



## Yum! サプライヤーの変遷 - 注意すべき点

### SQF認証取得のためのギャップ埋め

**目的:** この文書は、SQF コード第9版の要求事項のうち、ヤム！フードセーフティ監査に含まれていないもの、またはヤム！フードセーフティ監査より範囲が広いものを例示しています。食品安全性監査に含まれていない要求事項がある場合、またはその範囲が Yum!Food Safety Audit (食品安全監査)

**適用範囲** このガイダンス文書は、SQF 食品安全規範システム要素および食品製造、食品包装材製造、保管・流通に関する優良業界規範モジュールに適用されるものである。

#### SQF 食品安全コード。食品安全システム要素。

##### 管理コミットメント(SQF コード要件 2.1)

- バックアップ要員を特定するための報告体制がある (2.1.1.3)
- SQF プラクティショナーおよびそのバックアップが必要(2.1.1.4)
- 組織変更、人事異動があった場合の変更管理 (2.1.1.7)

##### プログラム

- 文書管理プログラム - (SQF コード要求事項 2.2.2 参照)
- 新製品開発プログラム - (SQF コード要件 2.3.1 を参照)
- 製造委託先プログラム(SQF コード要件 2.3.3 参照)

##### 方針・手順

- 原材料のバリデーション(2.3.2.4)
- サプライヤーからの変更通知 (2.3.2.5)
- アレルゲンを含むリワークの取り扱い (2.4.6、2.8)
- 製品リリース手順 (2.4.7)
- 検証スケジュール (2.5.2.2)
- 製品切り替えの手順 (2.6.1.2)
- 危機管理、フードディフェンス、食品偽装のためのプログラムテスト (2.6.4.2, 2.7.1.4, 2.7.2.4)

- ・ トレーニング技能登録 (2.9.2.3)

## **SQF 食品安全コード。グッドインダストリープラクティス**

### 設置場所と承認

- ・ 廃棄物トラップシステムが設置されている (11.1.2.3)
- ・ 製品または水を搬送する配管の適切な設計 (11.1.2.5)
- ・ 窓、ドア、天井、キャットウォークの設計・施工 (11.1.2.7 - 9)
- ・ 照明器具は飛散防止型とする(11.1.3)
- ・ オンライン検査の実施時期に関する要求事項 (11.1.4.1)
- ・ 換気に関する要求事項 (11.1.6)
- ・ 機器の仕様 (11.1.7)
- ・ 塗料が適切に使用されていること(11.2.1.8)

### 害虫予防

- ・ 有害生物に汚染された食品の取り扱い (11.2.4.4)
- ・ 敷地内への動物の持ち込みを禁止する (11.2.4.6)

### クリーニングとサニタリー

- ・ 洗浄手順の妥当性確認 (11.2.5)

### 人事福利厚生

- ・ 体液が流出するような負傷が発生した場合に実施される手順 (11.3.1.2)

### 水・氷・空気

- ・ 水が汚染された場合の規定(11.5.1.2)
- ・ クロスコネクットの禁止 (11.5.1.5)
- ・ 圧縮空気の必要量 (11.5.5)

### 受領・保管・輸送

- ・ ストックローテーションと賞味期限の使い方 (11.6)

### 廃棄物の取り扱い

- ・ 排出物、廃液の取り扱い (11.8.1.3)
- ・ 商標登録された資料の取り扱い (11.8.1.6)

- 化学物質の廃棄および化学物質の流出への対応 (11.6.4.6 - 7)