合意に基づくものとします。
- 2.8.1.5 プロセスの記述では、製品の分別生産流通状態を製造中に維持できるものとします。
- 2.8.1.6 分別生産流通食品の加工処理は以下のような管理条件下で実施するものとします。
- i. 原料成分は分別生産流通食品と混合できないと識別された原料成分と物理的に分離される
  - ii. 加工処理は、別の作業室で行われるか、生産立ち上げ時の製造として予定が組まれている、または加工処理エリアと設備の完全な衛生管理処理の実施後に行われる
  - iii. 最終製品は個別の区画で保管と輸送が行われるか、一般製品から物理的な障壁により隔離する
- 2.8.1.7 分別生産流通状態は法的要求事項に従って言明されるものとします。
- 2.8.1.8 分別生産流通食品に関する顧客固有の要求事項の追加は、第2.3.2.5項の記載に従って、最終製品仕様、またはラベルの登録に含まれるものとし、サイトにより実施されるものとします。

## 2.9 トレーニング

### 2.9.1 トレーニングの要求事項

- 2.9.1.1 SQF品質システムの効果的な実施と品質要求事項の維持と改善に必須の業務を遂行する人員は適切なトレーニングを受けるものとします。
- 2.9.1.2 顧客と企業の仕様の遵守、品質、およびプロセスの効率性に必須の全業務の実行方法を説明する指示を利用可能にするものとします。

### 2.9.2 教育訓練プログラム

- 2.9.2.1 従業員の教育訓練プログラムは、以下に関連する業務を遂行するスタッフに適用され、具体的な職務に関する必須力量とトレーニング方法を含むものとします。
- i. プロセス管理と重要品質点 (CQP) のモニタリング
  - ii. 食品品質プランの効果的な実施および食品品質の維持に重要と認識されたステップ
  - iii. 製品の検査と試験
- 2.9.2.2 従業員の教育訓練プログラムには以下を含めるものとします。
- i. 主要製造プロセスの運用、検査、監督に責任を負う担当者のために適用されるプロセス管理と品質ツールに対するトレーニング
  - ii. 内部検査室の人員に対する、トレーニング、較正、および技術評価試験
  - iii. 官能評価に責任を負う人員に対するトレーニング
  - iv. 食品品質プランの策定と維持に関わるスタッフのための品質脅威の特定と管理に使用される HACCP などのリスクベースの原則の適用に関する研修。
  - v. 人員に対するリフレッシュトレーニングの必要性の特定と実施

2.9.2.3 トレーニング記録を維持し、記録には以下を含めるものとします。

- i. 参加者名
- ii. スキルの説明
- iii. 行われたトレーニングの説明
- iv. トレーニング修了日
- v. トレーナーまたはトレーニングプロバイダー
- vi. トレーニング参加者が必要な業務を完了するための力量があるかの検証

# 付録1:SQF食品セクター分類

FSC	区分 (サイトの認証の 対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFのコードと モジュール	説明	製品例
1	家畜および狩猟動物、 ならびに養蜂の生産、 捕獲、収穫	AI:肉類/牛乳/卵/ 蜂蜜に関する牧畜	SQF食品安全コード:一次 動物生産: • システム要素 • モジュール5:畜産物飼 育に関するGPP(適正 生産規範)	動物の捕獲、輸送、維持、集中畜産、放し飼 いに適用されるが、水産物は含まない。 含まれるもの: • 放し飼いと家畜の集中生産 • 酪農 • 狩猟動物 • 卵生産 • 養蜂	ウシ、仔羊、ブタ、家禽類、卵、牛乳、蜂蜜な ど。
2	生鮮青果と発芽種子作 物の室内栽培および室 内収穫	BI:植物生産物の農作 (穀類、豆類以外)	SQF食品安全コード:一次 植物生産 • システム要素 • モジュール18:植物生 産物の室内農作に関す るGAP(適正農業規範)	環境制御型農業(CEA)の下で植物生産物 の生産、収穫、調整、包装、オンサイト保管 に適用する。室内栽培業務、温室、マッシュ ルーム農園、スプラウト業務で栽培されるす べての製品を含む。	以下を含むが、これらに限定されない。 • すべての品種のマイクログリーン • すべての品種の発芽種子 • トマト、ピーマン類、キュウリ、レタス • キノコ類
3	生鮮青果とナッツ類の 栽培と生産	BI:植物生産物の農作 (穀類、豆類以外)	SQF食品安全コード:植物 生産 システム要素 モジュール7:植物生産物 の屋外農作に関するGAP (適正農業規範)	全形の生鮮果物、野菜、ナッツ類の生産、収 穫、調整、現場包装、オンサイト保管に適用 される。 果樹栽培、ブドウ栽培、アクアポニックス、外 部苗床運営を含め、広大農地および集中国 芸生産システムによるあらゆる栽培生産物 を含む。	すぐに喫食できる(RTE)または以下のさら なる加工処理のための生鮮果物な らびに野菜とナッツの品種: • 熱帯性および温帯性果樹の果実、ニンジ ン、ピート、イモ、ワイン用ブドウ • 食用ブドウ、イチゴ、ラズベリー、ブルーベ リー、あらゆる種類の葉物野菜、サラダ用 ミックス、トマト、ピーマン類、ハーブおよ びスパイス類、トマト、ネギ、ペペーホウ ンソウ、レタス、メロンなど

FSC 区分 (サイトの認証の 対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFのコードと モジュール	説明	製品例
4 生鮮青果、穀類、ナッツ 類の包装作業	BIII: 植物生産物の前処 理取り扱い	SQF食品安全コード: 植物 生産 • システム要素 • モジュール10: 植物生 産物の前処理に関する GOP (適正作業規範)	生鮮および前包装済みの未加工全形果実、 野菜、およびナッツ類の洗浄、殻むき、包装、 分類、等級区分、およびオンサイト保管 (管 理された環境温度による保管を含む)、なら びに穀類および豆類製品の洗浄および包装 が適用される。	包装施設でパックされ、管理された環境に よる保管を受け得るような、すべての品種の 果実、野菜、ナッツ類を含む。
5 大規模農業の操業	BII: 穀類および豆類の 農作	SQF食品安全コード: 植物 生産 • システム要素 • モジュール8: 穀類およ び豆類の農作に関する GAP (適正農業規範)	豆類、禾穀類、その他の穀類など大規模農 業作物の生産、収穫、調整、輸送、保管に適 用。 動物飼料作物の栽培と収穫も含む。	小麦、オーツ麦、米、豆類、麻 (合法的に許 可されている場合)、大豆、マメ科植物、トウ モロコシ、穀類、綿花、牧草、サイレージ、干 し草を含むが、これらに限定されない、食用 および飼料用のすべての穀物および穀類の 品種。
6 水産物の養殖	All: 魚介類の養殖	SQF食品安全コード: 水産 養殖 • システム要素 • モジュール6: 水産物の 養殖に関するGAP (適 正養殖規範)	淡水魚類および貝類の集約養殖に適用さ れる。洗浄、輸送、保管を含み、エラ取り、ワ タ抜き、皮引き、冷蔵業務に及ぶ。	養殖鮮魚類および貝類の全種で、以下を含 む。 • マグロ、サケ、マス、その他の養殖魚類 • カキ、イガイ類、エビ、ロブスター、カニ、 その他の養殖貝類
7 食肉処理、脱骨、および 食肉解体	CO: 畜産物の一 次転換	SQF食品安全コード: 畜産 物製造 • システム要素 • モジュール9: 畜産物の 加工処理に関するGMP	消費を目的とするすべての動物種および狩 猟動物の屠殺、食肉調整、加工処理、輸送、 オンサイト保管、冷蔵、冷凍、卸売に適用さ れ、あらゆる肉切り身にも及ぶ。	未調理の家禽類、豚肉および赤肉動物で、 小売食肉店、脱骨作業場、食肉卸売市場に おいて調整するもの、ひき肉を含む。 豚および赤身肉類の骨付きおよび骨抜き肉 で、ひき肉を含む。 家禽類の骨付きおよび骨抜き肉で、家禽類 ひき肉を含む。

FSC 区分 (サイトの認証の 対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFのコードと モジュール	説明	製品例
8 加工肉類および家禽肉	CI: 生鮮畜産物の加工 処理	SQF食品安全コード: 畜産 物製造 • システム要素 • モジュール9: 畜産物の 加工処理に関するGMP	肉類(すべての赤肉類および家禽類)を主 要な原料成分とする加工処理、製造、輸送、 オンサイト保管業務に適用される。すべての 高付加価値化業務(調理後冷凍、パン粉付 け、保存処理、燻製、調理、乾燥、発酵、真 空包装)、冷蔵、冷凍業務を含むが肉類およ び家禽製品の缶詰作業は除く。	家禽肉、豚肉、赤肉の混合物および生、熟 処理、発酵処理した家禽肉、豚肉、赤肉類で サラミ、ソーセージ類、ベーコン、ペパロニ、 ミートペーストその他を含む。
9 水産加工	CI: 生鮮畜産物の加工 処理	SQF食品安全コード: 畜産 物製造 • システム要素 • モジュール9: 畜産物の 加工処理に関するGMP	全魚介類の加工処理、製造、輸送、オンサイ ト保管に適用され、解体、発酵、パン粉付け、 燻製、調理、冷凍、冷蔵、乾燥、真空包装を 含む高付加価値化業務に及ぶが、水産物製 品の缶詰作業は除く。	含まれるもの: 鮮魚、フィレ加工品、成形練り製品、パン 粉付き魚介ポーション、未調理魚介製品、刺 身、寿司、冷蔵または冷凍のすり身、燻製、 調理済み魚介製品で、喫食前にさらに調理 する必要のないもの。
10 酪農食品加工	CI: 生鮮畜産物の加工 処理	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュール11: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	集乳用のすべての種から得た食品の加工処 理、輸送、保管に適用され、牛乳の冷凍、低 温殺菌、精製ろ過、蒸発脱水および濃縮、発 酵、純化、培養、噴霧乾燥を含むすべての高 付加価値化業務に及ぶが、超高温熱処理 (UHT)業務は除く(FSC 15を参照)。 牛乳の代替品(技術が本質的に同じもの) を含む。	牛乳、クリーム、バター、カッテージチーズ、 サワークリーム、あらゆる形のチーズ、ヨー グルト、アイスクリーム、乾燥乳を含む。 豆乳や豆腐などの代用乳や乳用用の粉ミル クも含む。

FSC 区分 (サイトの認証の 対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFのコードと モジュール	説明	製品例
11 蜂蜜加工	CIV: 常温保存畜産物 および植物生産物の加 工処理 (調合製品)	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュールII: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	蜂蜜採集用のあらゆる種から得た食品の加 工処理、包装、オンサイト保管に適用され、 純化および処理業務を含む。	蜂蜜、蜂の巣、花粉、ローヤルゼリーを含む。
12 卵の加工処理	CI: 生鮮畜産物の加工 処理	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュールII: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	集卵および加工処理用のすべての種から得 た食品の等級区分、洗浄、加工処理、輸送、 オンサイト保管に適用される。	等級分けされた生鮮卵および卵を主要な原 料成分とする高付加価値製品。
13 パンおよびスナック食 品の加工処理	CIV: 常温保存畜産物 および植物生産物の加 工処理 (調合製品)	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュールII: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	押し出し形成によるスナック菓子および ケーキミックス調整品の加工処理、包装、オ ンサイト保管に適用され、製パン業務のすべ てにも及ぶ。	ミートパイ、カスタードパイ、パン、クッキー、 ケーキ、ケーキミックス、あらゆる種類のス ナック菓子などオープンで焼いた食品を含 む。
14 果物、野菜、およびナツ ツ類の加工処理、なら びに果物ジュース	CII: 生鮮植物生産物の 加工処理	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュールII: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	すべての果物と野菜の冷凍、発酵、乾燥、薄 切り、角切り、裁断、雰囲気調整処理、なら びにナッツ類の焙煎、乾燥、裁断を含む、す べての品種の処理された果物、野菜、およ びナッツ類の加工処理、包装、オンサイト保 管に適用される。 果物と野菜の缶詰作業は含まない。	調整済みサラダや惣菜店のサラダなど、冷 凍、発酵、乾燥、薄切り、角切り、裁断、雰 気調整包装 (MAP) された果物、野菜、ナツ ツ類の製品を含む。 新鮮で低温殺菌された果物および野菜 ジュース。

FSC 区分 (サイトの認証の 対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFのコードと モジュール	説明	製品例
15 缶詰、UHT、および殺 菌処理	CIV: 常温保存畜産物 および植物生産物の加 工処理 (調合製品)	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュール11: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	低酸性缶詰食品の加工処理、殺菌 (レトルト 処理)、UHT (超高温処理)、その他の高温プ ロセスまたは高圧プロセス (HPP) で他に区 分されないものと、それに伴う密封容器の 製造に適用される。	含まれるもの: 金属、ガラス容器あるいはレトルトパック入 りの魚介類、肉類、果物類、野菜類、その他 低酸性スープおよびソースの商業的殺菌業 務。 乳製品、果物、または野菜ジュースの低温 殺菌は含まないが、以下のUHT処理は含 む。 • 牛乳、乳製品 • 卵、卵製品 • 果物または野菜ジュース • 缶詰ベトフード (FSC 32を参照)
16 水および飲料加工	CIV: 常温保存畜産物 および植物生産物の加 工処理 (調合製品)	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュール11: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	発酵、濃縮、防腐剤充填、または乾燥業務 プロセスに適用される。 粉乳、ならびに牛乳もしくは乳製品の低温 殺菌およびUHT処理、または果物および野 菜のジュース製造業務を除く。 乾燥飲料の原料成分 (紅茶、コーヒーなど) には適用されない。	炭酸清涼飲料、炭酸および無炭酸水、ミネ ラルウォーター、氷、液体茶およびコーヒー、 栄養ドリンク、ワイン、ビール、その他のアル コール飲料を含む。
17 菓子製造	CIV: 常温保存畜産物 および植物生産物の加 工処理 (調合製品)	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュール11: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	すべての種類の菓子の加工処理、包装、オ ンサイト保管に適用され、チヨコレートおよ び準チヨコレートを基にした加工処理のす べてに及ぶ。	精製、コンチング、デンプン成形、圧縮、押出 し、真空調理を行うすべての菓子製品を含 む。

FSC	区分 (サイトの認証の 対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFのコードと モジュール	説明	製品例
18	保存食品の製造 (サイトの認証の対象範囲)	CIV: 常温保存畜産物および植物生産物の加工処理 (調合製品)	SQF食品安全コード: 食品製造 <ul style="list-style-type: none"> <li>システム要素</li> <li>モジュールII: 食品の加工処理に関するGMP (適正製造規範)</li> </ul>	高温処理法により保存されるすべての食品で他に区分されないもの、高温処理されず組成上保存可能な食品、その他許容される代替的な方法で他に区分されないものによる加工処理、包装、オンサイト保管に適用される。	ドレッシング、マヨネーズ、各種ソース、マリネ、酢漬け食品、ピーナツバター、マスタード、ジャム、各種フィリングを含む。
19	食品原料成分の製造	K: 食品生産において食品原料成分または加工助剂として使用される生化学品または生物培養の生産	SQF食品安全コード: 食品製造 <ul style="list-style-type: none"> <li>システム要素</li> <li>モジュールII: 食品の加工処理に関するGMP (適正製造規範)</li> </ul>	乾燥食品の原料成分、培養菌、酵母の加工処理、調合、再包装、オンサイト保管に適用されるが、乳製品、発酵肉、その他の発酵製品で他に区分されるものを除く。	チーズ、ヨーグルト、ワイン製造に使用する種菌、パン製造に使用する種菌、食品の保存に使用するその他の製品を含む。その他の製品として、添加物、保存料、香料、色素、スープミックス、ソース、乾物、塩、砂糖、香料その他の調味料を含む。 乾燥製品の紅茶、コーヒーに適用される。
20	調理済み食品の製造	CIII: 生鮮畜産物および植物生産物の加工処理 (調合製品)	SQF食品安全コード: 食品製造 <ul style="list-style-type: none"> <li>システム要素</li> <li>モジュールII: 食品の加工処理に関するGMP (適正製造規範)</li> </ul>	喫食前に調理、加熱、冷凍、冷蔵保管を要し、一定範囲の原料成分 (調合食品) から調整する食品の加工処理、受入、制御温度によるオンサイト保管に適用される。	非加熱喫食調理済み (RTE) の冷蔵食およびデザート、ピザ、冷凍パスタ、スープ、食事ソリューション、真空調理食品、フリーズドライおよび乾燥保存食品を含む。 流通向けから食品サービス向けまでのサンドイッチ、ラップ (トルティージャ等)、プレートミールまたは弁当、および高リスクデザートを含む。



FSC 区分 (サイトの認証の 対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFのコードと モジュール	説明	製品例
21 油脂および油脂ベース のスプレッド製造	C11: 生鮮畜産物および 植物生産物の加工処理 (副合製品)	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュール11: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	あらゆる動物性および植物性油脂の製造お よびマーガリンの製造に適用される。純化 および精製処理を含む。	ショートニング (動物性および植物性)、油 脂 - オリーブ油、ピーナツオイル、コーン油、 植物油、サンフラワー油、サフラワー油、カ ノーラ油、ナツオイル、種油、大麻油 (法的 に認められている場合)、およびマーガリン など油脂ベースのスプレッドを含む。
22 穀物加工	C11: 生鮮植物生産物の 加工処理	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュール11: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	すべての品種のシリアルの加工処理に適用 され、選別、等級区分、摘み取り、大容量穀 物の取り扱い、製粉、圧出を含む。	小麦、マメ科植物、米類、大麦、エンバク、キ ビ/アワ/ヒエ、パスタ、大麻 (法的に認め られている場合)、朝食用シリアルを含む。
23 ケータリングとフード サービス	E: ケータリング	SQF食品安全コード: フー ドサービス • システム要素 • モジュール16: フード サービスに関するGRP (適正小売規範)	すぐに喫食できる、消費者によるさらなる処 理や加工処理の必要がない調合食品を用 いて行われる、保管および流通を含む、オン サイトのすべての食品準備およびサービス 活動に適用される。 オンサイトで準備された、すぐに喫食できる 調理済みの製品のみ適用される。	ケータリングサービス、小売惣菜およびセル フサービス施設、レストラン、ファストフード 販売店、惣菜店、校内のカフェテリア (学 食)、病院/施設のフードサービス、託児所、 移動店舗、宅配食品サービスを含む。 オンサイトで準備されるサンドイッチ、ラッ フ、および高リスクなデザートを含む。
24 食品小売業	F1: 小売/卸売	SQF食品安全コード: 食品 小売 • システム要素 • モジュール15: 小売に 関するGRP (適正小売 規範)	常温保存あるいは前処理された包装済み 食品、および/または消費者がさらに調整 することを意図した食品の小売レベルにお ける受入、取り扱い、保管、ディスプレイに 適用される。 非加熱喫食調理済み (RTE) 食品を準備す る小売業者にはFSC23も含めなければな らない。	小売販売店を通じて流通および販売される すべての食品を含む。 オンラインで準備される食品は含まない。

FSC 区分 (サイトの認証の 対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFのコードと モジュール	説明	製品例
25 オンラインで製造され ない製品 再包装	CIV: 常温保存畜産物 および植物生産物の加 工処理 (調合製品)	SQF食品安全コード: 食品 製造 • システム要素 • モジュール11: 食品の加 工処理に関するGMP (適正製造規範)	全生産および他の場所で製造される包装製 品 (ナッツ類、ハードキャンデー、ドライフ ルーツ、ピーフジャーキーなど) の収集。 他に区分されない製品に適用される。	詰合せギフト、祝祭用詰合せ、ブレゼンテー ションパックを含む。
26 保管および流通	G: XXXXXI に対する保 管および流通サービ スの提供	SQF食品安全コード: 保管 および流通 • システム要素 • モジュール12: 食品製 品の輸送および流通に 関するGDP (適正物流 規範)	傷みやすい生鮮青果や一般的な食品ライン の受入、保管、混載輸送、流通に関する専 用の流通センター、倉庫、輸送作業者に適 用される。冷蔵、冷凍、乾燥原材料、常温保 存もしくは前処理された包装済み食品、お よび/または消費者が卸売レベルでさらなる 調整を意図した食品を含む。	市場、小売、フードサービス施設を通じて販 売される、常温保存可能な傷みやすい食品 のすべての輸送、保管、配達を含む。 未処理のすべての種類の生鮮果物、野菜、 ナッツ製品の輸送、保管、配達を含む。
27 食品包装材料の製造	I: 食品包装材料の製造	SQF食品安全コード: 食品 包装材料の製造 • システム要素 • モジュール13: 食品包 装材の製造に関する GMP (適正製造規範)	食品セクター用包装材料の製造、オンサイト 保管に適用される。 ペーパータオル、ナプキン、使い捨て食品容 器、ストロー、かき混ぜ棒など食品製造施設 または食品サービス施設に使用できる品目 を含む。	可とう性フィルム、段ボール容器、金属容器、 可とう性パウチ、ガラス容器、プラスチックお よび発泡容器 (PET、ポリスチレンその他)、 使い捨てフードサービス製品 (ペーパータ オル、ナプキン、使い捨て食品容器、ストロー、 かき混ぜ棒など) を含むすべての食品グレー ド用包装材料。

FSC	区分 (サイトの認証の 対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFのコードと モジュール	説明	製品例
31	栄養補助食品の製造	K:食品生産において食品原料成分または加工助剂として使用される生化学品または生物培養の生産	SQF食品安全コード: 栄養補助食品の製造 システム要素 モジュール17: 栄養補助食品の加工処理に関するGMP (適正製造規範)	栄養補助食品の製造、調合、包装、オンサイト保管に適用される。	ビタミン、プロバイオティクス、自然健康製剤、プロテイン調合、ラベル補助食品を含む。
32	ペットフードの製造	CI、CII、CIII、またはCIV (該当する場合)	SQF食品安全コード: ペットフードの製造 システム要素 モジュール4: ペットフード製品の加工処理に関するGMP (適正製造規範)	食料生産を目的としない家畜および特定ペットによる消費を意図したペットフードの製造に適用される。	乾燥および湿性のペットフードおよびおやつ、半処理、冷蔵、または冷凍の製品を含む。 缶詰ペットフードは含まない (FSC 15を参照)。
33	食品加工助剤の製造	K: 食品生産において食品原料成分または加工助剂として使用される生化学品または生物培養の生産	SQF食品安全コード: 食品製造 システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP (適正製造規範)	食品加工セクターで使用する化学物質および助剤の製造、保管、輸送に適用される。	食品グレードの潤滑剤、加工助剤、CIPシステム用化学物質を含む。
34	動物飼料の製造	D: 飼料の生産	SQF食品安全コード: 動物飼料の製造 システム要素 モジュール3: 動物飼料製造に関するGMP (適正製造規範)	動物用飼料の製造、調合、輸送、保管に適用される。	化学飼料および医薬品配合飼料を含む。

# 付録2：用語集

## A

**Accreditation (認定)**：国際認定機関フォーラム (IAF) の会員、かつ多国間認証協定 (MLA) に加盟する認定機関による承認で、認証機関のマネジメントシステムが、ISO/IEC 17065:2012 (または後続版) およびSQF認証機関用評価基準の要求事項を遵守すること、ならびにライセンスされた領域でサービスを提供するために、認証機関が、SQFIによるライセンス付与対象として適格であることを確認する。

**Airlock (気密区画)**：ある環境と別の環境との間で、同時に開かない連続した2つのドアによって、人の通過を許容する空間。これにより、あるエリアから別のエリアへの有害生物、埃、臭い、または空気の移動が最小化される。

**Allergens (アレルゲン)**：一般的に食品中天然に存在するタンパク質また誘導體で異常な免疫反応の原因となる

**Ambient Air (周囲空気)**：密閉された食品施設内の雰囲気。

**Annual/Annually (毎年/年1回)**：年に一度発生する。

**Approved Supplier (s) (承認済みサプライヤー)**：供給される商品とサービスに関するサイトの食品の安全性および品質の要求事項を満たす能力を有するものとして、リスクアセスメントに基づき、サイトが評価し承認したサプライヤー。

**Audit (審査)**：SQF審査を参照。

**Audit Checklist (審査用チェックリスト)**：登録済みサイトの審査対象範囲に固有のSQF食品安全および/または品質コード要素とSQFI評価データベースからダウンロードした日付をリスト化した書式で、SQF食品安全および/または品質審査を実施する際SQF食品安全および/または品質審査員が使用する。

**Auditor (審査員)**：SQF審査員を参照

## B

**Blackout Period (ブラックアウト期間)**：法的な事業理由 (メンテナンス、原材料不足など) により無通告審査ができない場合にサイトが指定し認証機関が同意する日数。

## C

**Central Site (セントラルサイト)**：SQFマルチサイトプログラム (SQFIのマルチサイトプログラムの要求事項を参照) 内のSQF認証サブサイトのネットワークを管理するために活動を計画するSQF認証サイト。

**Certificate (登録認証)**：SQF食品安全審査および/または品質認証審査および/または再認証審査の合格完了を証明するためにライセンスをもった認証機関がサイトに発行する、SQFIが承認する形式の公式文書。



**Certification (認証)**: 認証審査または再認証審査の後、該当する場合、SQFのライセンスをもった認証機関が、サイトのSQF食品安全および/または品質システムがSQF食品安全および/または品質コードに適合していることを確認するプロセス。用語「認証する」、「認証された」、および「認証済み」は、SQFプログラム、SQF食品安全の完了および/または品質認証審査および/または再認証審査の下では同様の意味をもつものとする。

**Certification Audit (認証審査)**: サイトの完全なSQFシステムの審査。サイトのSQFシステムがこれまで認証を受けたことがない場合、または以前認証を受けたことがあるが、その認証が取り消されたか、サイトが自発的に解除したため再度認証が必要な場合に実施される。

**Certification Body (also Licensed Certification Body) (認証機関 (ライセンスをもった認証機関とも呼ばれる))**: SQFIとライセンス契約を結んだ組織で、ISO/IEC 17065:2012 (または後続版) およびSQF認証機関用評価基準に従ってサイトのSQFシステムを認証するための権限が与えられている。

**Certification Cycle (認証サイクル)**: サイトの認証/再認証審査が実施される年度の期間。

**Certification Number (認証番号)**: 認証機関が提供する固有の番号で、SQF食品安全審査または品質認証審査に合格完了したサイトに発行される登録認証に記載される。

**Certification Program (認証プログラム)**: 国際食品安全イニシアチブ (GFSI) が定義した体系的プランで、食品安全の対象範囲のために開発、実施、および維持されている。プランは、規定されたプロセスまたは食品安全サービスに関する規格と食品安全システムで構成され、これらのプロセスまたは食品安全サービスには同一のプランが適用される。食品安全プログラムは少なくとも規格、明確に定義された対象範囲、および食品安全システムを含む必要がある。

**Certification Program Owner, or CPO (GFSI) (認証プログラム所有者、またはCPO (GFSI))**: 国際食品安全イニシアチブが定義するとおり、認証プログラムの開発、マネジメント、およびメンテナンスに責任を負う組織。

**Codex Alimentarius Commission (Codex) (コーデックス委員会 (Codex))**: 食品に関する定義、規格、要求事項の作成および確立を指導、推進し、国際基準調和を援助するとともに国際貿易の円滑化を目的として国際的に認知された組織である。委員会事務局は、国連食糧農業機関 (FAO) および世界保健機関 (WHO) のスタッフにより構成される。コーデックス委員会は、1997年に危害分析重要管理点 (HACCP) システムの原則を採用した。

**Competence (力量)**: 意図した結果を達成するために知識とスキルを適用する能力 (ISO 19011)。

**Compressed Air Monitoring (圧縮空気のみモニタリング)**: 圧縮空気またはその他の気体内での粒子、水、油脂、微生物、および関連気体の試験を含むプログラム。管理施設が整備する圧縮機のメンテナンスと過作用の有効性の検証。

**Contract Manufacturer (or co-man, co-manufacturer) (契約製造業者 (または外部委託製造業者))**: サイトのSQF認証の対象範囲に含まれる1つ以上の製品の全部または一部を生産、加工、包装、保管するためにSQF認証サイトによって契約された施設。認証済みサイトと契約製造業者が製品を交互に製造する場合がある。また、認証済みサイトの生産を履行または補完するために、契約製造業者を断続的使用に限定して使用する場合もある。契約製造業者は、SQF食品安全コードで概説される要求事項に従わなければならない。

## C

**Corporation (or corporate) (法人(またはコーポレート))**: ヘッドオフィス。製品の製造または取り扱いを行うことはないが、法人が所有するSQF認証サイトの食品安全および／または品質マネジメントシステムを監督し、食品の安全および／または品質に寄与する組織。

**Correction (修正)**: 検出された規格不適合性を排除する処置。「修正した／修正済み」と同じ意味を有する。

**Corrective Action (是正処置)**: 食品安全審査で特定された検出済みの規格不適合性、品質審査で特定された逸脱、またはその他の好ましくない状況の原因を排除するため、および再発を防止するための処置。また、「是正処置と予防措置」とも呼ばれる(根本的な原因分析)を参照)。

**Crisis Management (危機管理)**: サイトが事象(洪水、干ばつ、火災、パンデミック、その他)に対処するためのプロセス。事象により、安全で高品質な食品を持続的に提供するサイトの能力に有害な影響が生じるため、危機管理計画の実施が必要となる。

**Customer (顧客)**: SQF認証サイトから商品またはサービスを購入する購入業者または個人。

## D

**Dietary Supplement (栄養補助食品)**: 1つ以上のビタミン、ハーブ、酵素、アミノ酸、またはその他の原料成分を含む製品。消費者の食事を補助または強化するために経口摂取される。

製造国または販売国の食品安全性に関する規制では一般的に扱わない製品を含み、製造国または販売国では規制されない代替または既存の医薬品を含む場合がある。

栄養補助食品は自然健康製品と呼ばれる場合や、製造国または販売国の特定の規制に合わせた代替名で呼ばれる場合もある。

**Deviation (逸脱)**: SQF品質コードに照らして提起された規格不適合。逸脱は以下のように等級分けされる。

- **軽微な品質の逸脱**とは、対処しないと品質への脅威につながる恐れのある不満足な状態を生み出すが、システム要素の崩壊の原因にはならない品質システムの不備や欠如を意味する。
- **重大な品質の逸脱**とは、品質への重大な脅威をもたらす不満足な状態を生み出し、システム要素の崩壊につながる結果を招く可能性のある品質システムの不備や欠如を意味する。

致命的な逸脱は、品質システム審査では提起されない。

## E

**Environmental Monitoring Program (EMP) (環境モニタリングプログラム (EMP))**：加工処理または食品取り扱い環境における衛生状態のリスクを検知するために必要に応じて行う病原体または指標の拭き取り検査を含むプログラム。管理を行う施設が実施している病原体管理の有効性の検証。

**Exempt (or exemption) (免除)**：サイトがSQFシステム審査内に含めることを希望せず、予定された審査活動の開始に先立って書面による除外要請を認証機関に提出したSQF食品安全コードおよび品質コードの要素に適用される用語。

SQF食品安全コードでは、システム要素の必須要素については免除することはできない。認証機関は、サイト審査の一環で免除の理由を確認しなければならない。

この用語は、サイトが審査対象からの除外を希望するサイトの製品、プロセス、またはエリアにも適用される。要請は審査活動前に書面で認証機関に提出しなければならない。SQFI評価データベースのサイト説明に記載される。

## F

**Facility (施設)**：サイトの所在地住所にあるサイトの施設。製品が生産、加工、包装、および／または保管の用に供される生産、製造、保管エリアであり、関与するプロセス、設備、環境、材料および人員が含まれる。施設は、同一の事業経営者によって管理および監督される必要がある。施設は、オンサイト審査において審査の対象となるサイトである（「サイト」を参照）。

**Feed (飼料)**：食料生産を目的とする動物に対する直接的な給餌が意図される、加工処理済み、半加工、未加工を問わず、単一または複合された任意の材料。

**Feed Safety (飼料の安全性)**：飼料が動物や人間に危害を及ぼさないことを確保するために、飼料の生産および製造に適用される原則および規範。

**Food (食品)**：人間による消費が意図された、通常は動物または植物に由来する任意の物質で、加工処理済み、部分的加工、または未加工のいずれであるかを問わない。

水、アルコール飲料およびアルコールを含有しない飲料、加工食品に含まれる材料、ならびに規制（法規）により食品として特定されるその他任意の物質が含まれる。

**Food Contact Packaging (食品接触包装材)**：食品包装材は食品を包む材料で、サプライチェーンを介する食品を封じ込めて保護する。食品接触包装材は、食品との直接接触を抑制する材料である。

**Food Defense (フードディフェンス)**：米国食品医薬品局での定義のとおり、食品供給において合理的に発生する可能性のない生物的、物理的、化学的、放射線的ハザードによる意図的な食品汚染を防止する取り組み。

**Food Defense Plan (フードディフェンスプラン)**：フードディフェンスの原則に基づき、脆弱性評価を取り入れ、軽減策を含み、遵守すべきフードディフェンスのモニタリング、是正処置、検証手順について詳述する一連の文書。（[www.fda.gov](http://www.fda.gov)）

**Food Fraud (食品偽装)**：ミシガン州立大学での定義のとおり、食品、食品原料成分、飼料、もしくは食品包装、および／またはラベル付けもしくは製品情報等に対する故意で意図的な代替、水増し、不正加工、または不当表示等に対する総称。または、経済的利得を目的として行う、製品に関する誤解を招く虚偽説明。グレーマーケット（生産者が意図していない取引）または盗品も含める場合がある。

## F

**Food Fraud Mitigation Plan (食品偽装軽減計画)**: 食品偽装脆弱性評価で特定されたリスク要因に対処するために設計されたプラン。

**Food Fraud Vulnerability Assessment (食品偽装脆弱性評価)**: 食品の脆弱性に起因する食品偽装に対するリスクアセスメント形式の評価。

**FMI**: 食品業界全体と協力し、業界の代表を務める非営利法人で、より安全で健康的な効率のよい消費者食品サプライチェーンを促進する。本社所在地: 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA 22202, United States of America。

**Food Quality Plan (食品品質プラン)**: SQF品質コードに記載のとおり、コーデックスのHACCP方式に基づいて作成されるプランで、生産の品質ポイントにおけるプロセス管理を含めて製品品質の監視を行い、管理パラメーターからの逸脱を特定して、プロセスの管理を維持するために必要な修正を定義する。

**Food Safety Culture (GFSI) (食品安全文化 (GFSI))**: 組織内、組織間、組織全体にわたり、食品安全に対する考え方と行動に影響を及ぼす、共有価値、信念、および規範。

食品安全文化の要素は、食品安全マネジメントシステムの要素であり、この要素を用いて、企業の上級管理者は企業内の食品安全文化を推進することができる。食品安全文化の要素には以下を含むが、これらに限定されない。

- 食品安全の方針と責任に関する伝達
- トレーニング
- 食品安全に関連する問題に対する従業員のフィードバック
- パフォーマンスの測定

**Food Safety Event (食品安全に関する事故)**: 食品サプライチェーンにおけるリスク、潜在的リスクまたは認識されている疾病リスク、既知の食品消費に関連する疾病リスク等の、介入が必要なインシデント (fscf-ptin.apec.org)。

**Food Safety Fundamentals (食品安全性の基礎)**: 新規および開発途上のビジネス (事業者) に対するエントリーレベルのSQF規格で、基本的な適正農業規範もしくは適正養殖規範 (GAP)、適正製造規範 (GMP)、または適正物流規範 (GDP) を網羅し、関連する法規と顧客食品安全性要求事項を満たすために実施しなければならない必須の要素を定義する。食品安全の基礎に関するSQF規格認証のための要求事項を遵守するサイトは、SQFIのライセンスをもった認証機関から認証を受ける。

**Food Safety Plan (食品安全プラン)**: SQF食品安全コードに記載のとおり、コーデックスのHACCP方式に基づいて作成されるプランで、生産の管理点におけるプロセス管理を含めて製品の安全性のモニタリングを行い、管理パラメーターからの逸脱を特定し、プロセスの管理を維持するために必要な修正を定義する。

**Food Sector Category (FSC) (食品セクター分類 (FSC))**: SQF プログラムの管理に対するアプローチの統一を補助するために設定された分類スキームで、製造、生産、加工処理、保管、卸売、流通、小売、食品サービスの各活動、その他の食品セクターサービスを定義する。食品セクター分類は、SQFIの定義のとおり、サイト、審査員、トレーナー、およびコンサルタントの登録に適用される。



## G

**General Requirements (一般要求事項):** 現行版の文書で「SQF認証機関用評価基準: ISO/IEC 17065:2012の適用に関するSQFガイダンス、認証機関向け一般要求事項」と題するもの。SQFIが発行。

**Global Food Safety Initiative (GFSI) (国際食品安全イニシアチブ (GFSI)):** 国際食品安全イニシアチブ (GFSI) は、国際事業者団体「コンシューマ・グッズ・フォーラム」が設立および管理する民間組織である。GFSIは、食品サプライチェーン内の生産者、製造業者倉庫、食品小売業者、その他の事業の認証に用いる食品安全基準に対してベンチマーク評価を行うスキームを維持する。

**Good Practice Elements (適正規範要素):** マネジメントと作業の規範。食品または飼料の製造、製造、保管、輸送、および小売のために最適な規範の取り扱い要素と衛生要素を定義する。

- 適正農業/作業規範 (GAP/GOP) は果物、野菜、および穀類栽培に適用される
- 適正養殖規範 (GAP) は水産養殖に適用される
- 適正流通規範 (GDP) は独立した食品倉庫と輸送施設に適用される
- 適正製造規範 (GMP) は食品と飼料の製造に適用される
- 適正生産規範 (GPP) は家畜農場に適用される
- 適正小売規範 (GRP) は小売食品店に適用される

## H

**HACCP (GFSI):** T危害分析重要管理点。

食品安全に関連し、コーデックス委員会 (CAC / RCP 1-1969) が規定するハザードを識別、評価、管理、監視するシステム。

**HACCP Method (HACCP手法):** 前提条件プログラムの実施と、コーデックス委員会ガイドラインの現行版で説明された12ステップの論理シーケンスによるHACCP原則の適用。SQF食品安全および品質コードは、HACCP手法を利用して、検討中のフードチェーン内の区分の食品安全性のハザードと品質への脅威を管理する。

**HACCP Plan (HACCPプラン):** コーデックスのHACCP方式に従って準備する文書で、検討中の製品の食品安全に重大なハザードまたは品質への脅威の識別を確実に管理する。

**HACCP Training (HACCPトレーニング):** コーデックス委員会の食品衛生の一般原則の付録に基づくHACCPシステムの基本原則と適用のトレーニング。

トレーニングは以下であるものとする。

1. 国内で広く使用されているHACCPトレーニングコースとして認められているもの
2. 認定機関が運営、実施するもの
3. トレーニング受講者が獲得した知識は教育訓練プログラムの一部として評価されるものとする

## H

**Hazardous Chemicals and Toxic Substances (危険化学物質と有害物質)**: 洗剤、消毒剤、有害生物防除用薬品、潤滑剤、塗料、加工助剤、生化学的添加剤が含まれるがそれらに限定されない、放射性、燃焼性、爆発性、腐食性、酸化性、窒息性、病原性、またはアレルギー性の固体、液体、または気体であって、不正確に使用または取り扱われた場合、あるいは使用量の増量により、取扱者および／または消費者に危害を及ぼす可能性があるもの。

危険化学物質や有害化学物質は、規制により「危険物」と定められる場合があり、法域によっては「毒物」「危険物」「薬物取り扱い表示法」ラベルを貼ることがある。

**High Risk Area (高リスクエリア)**: 高リスク食品のプロセスが実行される隔離された部屋またはエリアで、病原体による高リスク食品の汚染を防ぐために、より高レベルの衛生慣行が求められる。

**High Risk Food (高リスク食品)**: 微生物の増殖、物理的もしくは化学的汚染について既知の属性をもつ食料もしくは食品、または病原性微生物叢の生存もしくはその他の汚染を発生させる可能性があり、管理されない場合、消費者の疾患の原因の1つとなる場合がある。顧客により高リスクと見なされる食品、関連する食品規制により高リスクと定められた食品、または食品伝染疾患の発生原因となったことのある食品にも適用されることがある。

**High Risk Food Process(es) (高リスク食品の加工)**: 病原体の食品汚染を防止するために特定の管理および／またはより高レベルの衛生慣行が求められる加工。

## I

**Industry Code of Practice (業界行動規範)**: 規制に合致すると同時に業界のニーズを満たす、業界特有の実践的なガイドラインを提供する業界の規範、規則、プロトコル (業界団体の設定による)。

**Information Communication Technology (ICT) (情報通信技術 (ICT))**: 情報の収集、保管、検索、処理、分析、送信のための技術の利用。技術には、スマートフォン、ハンドヘルドデバイス、ラップトップコンピューター、デスクトップコンピューター、ドローン、ビデオカメラ、ウェアラブル技術、人工知能などのソフトウェアとハードウェアが含まれる。(参考資料: IAF MD:4, Mandatory Document for the Use of Information and Communication Technology (ICT) for Auditing/Assessment Purposes (審査/アセスメントを目的とした情報通信技術 (ITC) の利用に関する必須文書)、国際認定機関フォーラム)

**Ingredients (原料成分)**: 食品製造プロセスにおいて原材料の転換を補助するために用いる微量材料 (香辛料など) (「原材料」を参照)。

**Inspection Area (検査エリア)**: 食品安全および／または品質属性とパラメーターをモニタリングする目的で製造ラインの近辺に指定された場所。

## L

**Legality (適法性)**: 適法性とは、製造国および意図する市場において認証済み製品に適用される国法、連邦法、州法、および／または地域の規制のことである。

**Licensed Certification Body (ライセンスをもった認証機関)**: 「認証機関」を参照。

## M

**Mandatory Elements (必須要素)**: サイトがSQF食品安全認証を達成するために実施および審査されなければならないシステム要素。必須要素は認証／再認証審査では免除できない。

**Multi-site Certification (マルチサイト認証)**: マルチサイト認証は、セントラルサイト（製造業者、包装業者、倉庫業者）の指名と認証に関与し、同じ機能を運用している認証済みのすべてのサブサイトから成るネットワークがそのセントラルサイトに組み込まれる。セントラルサイトとすべてのサブサイトは、1カ国内に配置され、同じ食品安全法規の下で運用される（付録4: SQFマルチサイト認証の要求事項を参照）。

**Maximum Residue Limits (MRLs) (最大残留基準値 (MRL))**: 地域の規制またはコーデックス委員会が定める基準値で、農産物、特にフードチェーンに入る農産物の農薬および動物用化学物質の最大残留許容レベルに適用される。

**Multi-site Program (マルチサイトプログラム)**: SQFマルチサイトプログラムは、SQF認証を受けたセントラルサイトで構成され、この下で行われる活動は、法的または契約提携に基づき、サブサイトのネットワークの食品安全マネジメントシステムを管理および制御するよう計画される（付録4: SQFマルチサイト認証の要求事項を参照）。

## N

**Non-conformance (or non-conformity) (不適合(または規格不適合性))**: 要求事項の不達成 (ISO/IEC 19011)。SQF食品安全コード内の不適合のレベルおよび定義は以下のとおり。

- **軽微な不適合**は、要求事項への適合を維持する上で偶発的なまたはめったに起こらない支障の証拠だが、食品安全マネジメントシステムの破綻や食品安全が損なわれていることを示すものではない。軽微な不適合は、SQFの不完全なまたは不適切な実施の証拠であり、修正されない場合は、システム要素の崩壊を招く可能性がある。

- **重大な不適合**は、システム要素における支障で、食品安全マネジメントシステムのシステム破綻、要求事項からの重大な逸脱、および／または適用システム要素もしくは適正作業規範の遵守を示す証拠の欠損等がある。重大な不適合は、認証の対象範囲に含まれる製品における食品安全リスクの証拠である。
- **致命的な不適合**は、重要管理点 (CCP)、前提条件プログラム、またはその他のプロセスステップにおける管理の破綻のことで、著しい公衆衛生上の危険を招く可能性がある状態および／または製品が汚染されている状態と判断されるものである。

## N

致命的な不適合は、認証機関が食品安全管理およびSQFシステムに関連する記録が全体的に改ざんされていると見なす場合にも提起される。

**Non-conforming Equipment (不適合機器):** 意図した目的に適さない加工処理、包装、保管、輸送、または取り扱い機器で、潜在的に食品または飼料の安全性および／または品質を侵害する可能性がある。

**Non-conforming Product (不適合製品):** 食品安全および／または品質の仕様を満たさず、安全でない可能性がある仕掛品または最終食品もしくは飼料。

**N/A (該当なし):** 「適用外」を意味する。審査員の判断により、要素が適用されない場合、食品安全審査員および／または品質審査員がSQF食品安全審査および／または品質審査中に該当なしと報告することがある。

「該当なし」は、二重の減点を回避するために報告されることもあります。例えば、ある同様の要素に対して規格不適合性が提起されているが、より適切な要素に対しても規格不適合性が提起された場合。この場合、同様の要素は「該当なし」と報告される。

## O

**On-site Laboratories (オンサイトの検査室):** 化学的、微生物学的、その他の製品試験が実施されるサイトの指定された密閉エリア。管理されない場合には、汚染につながる可能性があり、適正検査室規範の使用が義務付けられる。

**On-site Visit (オンサイト訪問):** 前回の再認証審査での一時停止から発生した是正処置の効果的な実施を検証するための権限のある認証機関の審査員によるサイトへの無通告訪問。一時停止の原因に応じて、サイト訪問は、サイトの是正処置プランの認証機関の受入から30日以内か、60日以内のいずれかで発生する。

## P

**Pests (有害生物):** 疾病を運び、包装、飼料、または食品にリスクをもたらす可能性がある鳥、齧歯(げっし)類、昆虫、その他望まない種を含む害虫。

**Pet Food (ペットフード):** 家畜(食料生産を目的としない)および特定ペットによる消費が意図された任意の物質。これには、乾燥および湿性のペットフードおよびおやつ、半加工、缶詰、冷蔵、または冷凍の製品が含まれる。

**Plan (プラン):** ISO 9001の定義に従って、顧客要求事項と組織の方針に沿った結果を実現するための目的およびプロセスの確立に使用する文書(「食品安全プラン」、「食品品質プラン」を参照)。

**Potable (飲用水):** 飲用の安全な水。

## P

**Pre-requisite Program (前提条件プログラム):** 実施により食品安全性のハザードまたは食品品質への脅威が発生する可能性を低減するが、生産中に行われる活動に直接関係しない可能性のある手順的手段。

**Primary Producer or Producer (一次生産者または生産者):** 独占的管理のもとに、農場内での生産、場内での包装、保管、ならびに生産および／または収穫された農畜産物の供給に携わる単独の組織。

**Processing (加工処理):** 食品の性質が変化する一連の作業ステップ。加工処理には、食品の再包装、上袋掛け、ラベルの貼り直し、屠畜、解体、選別、等級区分、洗浄、処理、乾燥、塩漬け、燻製、調理、缶詰、精製、食品の加熱殺菌を含むがそれに限らない。

**Processing Aid (加工助剤):** 処理または加工処理中に特定の技術目的の達成のために原材料、食品、または原料成分の加工処理に意図して用いる物質。ただし、最終製品の一部を形成しない。

**Product (製品):** SQFIの定義に従って、特定の食品セクターに適用される食品または飼料の物質。

**Proficiency Testing (技能評価試験):** 技能評価試験では、原料、材料、仕掛品、完成品、加工環境の微生物学的、化学的、または物理的分析を行う実験室要員および工程内試験者の能力に対し、検査室相互の比較によって較正を行う。

**Program (プログラム):** 顧客要求事項と組織の方針に沿った結果を実現するための目的およびプロセスの確立に使用する計画 例: アレルゲンマネジメントプログラムや環境モニタリングプログラムなど。

**Purity (純度):** 食品安全性のハザードの原因となる潜在的な汚染物質がないこと。

## Q

**Quality (品質):** 顧客または組織の期待を超え、欠陥、不備、および顕著な変動がない状態の尺度。

**Quality Threat (品質に対する脅威):** 管理されない場合、製品の品質に影響を及ぼす可能性がある特定されたリスク。

## R

**Raw Materials (原材料):** 食品製品または飼料製品の製造に用いる一次材料。原材料は、未処理の場合(一次農業材料)や処理済み(サイトの受入前に形態が実質的に変更されている)がある(「原料成分」を参照)。

**Re-certification (再認証):** サイトのSQF食品安全または品質システムに対する認証機関による再認証審査の結果としての再認証。「再認証された」は対応する意味を有する。

## R

**Re-certification Audit (再認証審査)**: 初回認証審査の最終応当日の前後30暦日以内に行うサイトのSQF食品安全または品質システムの審査。

**Relevant Authority (管轄機関)**: サプライチェーン全体の農業製品と食品の安全性に関する法的要求事項を定めて管理する国内、州、もしくは地域の政府、委員会、または法定機関。

**Recoup (再梱包)**: 完全な製品でそれ以上の加工処理や取り扱いが必要ないが、流通のために再包装されるもの。例えば、不完全なケースを合わせて完全な1ケースを作ること。「再包装」と呼ばれる場合もある。

**Regulatory Warning (規制当局からの警告)**: 法的要求事項の違反に関する管轄機関から認証済みサイトへの公式の通知または勧告。

**Remote Activites (リモート活動)**: 完全なシステム審査の一部として、認証を受ける組織の物理的所在地以外の場所から客観的証拠の収集を行う活動。

**Rework (手直し)**: 仕掛品を含む食品、材料、および原料成分で、通常の製品フロー外にあり、リリースが容認される前に処置を講じる必要があり、プロセス内での再利用に適しているもの。

**Risk Assessment (リスクアセスメント)**: 計画された活動が予定どおりに発生しない場合に、有害な食品安全（または品質）事象を防止または排除するために必要な処置のレベルを確認するプロセスまたは有害な食品安全（または品質）結果の可能性と影響を確認するプロセスである。リスクアセスメントはリスクマネジメント戦略の一部である。

**Root Cause Analysis (or RCA) (根本的な原因分析 (またはRCA))**: 規格不適合性、逸脱、またはその他の有害な食品安全事象もしくは品質事象の原因となる中心的な問題を特定および解決するための問題解決の方法。

**Rules of Use (使用規定)**: SQFロゴおよび/または品質シールドの使用規定に含まれる規則および手順で、登録認証別表およびSQF商標使用規定の変更、差異、差替えのすべてを含む。

## S

**Scope of Certification (認証の対象範囲)**: 認証で対象とする特定のサイト、食品セクター分類、および製品。

**Season or Seasonal (季節、季節的)**: 主な活動が暦年中5カ月を超えない範囲で実施される期間。例えば、リンゴのシーズン中の収穫や包装など。

**Service (サービス)**: サプライヤーと顧客との間で行われる1つ以上の活動で、一般的に有形なものである (ISO/IEC 17065)。

**SQFI Select Site (SQFI選択サイト)**: 毎年の無通告再認証審査を自発的に実施しているサイトに対するSQFI認証における表彰（「無通告審査」を参照）。

**Senior Site Management (サイトの最上級管理者)**: 業務運営、食品の安全性および品質マネジメントシステムの実施と改善に責任を負うサイトにおける最高責任者。

## S

**Site (サイト)**: SQF食品安全または品質システムが、食品、飲料、包装材、動物飼料、またはペットフードの生産、製造、加工処理、輸送、保管、流通、または販売に関与する食品事業によって実施される特定の場所。

**Site Audit (サイト審査)**: 認証審査または再認証審査のオンサイトの構成要素で、サイトの製品およびプロセスをレビューし、サイトのSQF食品安全または品質システムの効果的な文書化および実施を判定するもの(「オンサイト訪問」を参照)。

**SQF Audit (SQF審査)**: SQF食品安全審査員および/または品質審査員が独自に、サイトのSQF食品安全および/または品質システムを体系的に検査することにより、食品安全、品質システム、衛生および管理に関する活動がそのシステム文書に従って実施され、SQF食品安全および/または品質コードの要求事項を遵守して適切に行われているかどうかを判定し、このような手配が効果的に実施されているかどうかを検証する。

審査の一部を審査サイトの物理的所在地以外の場所から情報通信技術 (ICT) を用いたリモート活動により実施できる。

**SQF Auditor (SQF審査員)**: SQFIによって登録され、サイトのSQF食品安全および/または品質システムを審査する者。審査員はライセンスをもった認証機関に代わり仕事をする必要がある。用語「SQF審査員」、「SQF契約審査員」は同じ意味を有するものとする。

**SQF Consultant (SQFコンサルタント)**: SQFIによって登録され、登録の対象範囲に適した食品業界の分類内でSQFシステムの開発、妥当性確認、検証、実施、および維持をクライアントであるサイトに代わって行う者。

**SQF Logo (SQFロゴ)**: SQFロゴの使用規定に描かれたSQFロゴを示す。

**SQF Practitioner (also SQF Quality Practitioner) (SQFプラクティショナー (SQF品質プラクティショナーでもある))**: サイトが指名する個人で、そのサイトのSQFシステムの開発、実施、レビュー、および維持を監督する者。SQFプラクティショナーの資格の詳細は、SQF食品安全または品質の審査員が認証/再認証審査中に、SQF食品安全および/または品質コードの要求事項に合致させて検証する。

SQF食品安全プラクティショナーとSQF品質プラクティショナーは、同一人物であってもなくてもよい。

**SQF Program (SQFプログラム)**: SQF食品安全および/または品質コードとそれに関連するすべての規則、品質シールド、知的財産権、および書類。

**SQF Quality Shield (SQF品質シールド)**: SQF品質シールドの使用規定に描かれたSQFシールドを示す。

**SQF System (SQFシステム)**: リスクマネジメントおよび予防システムで、サイトが食品安全プランまたは食品品質プランを実施および操業する場合、食品安全または品質を保証することになる。SQFプラクティショナーが実施および維持するもので、SQF食品安全または品質審査員が審査し、SQF食品安全または品質コードに関連する要求事項に合致させて、ライセンスをもった認証機関が認証する。

**SQF Trainer (SQFトレーナー)**: 認定SQFトレーニングセンターと契約した個人で、応募によりSQFIの発行する「SQFトレーナーの基準」に記載の要求事項に合致した者。承認を受けてSQFIに登録の上、SQFプログラムに関して一貫性のあるトレーニングを提供する。

**SQFI**: SQF INSTITUTE (FMIの一部門)。

**SQFI Assessment Database (SQFI評価データベース)**: オンラインデータベースで、SQFIがサイト登録、サイト審査、是正処置の対処、およびサイト認証を管理するために使用する。

## S

**System Elements (システム要素):** SQF認証のサプライチェーンを通じてすべてのサイトが適用する各SQFコードのSQF食品安全または品質マネジメントの要求事項 (第2.1~2.9項)。

**Standard (規格):** 規範的文書および定義されたその他の規範的文書。統一見解により制定され、ある状況下で最適な結果の達成を目指す活動または活動の結果に対し、共通使用と繰り返し使用のために、規則、ガイドライン、または特性を提供する機関により承認される。

**Sub-site (サブサイト):** SQF認証を受けたサイトで、SQF認証を受けたセントラルサイトとの契約提携により、SQFマルチサイトプログラムの範囲内で作業するもの (付録4: SQFマルチサイト認証の要求事項を参照)。

**Supplier (サプライヤー):** SQF認証サイトに製品またはサービスを提供する組織。

**Surveillance Audit (サーベイランス審査):** サイトが最後の認証または再認証で「C - 適合」評価を受けた場合、またはサイトがサーベイランス審査または再認証審査で「F- 不適合」評価を受けて一時停止される場合に実施されるサイトのSQFシステムの6カ月の審査。

## T

**Technical Expert (専門技術者):** SQFのライセンスをもった認証機関に雇用され、認証審査チームに高度な技術的サポートを提供する個人。専門技術者は、認証/再認証審査の前にSQFIにより承認され、調査対象の食品セクター分類に関する高度な専門知識と技術的力量、およびHACCP手法に関する確実な知識と理解を示すものとする。

**Trademarks (商標):** 認識可能なラベル、ロゴ、またはマークで、これにより特定の生産者、製造業者、または小売業者の原材料または最終製品を識別する。

**Training Center (トレーニングセンター):** SQFシステム実施トレーニングコース、上級SQFプラクティショナーコース、SQF基礎実施コースなどのSQFIのライセンスを受けたトレーニングコースを提供するためにSQFIとライセンス契約を結んでいる組織。

## U

**Unannounced Audit (無通告審査):** SQF認証サイトへの事前の通知なしに、3年に一度、初回認証の契約応当日の前後30日に実施される再認証審査。

最初の3年サイクルは、初回認証審査日から開始される。認証の最初の3年以内に、サイトは無通告審査を1回受ける必要がある。その後は、3年ごとに無通告審査がある。

サイトは、3年の認証サイクル要求事項を見合わせ、自発的に年度の無通告再認証審査を選択することもできる。年度の再認証審査に無通告審査を選択したサイトは、「SQFI選択サイト」として正式に承認され、SQFIの認証に記載されるものとする (「SQFI選択サイト」を参照)。



## V

**Validation (妥当性確認)**: HACCP食品安全 (または品質) プランが、適切に実施されたとき、そのプランがハザードを効果的に管理するようになるかどうかを判断するために科学技術情報の収集と評価に重点を置く検証の当該要素 (コーデックス)。

**Verification (検証)**: HACCP食品安全 (品質) プランの妥当性を判断するモニタリング以外の活動で、システムがプランに従って作動していることを確認する (コーデックス)。

**Verification Schedule (検証スケジュール)**: HACCPシステムが正しく完了したこと、関連するSQFシステムが関連する食品安全および／または食品品質プランに遵守していること、それが持続的に有効であることを判定するため、モニタリングに使用される、方法、手順、および試験の実施に関する頻度と責任について概説したスケジュール。

## W

**Water Treatment (水処理)**: 水の処理または浄化に使用する微生物学的、化学的、および／または物理的処理で、その水が確実に飲用可能で使用に適したものになること。

# 付録3：SQFロゴ使用規定

## 1 はじめに

- 1.1 SQFロゴはSQFIが所有します。サイトがSQFロゴの財産権を取得することはできません。
- 1.2 SQFIは、SQFI認証機関ライセンス契約に定めたとおり、ライセンスを受けた認証機関（CB）に対して、ここに記載した機能の一部またはすべての代理権限を与えます。
- 1.3 この使用規定の規制対象は、認証済みサイトによるSQFロゴの使用に限られます。この使用規定は、当文書またはその他に別段の定めがない限り、SQFI、認証機関（CB）、またはSQFIから使用のライセンスを得たその他の組織がSQFロゴを使用することを規制するものではありません。

## 2 使用条件

- 2.1 SQF食品安全の基礎、SQF食品安全コード、および／またはSQF品質コードの認証を取得して維持するサイトは、認証機関からSQFロゴの使用許可が与えられます。SQFロゴの電子版は、認証機関から入手しなければなりません。
- 2.2 サイトは、認証期間の間、SQFロゴを使用する権利を有するものとします。認証の取得および維持に必要な料金以外に、サイトがSQFロゴの使用権に関して支払うべき料金はありませぬ。
- 2.3 登録認証に含まれていない子会社およびサイトの所在地は、SQFロゴの使用を認められません。
- 2.4 サイトは使用規定に従う場合に限ってSQFロゴを使用することができます。この使用規定は、SQFロゴの完全性を保護し、価値を高めることを目的としたものです。

## 3 複製

- 3.1 SQFロゴの複製は、最高の品質で明確かつ正確に行い、以下の表に示す、使用に関するガイドラインに従わなければなりません。

色形式	使用先
フルカラー印刷による複製：以下の第3.2項で概説 または 単色複製：白黒	<ul style="list-style-type: none"> <li>パンフレット、リーフレット、広告、プレスリリース、企業ウェブサイト、電子メールの署名行</li> <li>内部文書およびトレーニング資料</li> </ul>

- 3.2 フルカラー印刷による複製は、以下のガイドラインに従って行います。



PMS 3005C

CMYK : C=100, M=34, Y=0, K=2

### 付録3:SQFロゴ使用規定

- 3.3 確実に読み取ることができるよう、SQFロゴを以下に示す寸法より小さく複製してはいけません。以下の寸法に比例する場合には、この寸法を大きく変更することが許可されます。



- 3.4 SQFロゴの代替的な複製が、SQFロゴおよび／またはSQFIの地位を高めることが示されている場合、認証機関に承認されることを条件にその代替案は許可されます。要請はすべて書面により、認証済みサイトごとに認証機関とSQFIに対して提供しなければなりません。

## 4 サイトの義務

- 4.1 サイトには、以下の事項が義務付けられています。
- a. SQFロゴの使用目的に関するすべての質問は、登録認証を発行した認証機関に対して行うこと
  - b. SQFIまたは認証機関が合理的な理由によりSQFロゴの使用に反対する場合、そのSQFロゴの使用を中止すること
  - c. 認証スケジュールを含め、すべて登録認証の対象範囲内で活動すること
  - d. SQFI、その認証機関、および／または代理人に、この使用規定および登録証書への準拠を確認する目的で、SQFロゴが付けられている、または表示されているすべての物品を検査するためのアクセス権を認めること

## 5 SQFロゴの使用の中止の根拠

- 5.1 サイトに対するSQFロゴの使用許可は以下の場合に、一時停止および／または取り下げが行われます。
- e. サイトの認証に対して一時停止、取り下げ、もしくは放棄が行われる場合、または更新が行われない場合
  - f. サイトがこの使用規定に違反するか遵守を怠る場合
  - g. サイトによるSQFロゴの使用が、SQFロゴあるいはSQFプログラム全体に害を及ぼす、または公衆の誤解を招く、または法令に反すると、SQFIまたは認証機関により判断される場合
  - h. 当該サイトの資産に管財人、財産保全管理人、財産保全管理人兼管理人、公的管理人、暫定清算人が任命されている場合、または当該サイトの閉鎖に関して命令が下される場合もしくは決議が可決される場合（合併や再建目的を除く）、または当該サイトが営業停止もしくは倒産して、倒産や破産者の救済のために法の恩恵を受ける場合もしくは債権者と取り決めや和議を行う場合
- 5.2 SQFロゴの使用が一時停止されたか取り下げられた場合、サイトは認証機関により書面で通知を受けるものとします。

## 6 免責事項

- 6.1 SQFIでは、この使用規定を変更することや新しい規定を定めることがあります。別途SQFIで規定されている場合を除き、そのような変更や新しい規定はまずSQFIのウェブサイト (sqfi.com) で公表し、その日から6カ月が経過するまで、そのような変更や新しい規定がサイトのSQFロゴの使用に影響することはありません。

# 付録4：品質シールド使用規定

## 1 はじめに

- 1.1 SQF品質シールドはSQFIが所有します。サイトがSQF品質シールドの財産権を取得することはできません。
- 1.2 SQFIは、SQFI認証機関ライセンス契約に定めたとおり、ライセンスを受けた認証機関（CB）に対して、ここに記載した機能の一部またはすべての代理権限を与えます。
- 1.3 この使用規定の規制対象は、サイトによるSQF品質シールドの使用に限ります。この使用規定は、当文書その他に別段の定めがない限り、SQFI、認証機関（CB）、またはSQFIから使用のライセンスを得たその他の組織がSQF品質シールドの使用を規制するものではありません。

## 2 使用条件

- 2.1 SQF品質コードの認証を取得および維持するサイトは、認証を行う認証機関からSQF品質シールドの使用許可が与えられます。SQFシールドの電子版は、認証を行う認証機関から取得しなければなりません。
- 2.2 サイトは、品質認証期間の間、SQF品質シールドを使用する権利を有するものとします。認証の取得および維持に必要な料金以外に、サイトがSQF品質シールドの使用権に関して支払うべき料金はありません。
- 2.3 登録認証に含まれていない子会社およびサイトの所在地については、SQF品質シールドの使用が認められない
- 2.4 サイトは認証と使用規定に従う場合に限り、SQF品質シールドを使用しなければなりません。この使用規定は、SQF品質シールドの完全性を保護し、価値を高めることを目的としたものです。
- 2.5 サイトは、最終製品がSQF品質コードの要求事項を満たしていることを示す目的でのみSQF品質ロゴを使用できます。食品包装材を製造するサイトは、製造される包装材の上にSQF品質シールドを使用することはできません。

### 3 複製

3.1 SQF品質シールドの複製は、最高の品質で明確かつ正確に行い、以下の表に示す、使用に関するガイドラインに従わなければなりません。

色形式	使用先
フルカラー印刷による複製 以下の第3.2項で概説します。	<ul style="list-style-type: none"> <li>パンフレット、広告、プレスリリース、企業ウェブサイト</li> <li>名刺や社用箋などの文具、掲示、旗、輸送や配達など、SQF認証を受けた業務に関連する車両</li> <li>商品または製品                             <ol style="list-style-type: none"> <li>ステッカー、その他商品や製品に貼付するラベルとして</li> <li>製品の包装</li> <li>再生利用不可能な包装材または容器（箱、すかし箱など）</li> </ol> </li> </ul>
単色複製： グレースケール。	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品または製品                             <ol style="list-style-type: none"> <li>ステッカー、その他商品や製品に貼付するラベルとして</li> <li>製品の包装</li> <li>再生利用不可能な包装材または容器（箱、すかし箱など）</li> </ol> </li> </ul>

3.2 フルカラー印刷による複製には、以下のガイドラインが適用されます：



PMS 7463 C

CMYK : C=40 M=13.6 Y=0 K=0.8



40%の色合いのPMS 3005C

CMYK : C=100 M=43 Y=0 K=65

3.3 認証機関名と認証番号は、ロゴに関連し、以下の形式によって識別されるものでなければなりません。認証番号は、SQF認証の上にいる場合、シールドに含める必要はありません。SQF品質シールドのフォントには、「Chaparral Pro Semi-bold」を使用する必要があります。

3.4 SQF品質シールドの寸法は、高さ47 mm、幅35 mmで、ここに示すとおりです。ロゴ上の文字や数字が明確で読みやすく維持され、この寸法に比例する場合には、この寸法を変更することが許可されます。



- 3.4 サイトはSQF品質シールドの代わりとして、次の文言を使用できます。「(SQF認証にあるサイトの名称を挿入):SQF品質コードのサイト番号(認証機関により発行された番号を挿入) 認証者(認証機関の名称を挿入)」この表示は包装材上の主要なフォント色と同じ色で印刷する必要があります。
- 3.5 SQF 品質シールドの代替的な複製または SQF 品質シールドに代わる言葉が、SQF 品質シールドおよび/または SQFI のステータスを向上させることが実証されている場合、認証機関が承認していることを条件に、その代替案が許可されます。要求はすべて書面により、認証済みサイトごとに認証を行う認証機関およびSQFIに対して提供しなければなりません。

## 4 使用に伴うサイトの義務

- 4.1 サイトには、以下の事項が義務付けられています。
- a. SQF品質シールドは、認証を受けた商品に限って使用し、品質認証を免除される商品と明確に区別する
  - b. SQF品質シールドの使用目的に関するすべての質問は、登録認証を発行した認証機関に行うこと
  - c. SQFIまたは認証を行った認証機関が合理的な理由により反対する場合、そのSQF品質シールドの使用を中止しなければならない
  - d. 認証スケジュールを含め、すべて登録認証の対象範囲内で活動すること
  - e. SQFI、その認証機関、および/または代理人に、この使用規定および登録証書への準拠を確認する目的で、SQF品質シールドが付けられている、または表示されているすべての物品を検査するためのアクセス権を認めること。

## 5 SQF品質シールドの使用の中止の根拠

- 5.1 サイトに対するSQF品質シールドの使用許可は以下の場合に、一時停止および/または取り下げが行われるものとします。
- a. サイトの認証が一時停止、取り下げ、もしくは放棄が行われるか、または更新されない場合には、製造プロセスにおけるSQF品質シールドの使用は、認証の一時停止により、すべて中止されなければならない
  - b. サイトがこの使用規定に違反するか遵守を怠る場合
  - c. SQFIまたは認証機関により、サイトによるSQF品質シールドの使用が、SQF品質シールドあるいはSQFプログラム全体に害を及ぼす、または公衆の誤解を招く、または法令に反すると判断された場合
  - d. 当該サイトの資産に管財人、財産保全管理人、財産保全管理人兼管理人、公的管理人、暫定清算人が任命されている場合、または当該サイトの閉鎖に関して命令が下される場合もしくは決議が可決される場合(合併や再建目的を除く)、または当該サイトが営業停止もしくは倒産して、倒産や破産者の救済のために法の恩恵を受ける場合もしくは債権者と取り決めや和議を行う場合

## 6 認証の取り下げ

- 6.1 認証が取り下げられたサイトは、以下の対応をとる必要があります。
- a. SQF品質シールドのついた製品で流通過程にあるものを使い切る許可を求め、その許可を受けること。
  - b. SQF品質シールド入りの包装材、製品、その他すべての印刷物のSQF品質シールドロゴを隠すこと。SQF品質シールドを隠す代わりに、認証を取り下げられた品質シールド入り資材の残りすべてを破壊してもよい

## 7 企業品質シールド

- 7.1 複数のSQF認証サイトを有する大企業は、各サイトのシールドの代わりに、単一の企業品質シールドを使用する選択が可能です。以下のプロトコルを配置して、シールドの完全性を維持し、SQFIブランドがいかなる方法でも減少しないことを確実にできる場合には、企業品質シールドが認証機関により発行されます。
- 7.2 SQF認証の対象となる企業内の全サイトは、SQF品質コード認証され、その認証を維持する必要があります。
- 7.3 企業内のすべてのSQF認証サイトは、同一認証機関により認証される必要があります。
- 7.4 企業シールドには、認証機関の名称、およびSQFIにより発行された3文字の企業識別情報から成る固有の識別子（「FMI」など）、および企業シールドの発行年（「2017」など）が含まれるものとします。
- 7.5 企業が製品包装材に企業シールドの印刷を希望する場合、当該サイトまたはいずれかのサイトが一時停止になった場合を考慮し、各サイトはシールドが印刷されていない包装材の供給を維持し、速やかに生産体制を整える必要があります。認証機関が一時停止を解除し、SQF品質認証が復元されるまでは、シールドが印刷されていない無地の包装材を使用し続ける必要があります。
- 7.6 また、各サイトで品質シールドを表示したパッケージを使用する前に、社長または会社の上級代表者からの書簡を各サイトの最上級管理者全員に送付し、管理システムを構築しなければならない。このシステムは、年1回の再認証審査中にSQF審査員が各サイトでレビューできるものとします。
- 7.7 企業内のいずれかのサイトで認証が一時停止または取り下げられた場合、企業内のすべての認証済みサイトは本品質シールド付録の第5項および第6項を遵守する必要があります。

## 8 マルチサイト組織に発行される品質シールド

- 8.1 SQF品質シールドの適用は、マルチサイトプログラム内のSQF品質コードの認証を取得したセントラルサイトに限定できます。マルチサイトプログラム内のサブサイトは、SQF品質コードの認証資格を有しないため、品質シールドを使用できません。

## 9 免責事項

- 9.1 SQFIでは、この使用規定を随時変更したり新しい規定を定めたりしますが、別途SQFIで規定されている場合を除き、そのような変更や新規定はまずSQFIウェブサイト ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)) で公表し、その日から12カ月が経過するまで、このような変更や新しい規定が、サイトのSQF品質シールドの使用に影響することはありません。