

一次生産向け SQFの基礎

第1.1版



2345 Crystal Drive, Suite 800 • Arlington, VA 22202 USA
202.220.0635 • www.sqfi.com

©2019 Food Marketing Institute. All rights reserved.

2018年6月初版

© 2019 Food Marketing Institute (FMI). All rights reserved.

2018年6月初版

いかなる方法であっても、本書の一部または全部を全米フードマーケティング協会の文書による許可なく複製または使用することはできません。許可については、「FMI, 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA」にお問い合わせください。使用資料は必ずコード最新版を出所とし、コード修正または改訂時には使用資料の確実な更新に、細心の注意を払ってください。本コードの日付は明確に表示する必要があります。

本コードの改善点に関して、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」へ、書面でご送付ください。

2018年6月初版

はじめに

SQFからのメッセージ

おめでとうございます！SQFプログラムを使用することで、全世界の何千ものサイトの一員になります。そして、規制当局や購入業者の要求事項で規定された食品安全規格に適合する食品安全プログラムを作成、構築、評価することになります。SQFは、業務に対する食品安全リスクを特定して対処する支援や組織に食品安全文化を構築する手助けを行います。

SQFとは何か？

安全高品質食品 (SQF) プログラムは、世界中の小売業者、フードサービスプロバイダー、購入業者に、厳格で信頼できる食品安全マネジメントシステムとして認知されています。また、SQFプログラムは、国際的に認知された国際食品安全イニシアチブ (GFSI) などの組織が概説する要求事項を遵守します。安全高品質食品インスティテュート (SQFI) は、利害関係者のフィードバックを利用して、ブランドの保護に役立つプログラムを策定します。SQFには、全業界および全商品の食品安全に関する解決策があります。SQFプログラムは、全米フードマーケティング協会 (FMI) の1部門であるSQFIが運営していて、小売業者に推奨されるプログラムとなっています。

基礎プログラムの利用方法は？

一次生産向けSQFの基礎第1.1版による。SQFの基礎コードは、GFSIグローバルマーケットのツールキットを用いて開発しました。当該ツールキットは、中小企業の小売業者と購入業者の要求事項に適合します。製造向けSQFの基礎は、安定した食品安全マネジメントシステムの構築に必須の要求事項を提供します。このプログラムは、文書化された食品安全プランと適正業界規範の実施を含む食品安全文化をサイトで構築する際に役立ちます。

GFSIとGFSIグローバルマーケットのツールキットの詳細については、GFSIのウェブサイト(www.mygfsi.com)を参照してください。

基礎プログラムは、基本と中級の2つの個別コードとして存在します。両プログラムは食品安全の必須要求事項を含みます。ただし、SQFの基礎プログラム - 基本は、食品安全の適正実施ツールの開発に注力し、SQFの基礎プログラム - 中級は基本コードの上に構築され、実施ツールを含むだけでなく、文書化に関する要求事項が追加されています。

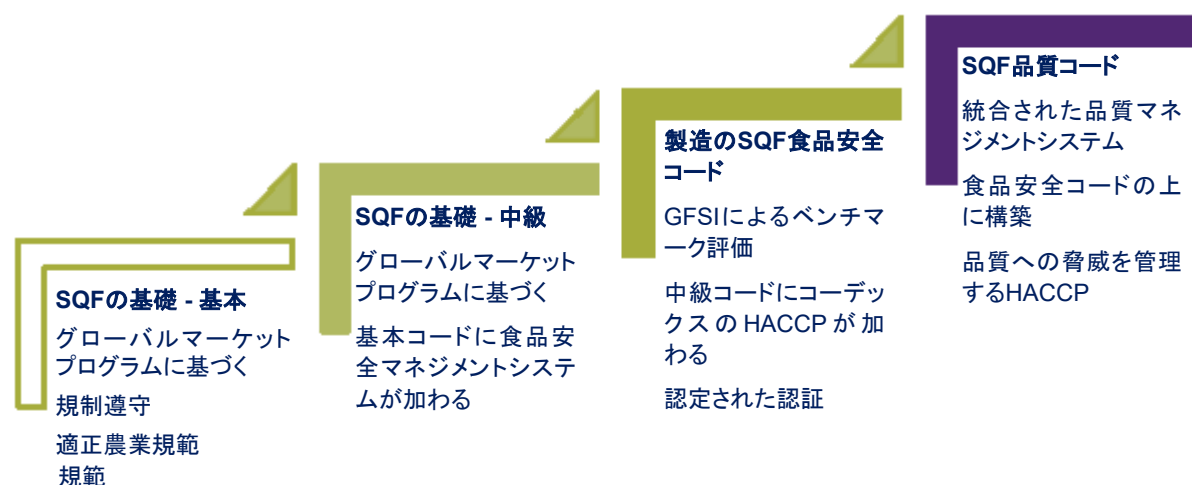
継続的改善の構築

食品安全は継続的に改善していくものであり、基礎レベルの認証を達成したとしても、取引先の小売業者や購入業者はそこに留まることを望まないかもしれません。SQFコードは、食品安全マネジメントシステムの改善を支援するよう構築されました。SQFの基礎コードの基本および中級は、セクションの見出しと付番を含むすべてのSQF食品安全コードと連携していて、GFSIによる完全なベンチマーク評価が行われた食品安全マネジメントシステムを簡単に導入することができるようになっています。

認証までのプロセスは？

SQFには、必要とするレベルの食品安全認証の達成に役立つ一連のコードがあります。各コードは1つ前のコードの上に構築されて、継続的に改善可能な認証プロセスを提供します。

ビジネスニーズと市場ニーズに最適なレベルのプロセスに参加できます。レベルの選択は各自が行います。



2018年6月初版

以下の表は、SQF認証に向けて何から実施するべきかを案内するものです。食品安全への旅が成功することを願っています！

以下の場合	以下を実行する
中小規模のサイト向けに承認され、かつGFSIグローバルマーケットプログラムに適合するプログラムが必要な場合	以下のSQFの基礎プログラムの1つを使用する。 <ul style="list-style-type: none"> ● 一次生産向け SQF の基礎 – 基本 ● 一次生産向け SQF の基礎 – 中級
GFSIのベンチマーク評価を行うプログラムを必要とする場合	以下のSQF食品安全コードの1つを使用する <ul style="list-style-type: none"> ● 一次生産 ● 製造 ● 保管および流通 ● 食品包装材の製造
品質が組み込まれたGFSIのベンチマーク評価プログラムを必要とする場合	SQF食品安全コードの1つとSQF品質コードを使用する
購入業者の要求事項はないが、リスクに基づく食品安全プログラムの評価プログラムを望む場合	SQFの基礎プログラム – 基本を使用する
購入業者の要求事項はないが、コーデックスに準拠するHACCPに基づく、食品安全プログラムの評価プログラムを望む場合	SQFの基礎プログラム – 中級を使用する
購入業者の要求事項はないが、コーデックスに準拠するHACCPに基づく、食品安全プログラムの評価プログラムを望む場合 購入業者の要求事項はないが、コーデックスに準拠するHACCPに基づき、かつ厳格な食品安全基準が組み込まれた食品安全プログラムの評価プログラムを望む場合	SQF食品安全コードの1つを使用する <ul style="list-style-type: none"> ● 一次生産 ● 製造 ● 保管および流通 ● 食品包装材の製造

2018年6月初版

目次

はじめに.....	2
パートA: 一次生産向けSQFの基礎のコードプロトコル.....	9
1. 認証の準備.....	9
1.1 SQFの基礎の基本と中級について学習する.....	9
1.2 関連SQF食品セクター分類を選択する.....	9
1.3 SQFコンサルタントの利用.....	9
1.4 食品安全の責任.....	9
1.5 SQFの基礎のトレーニング.....	9
1.6 SQFコードの文書化と実施.....	10
1.7 SQFガイダンス文書とヒントシート.....	10
1.8 認証機関選定.....	10
1.9 SQFデータベース登録.....	10
1.10 プレアセスメント審査の実施.....	10
2. 初回認証プロセス.....	11
2.1 SQF審査員の選定.....	11
2.2 認証範囲の特定.....	11
2.3 審査範囲の特定.....	11
2.4 審査期間ガイダンス.....	12
2.5 サイト審査.....	13
2.6 季節生産.....	13
2.7 不適合.....	13
2.8 審査証拠記録と審査報告書.....	13
3. 初回認証決定.....	15
3.1 認証決定の責任.....	15
3.2 サイト審査の是正処置.....	15
3.3 審査のスコアおよび格付け.....	15
3.4 認証付与.....	15
3.5 不適合.....	16
4. サーベイランスおよび再認証.....	17
4.1 認証の維持.....	17
4.2 サーベイランス審査.....	17
4.3 サーベイランス審査: 季節操業.....	17
4.4 再認証審査.....	17
4.5 再認証審査: 季節操業.....	18
4.6 認証の一時停止.....	18
4.7 認証の取り下げ.....	19
5. サイトと認証機関の義務.....	20
5.1 認証の対象範囲の変更.....	20
5.2 認証機関の変更.....	20
5.3 製品リコールおよび規制違反の通知.....	20
5.4 遵守と完全性のプログラム.....	20

2018年6月初版

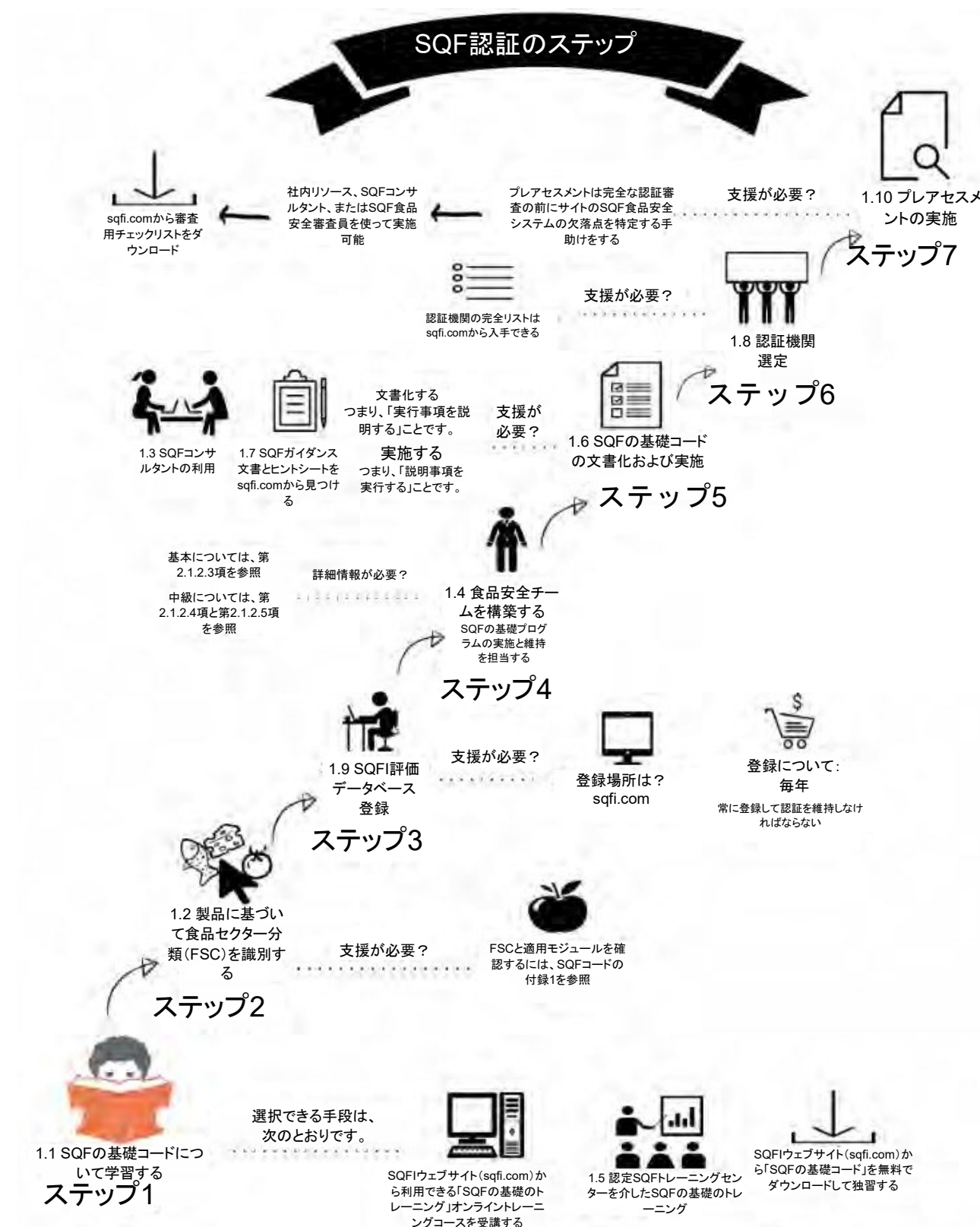
5.5	オーナーシップの変更	21
5.6	施設の移転	21
5.7	言語	21
5.8	利害の対立	21
5.9	苦情、異議申し立て、紛争	21
一次生産向け SQF の基礎 - 基本		
パートB: 一次生産向けSQFの基礎: 基本のシステム要素		23
2.1	マネジメント責任	23
2.1.1	マネジメント責任	23
2.2	文書管理および記録	23
2.2.1	文書管理および記録	23
2.3	仕様書およびサプライヤー/インプット承認	23
2.3.1	仕様書およびサプライヤー/インプット承認	23
2.4	食品安全システム	23
2.4.1	食品安全プラン	23
2.5	システムおよび製品検証	24
2.5.1	是正処置と予防措置	24
2.5.2	製品または機器の不適合	24
2.6	製品の識別、トレーサビリティ、撤去、およびリコール/危機管理	24
2.6.1	製品の識別	24
2.6.2	製品トレース	24
2.6.3	製品の撤去とリコール	24
2.7	フードディフェンス	24
2.8	アレルゲンマネジメント	24
2.9	トレーニング	24
2.9.1	トレーニングの要求事項	24
モジュール7: 一次生産向けSQFの基礎: 基本 - 植物性産物の農作に関する適正農業規範		26
7.1	サイトの要求事項	26
7.1.1	敷地の場所	26
7.2	建物、保管、および機器	26
7.2.1	圃場および保管用建物	26
7.2.2	温室、水耕栽培およびキノコ類	26
7.2.3	管理された温度および環境での保管	26
7.2.4	危険化学物質、有害物質、および石油製品の保管	26
7.2.5	車両、製品取り扱い、機器、および器具	27
7.2.6	メンテナンスと較正	27
7.2.7	動物管理	27
7.2.8	有害生物の予防	27
7.2.9	清掃および衛生	27
7.3	個人衛生の慣行	27
7.3.1	人員の作業規範	27
7.3.2	衛生設備および手洗い	28
7.3.3	防護衣	28
7.3.4	来訪者	28
7.3.5	スタッフ用設備	28

2018年6月初版

7.4	収穫、現場包装、製品取り扱い規範、および輸送	28
7.4.1	収穫および現場包装人員の作業規範	28
7.4.2	輸送	29
7.5	水のマネジメント	29
7.5.1	水システム	29
7.5.2	灌漑用水	29
7.5.3	水のマネジメント	29
7.6	土壌管理	30
7.6.1	肥料のマネジメント	30
7.6.2	土壌改良処理および適用	30
7.6.3	化学物質の購入	30
7.6.4	農業用化学物質	30
7.7	廃棄物処理	31
7.7.1	乾燥、液体、非衛生的廃棄物の廃棄	31
一次生産向け SQF の基礎 - 中級		
パートB: 一次生産向けSQFの基礎 - 中級のSQFシステム要素		32
2.1	マネジメント責任	32
2.1.1	マネジメント責任	32
2.2	文書管理および記録	32
2.2.1	文書管理および記録	32
2.3	仕様書およびサプライヤー/インプット承認	32
2.3.1	仕様書およびサプライヤー/インプット承認	32
2.4	食品安全システム	32
2.4.1	食品安全プラン	32
2.5	システムおよび製品検証	33
2.5.1	是正処置と予防措置	33
2.5.2	製品または機器の不適合	33
2.5.3	製品のサンプリング、検査、および分析	33
2.5.4	内部監査	33
2.6	製品の識別、トレーサビリティ、撤去、およびリコール/危機管理	33
2.6.1	製品の識別	33
2.6.2	製品トレース	33
2.6.3	製品の撤去とリコール	34
2.7	フードディフェンス	34
2.7.1	フードディフェンスプラン	34
2.8	アレルギーマネジメント	34
2.9	トレーニング	34
2.9.1	トレーニングの要求事項	34
モジュール7: 一次生産向けSQFの基礎: 中級 - 植物性産物の農作に関する適正農業規範		36
7.1	サイトの要求事項	36
7.1.1	敷地の場所	36
7.2	建物、保管、および機器	36
7.2.1	圃場および保管用建物	36
7.2.2	温室、水耕栽培およびキノコ類	36
7.2.3	管理された温度および環境での保管	36

2018年6月初版

7.2.4	危険化学物質、有害物質、および石油製品の保管	37
7.2.5	車両、製品取り扱い、機器、および器具	37
7.2.6	メンテナンスと較正	37
7.2.7	動物管理	37
7.2.8	有害生物の予防	37
7.2.9	清掃および衛生	37
7.3	個人衛生の慣行	38
7.3.1	人員の作業規範	38
7.3.2	衛生設備および手洗い	38
7.3.3	防護衣	38
7.3.4	来訪者	39
7.3.5	スタッフ用設備	39
7.4	収穫、現場包装、製品取り扱い規範、および輸送	39
7.4.1	収穫および現場包装人員の作業規範	39
7.4.2	輸送	39
7.4.3	製品取り扱いエリア	40
7.5	水のマネジメント	40
7.5.1	水システム	40
7.5.2	灌漑用水	40
7.5.3	水のマネジメント	40
7.6	土壌管理	40
7.6.1	肥料のマネジメント	40
7.6.2	土壌改良処理および適用	41
7.6.3	化学物質の購入	41
7.6.4	農業用化学物質	41
7.7	廃棄物処理	42
7.7.1	乾燥、液体、非衛生的廃棄物の廃棄	42
付録1	SQF食品セクター分類	43
付録2	用語集	49
付録3	SQFロゴ使用規定	57



パートA:一次生産向けSQFの基礎のコードプロトコル

1. 認証の準備

1.1 SQFの基礎の基本と中級について学習する

SQFの基礎コードの実施方法についてサイト内で学ぶ手段がいくつかあります。選択できる手段は、以下のとおりです。

- 認定SQFトレーニングセンターを通じて、「SQFの基礎のトレーニング」トレーニングコース(パートAの第1.6項を参照)に参加する(推奨)
- SQFIウェブサイト(sqfi.com)から利用できる「SQFの基礎のトレーニング」オンライントレーニングコースを受講する
- SQFIウェブサイト(sqfi.com)から「SQFコード」を無料でダウンロードして独習し、所属業種へのSQFコードの適用方法を把握する

1.2 関連SQF食品セクター分類を選択する

SQFIでは、食品安全規範は製品およびプロセスに対する食品安全リスクによって異なると考え、各業種個別の要求事項を満たすSQFコードを策定しました。

SQF食品セクター分類と適用モジュールのすべては、付録1に記載しています。これには、例、リスクレベル、およびGFSIの要求事項文書に概説されるGFSI業界対象範囲との関係とともに詳細説明が含まれています。

以下、各食品セクターまたは業種グループに適用されるSQFコードとモジュールについて説明します。FSC(食品セクター分類)が以下の表にない場合は、まだ基礎プログラムを使用できます。本コードの後部にある付録1を参照して、FSCと関連モジュールを確認します。基礎コードのシステム要素(モジュール2)とFSCの食品安全コードの関連モジュールを使用する必要があります。

SQF食品セクター分類(FSC)と適用モジュール		
FSC	区分	適用GMPモジュール
3	生鮮品とナッツ類の栽培と生産	モジュール2 - システム要素とモジュール7: 植物生産物の農作に関するGAP(果物・野菜)

1.3 SQFコンサルタントの利用

サイトは、自社の有資格リソースを使ってSQFコードを策定および実施することを選択できます。または、登録済みSQFコンサルタントのサービスを利用することができます。SQFIは、SQFコンサルタント全員を特定の食品セクター分類の担当として登録します(付録1を参照)。SQFコンサルタントには、各自が登録されている食品セクター分類を示すIDカードが発行されます。サイトは、コンサルタントサービスを利用する前に、SQFコンサルタント登録に関する詳細をSQFIウェブサイト(sqfi.com)で確認することが推奨されます。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ウェブサイト(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。

1.4 食品安全の責任

SQFコンサルタントを利用するか否かを問わず、SQFコードでは、各サイトが適切な資格を有する従業員またはコンサルタントをサイトに配し、適正農業規範(GAP)を含む、SQFシステムの開発、実施、レビュー、維持管理を監督することを義務付けています。SQFシステムの実施および維持を担当する有資格者の要求事項は、システム要素の第2.1.1.3項に記載されています。

一部サイトでは、シフト上および業務上の要求事項に応じるために、SQFシステムの担当者を複数用意することを選択できます。

1.5 SQFの基礎のトレーニング

SQF食品安全基礎コードの要求事項の策定、実施、維持を担当する従業員は、SQFの基礎コードの最適な実施方法を学ぶためにトレーニングコースへ参加することが推奨されます。トレーニングには、オンラインや認定トレーニングセンターのSQFIネットワークから参加することができます。

また、SQFの基礎のトレーニングオプションには、SQFIのウェブサイト(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ソリューションは、スタッフがそれぞれ都合の良い時間に、都合の良い場所で、SQF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ポータルです。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関する詳細は、SQFIウェブサイト(sqfi.com)で入手できます。同コースの日程および開催場所については、トレーニングセンターにお問い合わせください。

2018年6月初版

SQFの基礎トレーニングの受講は、SQFコードを実施および維持する担当者の必須義務ではありませんが、強く推奨されるものです。

1.6 SQFコードの文書化と実施

SQF認証を達成するために、サイトは、SQFコードのシステム要素と関連GMPモジュールを文書化し、実施しなければなりません（パートAの第1.2項を参照）。これには、以下の2段階のプロセスが必要です。

SQFシステムの文書化: SQFコードのシステム要素と適正農業規範（GAP）モジュールに対応する方針、手順、作業指示、仕様を作成する。つまり、「実行事項を説明する」こと。

SQFシステムの実施: 作成した方針、手順、作業指示、仕様を実施し、SQFコード関連モジュールへの遵守を実証するために記録に残す。つまり、「説明事項を実行する」こと。SQFIは、サイト審査実施前に、最低2カ月間の記録を取ることを推奨。

1.7 SQFガイダンス文書とヒントシート

一部SQFモジュールおよび食品セクター分類のガイダンス文書とヒントシートは、SQFIウェブサイト（sqfi.com）から入手できます。当該文書は、サイトによるSQFコードの要求事項の解釈を助け、SQFシステムの文書化および実施を支援します。文書は食品セクター専門技術者の助力を受けて作成されます。

ガイダンス文書とヒントシートは、サイトにおける運用の補助に利用できますが、審査の際の基準となるものではありません。ガイダンス文書および／またはヒントシート、ならびにSQFコードの間に相違がある場合には、英語版のSQFコードが優先します。

1.8 認証機関選定

SQFの基礎コードの実施は、SQFIからライセンスされ、SQF審査を実施しSQF認証を発行する認証機関に限られます。

サイトには、SQF監査および提供する認証サービスの概要を示す認証機関との契約を常に整えることが義務付けられています。これには、最低でも以下が含まれます。

- i. 認証の対象範囲（パートAの第2.2項を参照）
- ii. 審査実施予定時期および審査終了時期、ならびに報告要求事項
- iii. 認証機関の料金体系
- iv. SQF認証の発行、取り下げ、一時停止の条件
- v. 認証機関の異議申し立て、苦情、および紛争処理手順

認定されている認証機関の最新リストは、SQFIウェブサイト（sqfi.com）に掲載されています。認証機関はSQFI評価データベースにも記載されています。さらに、サイトは、認証済みであれば、見積価格の要請や認証機関選定をオンラインで行えます。

1.9 SQFデータベース登録

SQF認証を受けるため、サイトはSQFI評価データベースに登録する必要があります。このデータベースは、SQFIのウェブサイト（sqfi.com）からアクセスできます。

登録は年1回行います。また、登録時および更新時にサイトごとに支払うべき手数料があります。料金表はSQFIのウェブサイト（sqfi.com）から入手できます。

サイトは、認証取得前にSQFIに登録する必要があります。また、認証を維持するために、継続的な登録が必要です。サイトが非登録状態になった場合、当該サイトがSQFI評価データベースに適切に登録されるまで、そのサイトの認証は無効となります。

1.10 プレアセスメント審査の実施

プレアセスメント審査は強制ではありませんが、サイトが実施したSQF食品安全システムの概要を示すことが推奨されます。プレアセスメント審査は、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。選択された認証機関が完全な認証審査を請け負う前に、是正処置を講じることができるようになります。このプレアセスメント審査は、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の基礎審査員を使って実施できます。

2018年6月初版

2. 初回認証プロセス

2.1 SQF審査員の選定

SQFの基礎審査員は、SQFIのライセンスをもった認証機関に雇われるか、同機関と契約を結ばなければならず、かつSQFの基礎審査員の基準を満たすか、SQF食品安全審査員としてSQFIに登録しなければなりません。

認証機関は、SQFの基礎審査員のためにSQFIが規定する基準をすべての審査員が確実に満たすことに責任があり、垂直的に統合されたサイトを含む、サイトのSQF認証審査のために最適な資格を有するSQF食品安全審査員を選定するものとします。認証機関は、SQF食品安全審査員が、同一サイトの審査の認証サイクルを4回以上連続で実施しないことを保証するものとします。

認証機関は、SQF審査の予定を決める時点で、SQFの基礎審査員名をサイトに通知する必要があります。サイトは、認証機関が提供する認証情報またはSQF食品安全審査員の登録および食品セクター分類をSQFIウェブサイト(sqfi.com)の登録リストで確認できます。

2.2 認証範囲の特定

認証の対象範囲は明確に特定し、初回認証審査の前にサイトと認証機関の間で合意し、初回認証審査と引き続き行われるすべての審査の対象範囲に含めます(パートAの第2.4項を参照)。認証の対象範囲では、サイトにより文書化および実施され、認証機関により審査される関連システム要素とGMPモジュールを決定するものとします。ただし、この決定は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。

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5.1項を参照してください。

認証の対象範囲は以下を含むものとします。

サイト。 SQF認証はサイト固有です。全施設、支援用建物、サイロ、タンク、ローディングベイおよびアンローディングベイ、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含める必要があります。サイトが施設に免除部分を求める場合、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しなければなりません。認証機関により承認されると、免除は、SQFI評価データベースのサイト説明と審査報告書に記載されるものとします。ただし、対象範囲に含まれる製品の生産、加工処理、保管に関与する施設およびプロセスの全部分は免除できません。

認証活動が、運営および技術的管理を担当する同一の上級管理職が監督する複数の施設で行われ、かつ1つのSQFシステムでカバーされる場合は、サイトを拡大して各施設を含めることができます。

サイトの免除部分は、認証対象であると掲げてはなりません。免除されたサイトの装置または区域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場合は、SQF認証を即時取り下げるものとします。

製品。 SQF認証は、製品に固有のもので、サイトで加工処理と取り扱いが行われる食品セクター分類および製品は、認証の対象範囲で特定および合意されるものとします。サイトが、サイト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、認証審査の前に、免除の理由を説明した書面による免除の要請を認証機関に提出しなければなりません。認証機関により承認されると、製品の免除は、SQFI評価データベースのサイト説明と審査報告書に記載されるものとします。

2.3 審査範囲の特定

サイトおよび認証機関は、認証審査開始前に審査範囲に合意するものとします。審査の範囲は以下を含むものとします。

- 承認された免除を含む合意した認証の対象範囲(パートAの第2.2項を参照)
- SQFの基礎コード – 一次生産のバージョン、および適用GMPモジュール
- 審査期間(パートAの第2.4項を参照)
- SQFの基礎審査員の指名
- 出張時間、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

サイトと認証機関の間で審査範囲に一旦合意すると、審査開始時点で審査範囲の変更を行えなくなります。

2018年6月初版

2.4 審査期間ガイダンス

認証機関とサイトが、認証の対象範囲および対象範囲を裏付ける関連情報に合意した時点で、認証機関は、認証審査完了までの所要期間の見積もりをサイトに提示するものとします。

審査期間は、当該サイトの業務の規模と複雑度により異なります。審査期間に影響を及ぼす可能性のある要素には、以下が含まれます。

- i. 審査の範囲
- ii. サイトの大きさ、製品設計、および／または従業員の流れ
- iii. 製品ラインの数と複雑度、全体的なプロセス
- iv. 製品のリスク度の高低
- v. SQFシステムの策定と文書化の複雑度
- vi. 機械化度、労働集約度
- vii. 会社要員とのコミュニケーションの容易さ(異言語が使用されていると見なして)
- viii. サイト要員との協力

表1および表2に提示しているのは、SQF認証審査期間のガイダンスです。認証機関がこのガイダンスから30%を超えて逸脱する場合には、正当な理由が必要です。

これはガイドに限りません。認証機関は、認証の対象範囲、食品安全リスク、およびプロセスの複雑度に基づき各認証審査の期間を決定しなければなりません。

表1: SQFの基礎 – 基本の一次生産向けサイト審査期間表

ステップ1	ステップ2	ステップ3
	期間(日数)(最大3つの商品/動物種を含む)	従業員数に基づく追加日数
雇用数が10人未満の農企業	0.25日	1~50人= 0日 51~100人= 0.25日 101~500人= 0.5日 500人超= 0.75日
その他すべての農企業	0.5日	
3つの商品/動物種より多い場合の追加期間	HACCPプランを3件または作物/商品/動物種を3種類追加ごとに0.25日	

表2: SQFの基礎 – 中級の一次生産向けサイト審査期間表

ステップ1	ステップ2	ステップ3
	期間(日数)(最大3つの商品/動物種を含む)	従業員数に基づく追加日数
雇用数が10人未満の農企業	0.33日	1~50人= 0日 51~100人= 0.33日 101~500人= 0.75日 500人超= 1.0日
その他すべての農企業	0.75日	
3つの商品/動物種より多い場合の追加期間	HACCPプランを3件または作物/商品/動物種を3種類追加ごとに0.33日	

認証機関は、審査期間に加えて、計画、出張、報告書作成、不適合対処の所要期間と予想費用をサイトに提示するものとします。

2.5 サイト審査

サイト審査は、認証機関が指名するSQFの基礎審査員によって、サイトで実施されます。主要プロセスが稼働中のサイト審査は、サイトと認証機関の間で合意した時間に実施されます。サイト審査には、認証の対象範囲および合意した免除に関わらず、建物の内部および外部を含む、サイト全体のレビューを含める必要があります。サイト審査には、すべての業務および清掃シフトのレビュー、ならびに該当する場合は業務前の点検も含めるものとします。

サイト審査は、SQFコードが文書化されているとおりに効果的に実施されているかどうかを判断するものです。審査での立証および検証ポイントは、以下になります。

- i. 全体としてのSQF食品安全システムの有効性
- ii. 食品安全性のハザードが効果的に特定および管理されていること
- iii. 効果的なSQFシステムの維持ならびに食品安全性に関する規則および顧客要件への適合に対して、サイトが示す献身度
- iv. サイトの適用除外製品またはエリアが認証でカバーされた製品に食品安全リスクをもたらしてはならない

2.6 季節生産

季節生産(主要な活動を連続する5カ月より少ない期間で実施する場合)に関するサイトの初回認証審査は、季節のピーク操業時に実施するものとします。

サイトが複数季節の製品を認証の対象範囲内に含めるよう求める場合、サイトと認証機関は、最もリスクの高いおよび/または最も生産量の多い操業時に初回認証審査を実施するよう合意するものとします。その他の季節生産の文書化と記録を認証審査の一部としてレビューするものとします。

2.7 不適合

SQFの基礎審査員がSQFコードの関連モジュールに要求事項の不適合を発見した場合、当該審査員は、当該不適合の数、説明、範囲をサイトに伝えるものとします。不適合は、「規格不適合性」と呼ばれることもあります。

SQFコードに対する不適合は、以下のとおり等級分けされます。

- **軽微な不適合**: 対処しないと食品安全のリスク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SQFコードの不備や欠如
- **重大な不適合**: 食品安全のリスク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SQFコードの不備や欠如
- **致命的な不適合**: 重要管理点、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致命的な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

致命的な不適合はまた、サイトが認証機関と合意した期間内に効果的な是正措置を講じない場合、また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。

是正措置の解決に向けた流れについては、パートAの第3.2項で扱っています。

2.8 審査証拠記録と審査報告書

SQFIIは、SQFコード審査時にSQFの基礎審査員が使用する電子審査用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、SQFの業種セクター向けにカスタマイズされます。このSQFチェックリストは、SQF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の基礎審査員が、所見記録や、サイトに関する業務の規定要求事項の遵守度(審査証拠記録)を判断するために使用します。

2018年6月初版

適正農業規範(GAP)は、SQFの基礎:基本/中級の審査の一環として評価するものとします。要素が適用できず、かつ適切に正当性が示される場合、この要素は、SQFの基礎審査員によって、審査報告書に「該当なし」(N/A)と記載されるものとします。

SQF審査時に特定される不適合は、SQF審査報告書に正確に記載するものとし、SQFコードの該当する項および不適合の理由を漏れなく記載するものとします。不適合の報告書についてSQFの基礎審査員は、サイト審査の終了までに、サイトに任せるものとします。

電子審査証拠記録は、SQFの基礎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ものとします。

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暦日以内にサイトが利用できるようにするものとします。完了して承認された是正処置を含む最終審査報告書は、サイト審査の最終日から45暦日以内に最終認証決定が行われ、その日からサイトが利用できるものとします(パートAの第3.4項を参照)。

SQF審査報告書は、サイトの所有物であり続けるものとし、かつサイトの許可なしに第三者に配布してはならないものとします。

3. 初回認証決定

3.1 認証決定の責任

SQF食品安全審査員によって行われた審査が綿密なものであり、全要求事項を満たし、審査報告書に記入漏れがないことを確保することは、認証機関の責任となります。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。

認証決定は、SQFの基礎審査員がSQF審査中に推奨する遵守と不適合の証拠に基づいて、認証機関が行うものとします。SQFIは認証に関するガイダンスを提示しますが、認証が、SQFの基礎審査員が提示する客観的証拠に基づいて正当かつ当然であるかを判断する責任を負うのは認証機関です。

本項の対象範囲外で行われる認証決定はすべて、認証機関がSQFIに正当な理由を書面で提出する必要があります。

3.2 サイト審査の是正処置

すべての不適合およびその解消は、SQFの基礎審査員が文書化するものとします。特定される重大な不適合および軽微な不適合の対処期間は、以下のとおりです。

- **軽微な不適合**は、サイト審査の完了から30暦日以内に、SQFの基礎審査員により、修正、検証、および対処が行われるものとします。製品の安全性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る場合があります。その場合、代替手段として暫定的な管理手法が開始されます。サイトは、期間延長について通知を受けるものとします。期間延長が許可された場合、不適合に対処するものとし、SQFの基礎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するものとします。
- **重大な不適合**は、サイト審査の完了から30暦日以内に、修正および適切な是正処置の検証、ならびに対処が行われるものとします。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理由から修正できない場合、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安全性に対するリスクを軽減するという条件で、この期間を延長することができます。そのような場合は、不適合に対処するものとし、SQFの基礎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するものとします。
- SQFの基礎審査員が、認証審査中に致命的な不適合が存在すると見なす場合、当該審査員は、サイトへの助言と認証機関への通知を速やかに行うものとします。初回認証審査において致命的な不適合を提起することは、審査に不手際があったという結果を無条件で招くことになり、サイトは認証を再申請する必要があります(パートAの第3.5項を参照)。

3.3 審査のスコアおよび格付け

SQFの基礎-基本または中級の一次生産向けコード審査には、スコア評価や格付けは発行されません。SQF食品安全認証審査に適用されるスコアと格付けは、SQFの基礎の一次生産向け認証審査までは及びません。スコアまたは審査の格付けをサイトの顧客が求める場合は、SQF食品安全コードに用いるスコア評価/格付けシステムを認証機関が適用します(SQFIのウェブサイト(sqfi.com)で利用できる適切なSQF食品安全コードを参照)。

3.4 認証付与

以下の場合、サイトはSQFの基礎:基本または中級の一次生産コードの実施に合格したものと見なされます。

- サイトが30日以内にすべての不適合に対処する

認証決定は、SQFコード審査の最終日から45暦日以内に行われるものとします。サイトの固有の認証番号は、サイトの基礎の修了証に適用するものとします。

基礎の認証授与から10暦日以内に、認証機関はサイトの基礎修了証の電子コピーおよび/またはハードコピーを発行するものとします。証は、初回認証日で設定された基準を超えた75日間まで有効です。登録認証は、SQFIが承認する形式を維持し、以下を含むものとします。

- i. 認証機関の名称、所在地、およびロゴ
- ii. 「登録認証」という表題

2018年6月初版

-
- iii. 「(サイト名)は、一次生産向けSQFの基礎:基本または中級第1版の要求事項を満たしているものとして登録される」という文言
 - iv. 登録の対象範囲に含まれる食品セクター分類および製品
 - v. 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
 - vi. SQFロゴ
 - vii. 正当な権限のある役員および発行担当役員の署名

認証済みサイトの情報はSQFIウェブサイト(sqfi.com)に掲示するものとします。

3.5 不適合

サイトが義務付けられた期間内に不適合に対処しない場合、またはサイトが致命的な不適合の評価を受ける場合、サイトはSQFコード認証審査に失敗したと見なされます。その場合、サイトは、新たなサイト審査を再申請する必要があります。

2018年6月初版

4. サーベイランスおよび再認証

4.1 認証の維持

SQF認証を維持するために、サイトには、義務付けられた期間内にサーベイランス審査および/または再認証審査を確実に行うこと、致命的な不適合がサーベイランス審査または再認証審査で提起されないことを確保すること、すべての重大な不適合および軽微な不適合を指定期間内に修正することが必須です。

4.2 サーベイランス審査

サーベイランス審査は、サイトが以下のいずれかの数およびタイプの不適合を認証または再認証として提起した場合に実施されます。

- i. 2つ以上の重大な不適合
- ii. 1つの重大な不適合と4つ以上の軽微な不適合
- iii. 14以上の軽微な不適合

(認証を取得または維持するために、すべての不適合は30日以内に対処されなければなりません。パートAの第3.4項を参照)。

このサーベイランス審査は、前回の認証審査または再認証審査の最終日から6カ月目の応当日の前後45暦日以内に実施するものとします。

サーベイランス審査の意図は以下のとおりです。

- i. 前回の食品安全審査で対処済みの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
- ii. SQFコードが、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
- iii. サイトが行う業務変更がサイトのGMP(適正製造規範)と適用食品安全プランに影響を及ぼす場合に、適切な処置を検討し講じること
- iv. SQFコードの要求事項の継続的遵守を確認すること
- v. すべての重要なプロセスおよび食品安全ステップを継続管理中であることを検証すること
- vi. サイトのGMP(適正製造規範)および業務運営の継続的改善に貢献すること

サーベイランス審査で提起された重大なまたは軽微な不適合は、パートAの第3.2項の指示に従って対処するものとします。サイトが以下に該当する場合、認証機関はサイトの認証を一時停止するものとします。

- i. サイトが、義務付けられた期間内のサーベイランス審査を認めない場合
- ii. サイトが合意した期間内にサーベイランス審査で提起された不適合に対処できなかった場合

4.3 サーベイランス審査:季節操業

季節操業は、主要な活動が暦年中の連続する5カ月を超えない範囲で実施されているサイトです。

サーベイランス審査の期限が操業季節の範囲内にある場合、サーベイランス審査は、前回の認証審査または再認証審査の最終日から6カ月目の応当日の前後45暦日以内に実施するものとします。

サーベイランス審査の期限が操業季節の範囲外にある場合、認証機関は、次回の季節の30日以上前に、操業前審査を実施するものとします。操業前審査は、最後の審査による是正処置の完全レビューと次回の再認証審査の準備で構成するものとします。

4.4 再認証審査

SQFシステムの再認証審査は、サイトのSQFシステム全体としての継続的な有効性を検証するために行われます。

この再認証審査は、初回認証審査の最終応当日の前後45暦日以内に実施するものとします。

天災や異常気象などの極端な状況により、サイトの再認証審査の期間および認証の有効期限日に対して期間延長を一時的に発行するには、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。季節サイトについては、パートAの第4.5項を参照するものとします。

再認証審査日の永久的な変更を必要とする状況の場合は、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、この変更により、サイトの新しい再認証日が基準日より前に移動したり、新しい再認証日が新しい初回認証審査日に決定されたりする場合があります。

2018年6月初版

期間延長の要請はすべて、サイトのSQF認証を発行した認証機関によりもたらされるものとします。

再認証審査の目的:

- i. 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
- ii. SQFコードが、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
- iii. 内部監査、危機プラン、フードディフェンスプラン、およびリコールシステムの年1回のレビュー、ならびに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
- iv. すべての不適合に対して是正処置と予防措置を講じているかを検証すること
- v. サイトが行う業務変更がサイトのGMP(適正製造規範)に影響を及ぼす場合に、適切な処置を検討し講じること
- vi. すべての重要ステップを継続管理中であること、およびSQFコードの全要素間の効果的な相互作用を検証すること
- vii. 業務上の変更点を踏まえて、SQFシステムの総合的な有効性を全体として検証すること
- viii. サイトが、SQF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
- ix. サイトのSQFシステムおよび業務運営の継続的改善に貢献すること

4.5 再認証審査:季節操業

季節操業の再認証審査はパートAの第4.4項の要求事項に従うものとします。ただし、季節操業が大幅に変更され、90日間の再認証審査期間を満たせない場合は、季節のピーク操業時期に審査を行うよう、認証機関とサイトは一時的に再認証審査日を設定し直すものとします。

季節的条件のためにサイトが再認証審査日の永久的な変更を希望する場合は、パートAの第4.4項に従って、SQFコンプライアンスマネージャーに書面で要請を行わなければなりません

4.6 認証の一時停止

サイトが以下に該当する場合、認証機関はSQF認証を一時停止するものとします。

- i. サイトの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
- ii. 規定された期間内に重大な不適合の是正処置を講じない場合
- iii. 再認証またはサーベイランス審査で致命的な不適合を受ける場合
- iv. 認証機関により、サイトがSQFコードの要求事項を維持していないと評価される場合

サイトの認証が一時停止すると、認証機関がすぐに、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、さらに、以下を書面で行うものとします。

- i. 一時停止措置の理由と発効日をサイトに通知すること
- ii. サイトに送付した一時停止通知の写しを、SQFコンプライアンスマネージャーに送付すること
- iii. サイトが認証機関に対して取る是正処置を概説する詳細な是正処置プランを、一時停止通知受入後48時間以内に提示するように要請すること

サイトの登録認証が一時停止される場合、認証機関は、詳細な是正処置プランを受け取り次第、以下を行うものとします。

- i. 是正処置プランの受入から30暦日以内に現地訪問によって速やかな修正が行われたことを検証すること
- ii. 是正処置が無事に実行されたときに、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伝える通知書をサイトに送付すること
- iii. 一時停止後6カ月以内に、認証機関がサイト訪問を実施して、是正処置プランが効果的に実施されたこと、およびサイトのSQFシステムが規定の目標を達成していることを検証すること

2018年6月初版

- iv. SQFIIに、サイトに送付される一時停止解除通知の写しを送付すること

認証機関がサイトのSQF認証を一時停止した場合、一時停止期間中、当該サイトはSQF認証取得と自称してはならないものとします。

4.7 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るものとします。

- i. サイトの認証が一時停止状態にありながら、認証機関によって規定されている承認済みの是正処置プランを一時停止通知受入後48時間以内に提出していない場合、または認証機関によって決定されている承認済み是正処置を指定期間内に講じていない場合
- ii. 記録を偽造した場合
- iii. SQF認証の完全性を維持していない場合
- iv. 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

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。

- i. SQF認証が取り下げられたこと、当該措置の理由、発効日をサイトに通知すること
- ii. サイトに送付した取り下げ通知の写しを、SQFIIに送付すること
- iii. 登録認証を通知から30日以内に返却するようサイトに指示すること

登録認証の取り下げを受けたサイトは、登録認証がSQFIの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ウェブサイト(sqfi.com)に掲示されます。

2018年6月初版

5. サイトと認証機関の義務

5.1 認証の対象範囲の変更

サイトが、食品セクター分類または新製品を認証の対象範囲に加えることを希望する場合、当該サイトは、認証機関に認証の対象範囲拡大を
書面で要請することができます。

認証機関は追加のプロセスまたは製品のサイトの審査を実施するものとし、新しい認証を発行するか、または新しい認証を発行できない理由を
文書にてサイトに通知するものとします。

対象範囲の増分に対する審査では、再認証日または認証の有効期限日は変更されないものとします。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、元の認証に従って継続するものとします。

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うものとします。

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、商品、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ものとします。

再認証審査期間までの45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回の再認証審査まで延期し、サイトに
通知するものとします。再認証審査に合格するまで新しい認証は発行されないものとします。

5.2 認証機関の変更

認証が一時停止されていないという条件または一時停止もしくは取り下げが危ぶまれていないという条件で、1認証サイクルを経た後で、あら
ゆる未対処の不適合に対処した場合に限り、サイトは認証機関を変更できます。

サーベイランス審査を必要とするサイトは、当該サーベイランス審査の実施後またはSQFIコンプライアンスマネージャーの書面による承認に
限り、認証機関の変更が許可されます。

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、以下のためにサイトの認証の移転前レビューを行うものとします。

- i. 登録認証がSQFシステムに関連する最新かつ有効なものであり、したがって認証取得済みであることの確認
- ii. サイトの食品セクター分類が、新認証機関の認証範囲に含まれることの確認
- iii. 受けた苦情に対処していることの確認
- iv. サイトの審査履歴(新しい認証機関の満足のいくように、以前の認証機関が完成させた審査報告書の写しで当該サイトが審査履
歴を明示できる場合)および未対処の不適合が及ぼす影響のレビュー
- v. 現在の認証サイクル段階の確認

5.3 製品リコールおよび規制違反の通知

認証取得済みサイトが、公示が義務付けられている食品安全に関する事象(クラスIまたはクラスIIのリコール、あるいは規制による警告状の受
入など)を引き起こしたことが確認され次第、当該サイトは、その事象から24時間以内に認証機関およびSQFI(宛先:
foodsafetycrisis@sqfi.com)に書面で通知するものとします。

サイトの認証機関およびSQFIは、SQFコードのシステム要素第2.6.3項の定義に従い、サイトの最重要連絡先リストに掲載するものとします。

認証機関は、認証の完全性を守るために講じる処置からさらに48時間以内に、SQFIに通知するものとします。

5.4 遵守と完全性のプログラム

SQFIの遵守と完全性のプログラムの要求事項を満たすために、SQFIは適宜、認証機関とその審査員の活動をモニタリングする場合があります
。このモニタリング技法には、妥当性確認審査および/または立会い審査が含まれますが、これらに限定されません。これらの追加のモニタ
リング活動を実施する一方で、サイトには、審査中またはサイトの審査の開始後に、SQFI認定の追加の代表者、スタッフ、または審査員をサイ
ト内に受け入れる義務があるものとします。SQFIの代表者の出席により、業務が妨げられたり、審査時間の追加や不適合を招いたりするこ
とはないものとします。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。

2018年6月初版

5.5 オーナーシップの変更

認証済みサイトの事業が売却され、商号が存続する場合、新規オーナーは、オーナーシップの変更から30暦日以内に認証機関に通知し、SQF認証と既存の認証番号の維持を申請するものとします。認証済みサイトのオーナーシップは変更しながら、SQF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。上記申請に当たって、認証機関は、SQFシステムの管理および監督の主要担当スタッフが維持されたかどうかを判断するものとします。

サイトの管理および人員に重大な変更がある場合、認証機関は認証審査を完了し、新しい認証と新しい認証番号を発行するものとします。また、新しい認証に該当する審査頻度が適用されるものとします。

5.6 施設の移転

認証済みサイトが事業施設を移転する場合、当該サイトの認証は、新しいサイトには移行しません。新しい施設の認証を実施して取得しなければなりません。サイトの認証番号は同じものが継続使用されますが、新しい施設には初回認証審査を適用するものとします。

5.7 言語

認証機関は、審査を実施するSQFの基礎審査員が、審査対象サイトの口頭言語および書記言語で完全に意思疎通できることを確保するものとします。

翻訳者が必要な場合は、認証機関が翻訳者を用意するものとし、かつ当該翻訳者は審査中に使用する技術用語の知識を有するものとし、審査対象サイトから独立しているものとし、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、かつ翻訳者利用に伴う費用が増えることについて通知されるものとします。

対立の解消を目的として、SQFコードの英語版を決定力のある参考資料とするものとします。

5.8 利害の対立

認証機関は、すべての認証活動がコンサルティング活動から切り離して統制および管理(方針および規範の策定を含む)されていることを、確実にするものとします。これにより、認証機関は、候補になっているSQFの基礎審査員を、以下に概説される利害の対立を構成するSQFシステム認証に関する審査の実施、または利害の対立につながる可能性のあるその他の状況に関する審査の実施から除外するものとします。

SQF食品安全審査員は、過去2年間に、論点となっているサイトと関わるコンサルタントとしての役割で参加したことがある場所の審査を行ってほならないものとし、また、サイト関係者の審査も行っていないものとします(食品安全プランの策定など審査対象のSQFシステムの開発に積極的かつ独創的な方法で参加していると見なされます)。コンサルティングには、以下の活動が含まれますが、これらに限定されません。

- i. 食品安全プラン、マニュアル、ハンドブック、手順の作成または準備
- ii. SQFシステムに関する意思決定プロセスへの参加
- iii. SQFシステムの設計、文書化、開発、妥当性確認、検証、実施または維持管理について、コンサルタントとして、または別途で助言すること
- iv. 最終的な認証に向けて食品安全プランおよびSQFシステムの開発・実施に関して助言または指示が行われる「社内」食品安全トレーニングサービスを実施すること、または実施に参加すること

認証機関は、SQFの基礎審査員が、当該審査員自身またはその所属組織とサイトの間につながりが現存していること、かつてつながりがあったこと、つながりが提案されていることを確実に開示するものとします。

認証機関は、SQFプログラム内で、認証機関が契約または採用している審査員から現行サイトまたはサイト候補に対して生じる利害の対立の可能性、コンサルティング、トレーニングが一切ないことを、組織上の構成を通じて確保するものとします。

SQFの基礎審査員が利害の対立を抱えているとサイトが見えず場合、またはその他の理由がある場合に、当該サイトはSQFの基礎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ものとします。

5.9 苦情、異議申し立て、紛争

2018年6月初版

認証機関は、サイトまたはサイトに関する他の関係者によってなされる異議申し立て、苦情、紛争に対処するための手順を文書化し、サイトに提供するものとします。

審査員の活動や意思決定を含め、サイトが認証機関の活動に関する苦情を表明することになった場合、または認証機関による意思決定について異議申し立てや紛争がある場合、認証機関は、当該問題を先延ばしすることなく調査および解決し、かつすべての苦情、異議申し立て、紛争、それらの決議の記録を取るものとします。

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、当該問題を先延ばしすることなく調査および解決し、かつすべての苦情、異議申し立て、紛争、それらの決議の記録を取ることが義務付けられています。

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はしないものとします。

苦情の調査中に、SQFの基礎プログラムおよび／またはその他関係資料に従わないサイトのSQFシステムまたはその他の状態に、裏付けのある破綻があったと判断される場合、認証機関はパートAの第4.6項で概説しているとおり、認証を一時停止するものとします。

審査員または認証機関の人員の行為や態度について苦情が表明される場合、認証機関は、苦情を先延ばしすることなく調査・解決し、すべての苦情とそれらの解決の記録を維持するものとします。

SQFIは、要請に応じて認証機関に対する苦情および認証機関の調査の記録を利用できるものとします。サイトと認証機関の間で苦情、異議申し立て、紛争を十分に解決できない場合、当該問題は、SQFウェブサイト(sqfi.com)を介してSQFIの苦情および異議申し立て手順に付託するものとします。SQFコードに関する苦情やコメント、SQF評価データベース、SQFトレーニングセンター、コンサルタントもこのアドレスで登録できます。

このページは意図的に空白ページにしています。

一次生産向けSQF の基礎 – 基本

第1.1版



このページは意図的に空白ページにしています。

パートB: 一次生産向けSQFの基礎: 基本のシステム要素

2.1 マネジメント責任

2.1.1 マネジメント責任

2.1.1.1 サイトの上級管理者は、以下の完了のレビュー、検証、文書化に責任を負うものとします。

- i. 特定されるハザードの管理方法が完了して適切であることを確認するためのSQFシステムの毎年のレビュー
- ii. 安全食品を供給するコミットメントを記載する方針声明
- iii. 是正処置および/または原産国と仕向国の食品関連法規の遵守を裏付ける記録

2.1.1.2 サイトの上級管理者は、食品の安全性に関する目標を達成し、SQFシステムの開発、実施、維持、継続的改善を支援するために、適切な資源を確実に利用できるものとするものとします。

2.1.1.3 サイトの上級管理者は、以下を満たす者を雇用または契約する人員に指名するものとします。

- i. 食品安全システムの開発、実施、および維持を担当する者
- ii. 一次生産向けSQFの基礎コードと、サイトの認証の対象範囲に関連するSQFシステムの実施および維持の要求事項を理解している者

2.2 文書管理および記録

2.2.1 文書管理および記録

2.2.1.1 食品安全関連活動を文書化するとき、更新された最新の方針、手順、フォームを従業員が確実に使うよう文書を管理するものとします。

2.2.1.2 すべての記録は、判読できるものとし、検査、分析などの重要な活動が完了したことを実証する活動の担当者が適切に承認または署名するものとします。

2.2.1.3 記録は、安全に管理して損傷や劣化を避け、検索可能で、すぐに利用できるものとし、かつ顧客または規制により指定される期間に従って維持するものとします。

2.3 仕様書およびサプライヤー/インプット承認

2.3.1 仕様書およびサプライヤー/インプット承認

2.3.1.1 最終製品の安全性に影響を及ぼす農業用化学物質、危険化学物質、繁殖用製品、土壌改良材、サプライヤーからの中間または最終の製品を含む(これらに限定されない)農業インプットおよび包装材の仕様は、関連法規を遵守するものとします。

2.3.1.2 最終製品の仕様書は、サイトおよびその顧客(該当する場合)による承認を受け、関連スタッフが利用できるものとし、さらに以下を含む場合があります。

- i. 微生物学的限界および化学的限界
- ii. ラベル付け要求事項および包装要求事項

2.3.1.3 最終製品の安全性に影響を及ぼす農業インプット、包装材、サービスは、合意した仕様を満たし、承認済みサプライヤーから供給されるものとします。

2.4 食品安全システム

2.4.1 食品安全プラン

2.4.1.1 農場のある場所での業務の対象範囲に関する製品、プロセス、包装、保管条件、取り扱いの説明を文書化するものとします。

2.4.1.2 農業製品の生産中に合理的に発生する可能性があるすべての食品安全性のハザードを特定するリスクアセスメント(危害分析)を業務に対して実施するものとします。

2018年6月初版

2.5 システムおよび製品検証

2.5.1 是正処置と予防措置

2.5.1.1 サイトは、内部または顧客から発生する食品安全の不適合と苦情に対して処置を実施するものとします。録には、問題、苦情、または食品安全事故の原因、およびそれらを解決するための是正処置を含めるものとします。

2.5.2 製品または機器の不適合

2.5.2.1 不適合製品、インプット、仕掛品、包装材、または機器は、不用意な使用、不適切な使用、最終製品の完全性に対するリスクを最小限に抑える方法で隔離、処理、手直し、または廃棄するものとします。不適合製品の処理・廃棄記録は維持するものとします。

2.6 製品の識別、トレーサビリティ、撤去、およびリコール／危機管理

2.6.1 製品の識別

2.6.1.1 以下を確実にするため、製品識別システムを実施するものとします。

- i. 受入、生産／収穫、保管、出荷の全段階で、製品を明確に識別する
- ii. 最終製品には顧客の仕様および／または規制要求事項のとりの表示を行う
- iii. 製品識別の記録を維持する

2.6.2 製品トレース

2.6.2.1 以下を確実にするため、製品トレースシステムを実施するものとします。

- i. 最終製品は顧客までトレース可能(1つ先)で、インプット、食品接触の包装材、および材料の受入日(1つ前)から始まるプロセス全体のトレーサビリティを提供する
- ii. インプット、包装材の受入および使用、ならびに最終製品の出荷と出荷先の記録を維持する

2.6.3 製品の撤去とリコール

2.6.3.1 流通からの製品の撤去またはリコールが必要な状況が生じた場合に、顧客および重要関係者に通知する方法(プランおよび連絡先リスト)および責任についてサイト(農場)は概説するものとします。これには、食品安全システムの不具合または洪水、水害の勧告、火災などの予定外の事象が引き起こす危機を含める可能性があります。

2.6.3.2 SQFIおよび認証機関は、公示が義務付けられている食品安全に関する事象が確認され次第、24時間以内に書面で通知を受けるものとします。また、SQFIIについてはfoodsafetycrisis@sqfi.comの宛先に通知を受けるものとします。

2.6.3.3 すべての製品の撤去、リコール、および模造品のリコールの記録を維持するものとします。

2.7 フードディフェンス

一次生産向けSQFの基礎 - 基本は該当しません。

2.8 アレルゲンマネジメント

一次生産向けSQFの基礎 - 基本は該当しません。

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 従業員トレーニングプログラムは、以下に関連する作業を行うスタッフに適用するものとします。

- i. 適正農業規範
- ii. 個人衛生の慣行
- iii. 食品規制要求事項の適用

2018年6月初版

2.9.1.2 規制遵守の達成、食品安全の維持管理、および衛生慣行に不可欠な全作業にどのように対応するかを説明する指示とトレーニング資料をスタッフに関連する言語で利用可能にするものとします。

2.9.1.3 トレーニングプログラムには、臨時、季節、常勤のすべての従業員／契約業者を含めるものとする、組織のリフレッシュトレーニングのニーズを特定および実施するための規定を含めるものとします。リフレッシュトレーニングには、少なくとも個人衛生の慣行、アレルゲン認識、サイトのセキュリティーを含めるものとします。実施する全トレーニングの参加者の記録は、完備しなければなりません。

2018年6月初版

モジュール7: 一次生産向けSQFの基礎: 基本 - 植物性産物の農作に関する適正農業規範

本セクションは、果物、野菜とナッツ類の栽培と収穫に関する適正農業規範の要求事項を網羅しています。

適用される食品セクター分類(FSC)は以下のとおりです。

FSC 3: 生鮮品とナッツ類の栽培と生産

本セクションのすべての該当要素を実施するものとします。要素が適用できない場合は、免除の要請の正当性を適切に示し、審査の前に書面で認証機関に提出する必要があります。

7.1 サイトの要求事項

7.1.1 敷地の場所

7.1.1.1 農場と施設は、近接、隣接の建物、企業経営、土地使用により、敷地内での安全で衛生的な操業を妨げられないものとします。リスクが特定された場合は、管理方法を実施して特定されるハザードを容認可能なレベルまで削減し、安全製品の製造に影響を及ぼす可能性がある状況または変更が発生した場合はリスク分析を再評価するものとします。

7.1.1.2 以前の土地使用、近隣の土地使用、その他の構造や設備を含む環境要因に起因する作物へのリスクを評価し、文書化するために、生産サイトと栽培サイトにおいてリスクアセスメントを実施するものとします。以下を考慮するものとします。

- i. 土地使用の履歴
- ii. 地形
- iii. 近隣の土地使用
- iv. 安全な製品を供給する能力に影響を与えるその他の要因

7.1.1.3 何の作物を栽培し収穫しているかを示す生産サイトごとの記録を維持するものとします。

7.2 建物、保管、および機器

7.2.1 圃場および保管用建物

7.2.1.1 備品、農業用化学物質、農業用包装材または作物の保管に使用される建物はすべて、適正な衛生慣行の遵守を可能にし、製品の汚染を避けるよう設計・建設するものとします。

7.2.1.2 作物または作物包装材の保管用の建物は、耐久性のある構造であるものとします。内部の表面は明るい色の仕上げで、滑らかで、不透水性があり、清潔に保つものとします。

7.2.1.3 保管室は収穫・包装用器具、収穫設備、機器、コンベア、袋、トレイ、容器、器具を農業用機械、危険化学物質、有害物質から離して個別的、衛生的な保管を可能にするよう設計・建設するものとします。

7.2.2 温室、水耕栽培およびキノコ類

7.2.2.1 屋内で製品を栽培するサイトは、ガラスやその他の異物の管理を含めて、製品に食品安全リスクがないよう設計するものとします。

7.2.3 管理された温度および環境での保管

7.2.3.1 冷却、冷蔵保存、および管理された環境の施設が適切な規模、建設、および設計を有し、効果的な運用能力と温度管理能力を有するものとします。

7.2.3.2 床は不透水性で洗浄が容易な、滑らかで高密度の耐衝撃性がある材料で建設するものとします。床は正常な状態において溢れた水または廃水の効果的な除去を可能にするよう、有効な傾斜がつけられているものとします。

7.2.3.3 壁、天井、ドア、フレーム、ハッチはしっかりとした壊れにくい作りとします。内部の表面は不透水性があり、滑らかな明るい色の仕上げとします。

7.2.4 危険化学物質、有害物質、および石油製品の保管

7.2.4.1 危険化学物質、有害物質、および石油製品は、製品の取り扱いや保管、輸送を行う従業員、製品、製品取り扱い装置または区域に対して危険をもたらさないように保管するものとします。

7.2.4.2 農薬、除草剤、殺鼠剤、燻蒸剤、殺虫剤、消毒剤および洗剤などの製品接触化学物質は、別々に、本来の容器内に入れて保管するものとします。

7.2.4.3 危険化学物質、有害物質、および石油製品のエリアへの保管(個別に施錠可能、あるいは密閉)は、食品取り扱いエリア、製品および原料成分および包装材の保管室の内部では起こらないものとします。

2018年6月初版

7.2.5 車両、製品取り扱い、機器、および器具

- 7.2.5.1 農作業に用いる機器、車両、工具、器具、およびその他の物品で農産物に接触し得るものは、個別に特定され、保全状態が良く、消毒されており清潔で、汚染を防ぐ方法により保管するものとします。
- 7.2.5.2 収穫用コンテナを収穫以外の目的に使用することは明確に識別するものとし、収穫用に再利用してはならないものとします。
- 7.2.5.3 農産物の輸送に使用される車両は、目的に適合しているものとし、完全な洗浄と検査なしでは、農産物の汚染の原因となる廃棄物、し尿、化学物質、またはその他の危険物質の運搬に用いてはならないものとします。
- 7.2.5.4 圃場の作物上を運行するトラクター、ハーベスター、現場包装用設備および機械には、潤滑剤および油による作物の汚染を防止するためのドリフトレイを取り付けるものとします。

7.2.6 メンテナンスと較正

- 7.2.6.1 機器と建物のメンテナンスは、製品または機器の汚染リスクを防止する方法で計画、スケジュール、実施して、適正な作業状態を確保するものとします。
- 7.2.6.2 栽培および収穫プロセスで用いる化学物質の使用機器、計測機器、試験機器、および検査機器の較正および再較正は、少なくとも毎年完了するものとします。

7.2.7 動物管理

- 7.2.7.1 家畜および野生動物を栽培地で管理し、温室ならびにすべての保管および製品取り扱いエリアに家畜または野生動物の存在を許さない措置を実施して、モニタリングするものとします。

7.2.8 有害生物の予防

- 7.2.8.1 隣接する建物の敷地、保管施設、保管設備、機械および機器は、有害生物および害虫を引き寄せることがないように、廃棄物または蓄積されたゴミがない状態を保つものとします。
- 7.2.8.2 製品取り扱い、製品保管、または食品包装保管に用いる建物および保管設備には、トラップやベイト剤ステーションなどの有害生物の予防装置を備えるものとします。
- 7.2.8.3 収穫済み製品および食品に接触する包装材は、有害生物および害虫の蔓延の証拠がないものとします。

7.2.9 清掃および衛生

- 7.2.9.1 製品接触表面、現場収穫機器、および衛生設備の清掃および消毒(必要な場合)は、製品汚染の発生を最小限に抑えるために十分な頻度で実施するものとします。
- 7.2.9.2 清掃用化学物質は、食品機器および接触表面への使用の承認を受けるものとし、製品汚染を防止するために個別に保管しなければなりません。(第7.2.4項も参照)

7.3 個人衛生の慣行

7.3.1 人員の作業規範

- 7.3.1.1 製品の取り扱いに従事する人員は、以下を含む人員の適切な作業規範を守るものとします。
- アクセサリおよびその他固定していない物品で製品の安全性に脅威をもたらすものは、栽培、製品取り扱い、または保管作業に装着または持ち込んではならないものとする
 - 素手で製品が取り扱われる場合、手指のマニキュア、つけ爪、および長い爪は許可されないものとする
 - つけまつ毛およびまつ毛エクステーションは許可されないものとする
 - 喫煙、チューイングガム、飲食(水を除く)、またはつば吐きは、現場収穫設備、ならびに収穫および包装作業中を含む、いずれの栽培エリアでも許可されない

人員と来訪者の規範の遵守は、日常的にモニタリングするものとし、食品安全規範に違反する人員には是正処置を実施するものとします。

- 7.3.1.2 食品を媒体として伝染しうる感染症に罹患している、または保菌者である人員は、栽培、製品取り扱い、または現場収穫業務に従事してはならないものとします。
- 7.3.1.3 医療スクリーニング手順は、製品または食品接触材料を取り扱う全従業員のために準備するものとします。
- 7.3.1.4 露出した傷、できもの、または患部がある人員は、製品または食品接触材料の取り扱いに従事してはならないものとします。身体の露出部の軽度の切り傷や擦り傷は、適切な防水包帯で覆い、容易に持ち出すことのできる保管救急処置キットから処置を施すものとします。
- 7.3.1.5 血液またはその他の体液と接触した製品または製品接触表面の取り扱いの手順を整備するものとします。

2018年6月初版

7.3.2 衛生設備および手洗い

- 7.3.2.1 トイレ設備を設け、製品汚染リスクの可能性を最小限に抑えるやり方で、設計、構築、配置を行うものとします。
- トイレは最大の従業員数に対応し、容易に清掃および維持管理できるよう建築するものとする
 - 清潔な飲料水の出る手洗い台、手洗い石鹸、使い捨てタオル、または効果的な手の乾燥機、ゴミ箱、および廃棄される使用済み手洗い水を溜めるタンク(排水に接続していない場合)がトイレ設備の中またはすぐそばに提供するものとする
 - トイレに行った後には毎回手洗いをするよう人員に指導する適切な言語での掲示を、手洗い台の横に設置する
 - 農場の従業員が使用する防護衣にラックを提供するものとする
 - トイレは農場作業員が容易にアクセスできる位置に設置するものとする
 - トイレと洗い場は清潔で衛生的な状態に維持するものとする
- 7.3.2.2 人員は手を清潔に保ち、手洗いは以下の際にすべての人員が行うものとします。
- 製品取り扱い前
 - 手袋の着用前
 - 毎回のトイレ使用后
 - ハンカチの使用後、または汚れたもしくは汚染した材料の取り扱い後
 - 喫煙または飲食後

7.3.3 防護衣

- 7.3.3.1 防護衣は製品を汚染リスクから保護するよう、効果的に維持、保管、洗濯、着用するものとします。
- 7.3.3.2 該当する場合、履物を含む衣類(外衣)は製品を汚染のリスクから保護するよう効果的に維持、洗濯、消毒、着用するものとします。
- 7.3.3.3 ゴムまたは使い捨て手袋を使用する場合、業務は手袋使用に関する方針を整備することとし、人員は上記に概説する手洗い規範に従うものとします。

7.3.4 来訪者

- 7.3.4.1 来訪者はすべて、製品栽培、収穫、または保管エリアに入る際は、アクセサリその他固定されていない物品を取り外し、適切な防護衣を身に付けるよう義務付けるものとします。
- 7.3.4.2 疾患の明らかな兆候を示す来訪者は、栽培、製品取り扱い、または現場収穫業務への入場が禁止されるものとします。
- 7.3.4.3 来訪者は、作業場、小屋、包装施設、または保管場所の様々なエリア内においてサイトが従業員用に指定するすべての人員の作業規範に従わなければなりません。
- 7.3.4.4 監督されていない子供は収穫、包装、または食品保管エリアに入場することが許可されてはならないものとします。

7.3.5 スタッフ用設備

- 7.3.5.1 従業員の携行品を、作物、収穫、現場および包装業務、ならびに収穫機器から離して保管するための措置を取るものとします。
- 7.3.5.2 食事休憩用のエリアは、食品接触/取り扱いゾーンおよび収穫機器から離して指定および設置するものとします。
- 7.3.5.3 飲用水は現場の従業員が利用可能であるが、製品にリスクをもたらさないものとします。

7.4 収穫、現場包装、製品取り扱い規範、および輸送

7.4.1 収穫および現場包装人員の作業規範

- 7.4.1.1 作業場の包装従業員は、以下を含む人員の適切な作業規範を用いるものとします。
- エプロンと手袋を清潔に保つものとする
 - エプロンと手袋は製品、作業台、機器、または包装材に放置してはならず、与えられたエプロンおよび手袋用のラックに吊るすものとする
 - すべての製品と包装材は地面と輸送車両の床に触れないようにするものとする

2018年6月初版

- iv. 廃棄物はその目的用に特定された容器に格納するものとする。廃棄物は農産物と接触してはならず、定期的に除去するものとし、蓄積したままにしてはならないものとする。
- 7.4.1.2 商品特有の取り扱いおよび農産物の現場包装では、以下を確実に行うものとします。
- i. 傷または腐敗のある農産物は収穫せず、また摘み取らない
 - ii. 地面に接触する製品は、収穫しないものとする(ただし、製品が通常地面に接触するものである場合や加工処理用に特別に指定されているものである場合で、かつ顧客が利用を承認している場合は除く)
 - iii. 物理的ハザードを検査する措置と物理的ハザードを除去する手順を整備する
 - iv. 交差汚染のリスクをもたらす布、タオル、その他の清掃用材料は農産物の拭き取りに使用しないものとする
 - v. 収穫用コンテナの使用および保管では食品安全性のハザードを最小限に抑える
 - vi. 収穫作業に使用される刃物および切断器具は、管理し、清潔に保ち、良好に維持管理するものとする
- 7.4.1.3 包装材は意図された用途に適しており、汚染を防ぐ方法で保管するものとします。包装材が直接土壌に接触が許される方法を特定する書面による方針を整備するものとします。
- 7.4.1.4 農産物と接触する材料は清潔で修理が行き届いているものとします。食品接触する収穫用コンテナとパレットは、収穫前と収穫中に検査して、食品安全にリスクをもたらさないことを確認するものとします。

7.4.2 輸送

- 7.4.2.1 作物の積み込み、輸送、および荷降ろしは、製品の完全性の維持を確保するものとします。規範には以下を含めます。
- i. 出荷装置の清浄度と機能性の検証
 - ii. 最終目的地までの輸送中の適切な保管条件
 - iii. その他のハザードとの交差汚染および腐敗の予防
 - iv. 適切な在庫ローテーションとトレーサビリティの規範

7.5 水のマネジメント

7.5.1 水システム

- 7.5.1.1 サイトならびに様々な生産区画および最終使用または貯蔵までの送水に用いる配水システムで利用するすべての水の供給源を維持および/または処理して汚染を防止し、目的の適切性を確保するものとします。
- 7.5.1.2 農業用水は、現行規制に準拠した場所から、それに準拠した方法で供給するものとします。
- 7.5.1.3 人間または動物の未処理の排泄物を搬送する水システムは、農業用水搬送用の水路とは分離するものとします。

7.5.2 灌漑用水

- 7.5.2.1 農業用水は、周知の清潔な水源から引かれるか使用に適合するよう処理済みであるものとします。
- 7.5.2.2 灌漑用水が容認可能な状態に処理される場合、処理後の水は要素の第7.5.3項の概説に従い、微生物学的規格に適合するものとします。
- 7.5.2.3 水耕栽培用の水は頻繁に交換し、微生物学的または化学的汚染を最小限に抑えるものとします。送水システムは保全と洗浄が可能ないように設計するものとします。

7.5.3 水のマネジメント

- 7.5.3.1 製品の洗浄および処理、製品に直接接触する氷の製造、食品接触表面の洗浄、消毒剤溶液の混合、ならびに手洗いに用いる水は、生産国と仕向国の飲料水の微生物学的および化学的規格に従うものとします。
- 7.5.3.2 水質試験は、栽培中の商品に関する現在の業界標準または規制に従うものとします。

2018年6月初版

7.6 土壌管理

7.6.1 肥料のマネジメント

7.6.1.1 無機(化学)および有機(堆肥)土壌改良材は、識別、隔離して別に保管し、食品安全リスクまたは農業用化学物質との交差汚染をもたらさないようにするものとします。保管場所は、以下を考慮に入れるものとします。

- i. 濃縮および希釈した液体土壌改良材を、合計容積の少なくとも110%を保持するよう設計されているタンク中で保管するよう、または地域の規制に従って保管するよう設備を用意する
- ii. 作物、農場または灌漑用水とは別に保管し、これにより、土壌改良材を作物から好適な距離を離して置くことによって、またはその他の物理的バリアを利用することによって、流出による汚染を避ける

7.6.1.2 有機および無機の土壌改良材の適用は記録し、記録には以下を含めるものとします。

- i. 適用日
- ii. 改良のタイプ
- iii. 適用日
- iv. 作業員または適用者の詳細
- v. 処理と適用の方法(第7.7.2項を参照)
- vi. 適用を施す田畑、果樹園、温室

7.6.2 土壌改良処理および適用

7.6.2.1 土壌改良手順を文書化、実施、および設計して製品の汚染を予防するものとします。手順では堆肥の処理に用いる方法について概説し、その他の未処理有機肥料については、以下を確認するものとします。

- i. 適用する処理方法が有機土壌改良材中の病原体を不活化にし、承認済みのまたは推奨された方法に従っていることが検証されていること
- ii. 地域の規制のために使用が許可されていない場合、および食品安全リスクをもたらす場合、未処理の生の堆肥または人間の汚物が使用されていないこと

7.6.2.2 有機土壌改良の適用は、製品の安全性と人間の健康に与えるリスクを最小限に抑えるよう、以下のように制限されます。

- i. 土壌改良材の使用はすべて、国・地方自治体のガイドライン、実施基準および適正農業規範の規約に従う
- ii. 看板・標識は国・地方の実施基準を遵守している
- iii. 第7.6.1.2項に従う土壌改良の適用の記録保存

7.6.3 化学物質の購入

7.6.3.1 生産国および仕向国での使用が承認された化学物質に限定して購入するものとします。購入済み化学物質には、有効成分、適用用量率、および適用指示が記載されたラベルを付けるものとします。規制または一部の規制が化学物質の使用を統制しない場合、サイトは、規制されない化学物質の利用の正当化に関し文書化されたリスクアセスメントを有するものとします。

7.6.3.2 生産国または仕向国での使用が明確に禁止された化学物質は、購入または保管してはならないものとします。

7.6.3.3 購入、使用されるすべての化学物質の最新の在庫目録を維持管理するものとします。

7.6.4 農業用化学物質

7.6.4.1 農業用化学物質の使用を意思決定する人員は、以下であるものとします。

- i. 目的市場において容認される化学物質の使用および最大残留基準値に関する情報への知識とアクセスを示す
- ii. 特定の製品の栽培に対して認可され、かつ、目的の市場での使用が認可された化学物質のみを使用する
- iii. 化学物質の使用(少なくともラベル指示に従う)および作物への使用禁止期間に関する能力と知識を示す
- iv. 適用機器が較正されて正確であること(第7.2.6項を参照)、および過剰な適用混合および/またはタンク洗浄は第7.8.1項に従って処分することを確保する

7.6.4.2 すべての化学物質の使用記録を維持し、記録には以下を含めるものとします。

- i. 使用した具体的な化学物質、閾値レベル、標的とする有害生物または疾病
- ii. 噴霧された作物

2018年6月初版

- iii. 濃度
- iv. 適用の日付、方法、および頻度
- v. 化学物質の使用と収穫の間の期間が、化学物質の使用について承認済みの収穫間隔を遵守していることを示す証拠

7.6.4.3 特定の製品の栽培に対して承認されている生物学的管理を、指示または専門家の推奨に従って使用するものとします。

7.7 廃棄物処理

7.7.1 乾燥、液体、非衛生的廃棄物の廃棄

7.7.1.1 廃棄物は農場、包装施設およびその周囲から定期的に除去するものとし、これにより最終製品や、栽培、収穫、包装作業に食品安全リスクをもたらさないようにします。

7.7.1.2 非食用材料を含むすべての固形廃棄物、商標登録材料を含む使用に適さない包装材、ならびに液体廃棄物および非衛生的廃棄物に対する効果的で効率的な廃棄について記載する書面の手順を文書化し、実施するものとします。

7.7.1.3 動物飼料用に指定された非食用廃棄物は、動物または人間の食用消費のためのさらなる加工処理にリスクをもたらさないよう保管および処理するものとします。

このページは意図的に空白ページにしています。

一次生産向けSQFの 基礎 – 中級

第1.1版



このページは意図的に空白ページにしています。

パートB: 一次生産向けSQFの基礎 – 中級のSQFシステム要素

2.1 マネジメント責任

2.1.1 マネジメント責任

2.1.1.1 サイトの上級管理者は、以下の完了のレビュー、検証、文書化に責任を負うものとします。

- i. 特定されるハザードの管理方法が完了して適切であることを確認するためのSQFシステムの毎年のレビュー
- ii. 安全食品を供給するコミットメントを記載する方針声明
- iii. 是正処置および／または原産国と仕向国の食品関連法規の遵守を裏付ける記録

2.1.1.2 サイトの上級管理者は、食品の安全性に関する目標を達成し、SQFシステムの開発、実施、維持、継続的改善を支援するために、適切な資源を確実に利用できるものとするものとします。

2.1.1.3 サイトの上級管理者は、以下を満たす者を雇用または契約する人員に指名するものとします。

- i. 食品安全システムの開発、実施、および維持を担当する者
- ii. 一次生産向けSQFの基礎コードと、サイトの認証の対象範囲に関連するSQFシステムの実施および維持の要求事項を理解している者

2.2 文書管理および記録

2.2.1 文書管理および記録

2.2.1.1 食品安全関連活動を文書化するとき、更新された最新の方針、手順、フォームに従業員が確実に使うよう文書を管理するものとします。

2.2.1.2 すべての記録は、判読できるものとし、検査、分析などの重要な活動が完了したことを実証する活動の担当者が適切に承認および／または署名するものとします。

2.2.1.3 記録にはアクセスや検索が容易であり、安全に保管して損傷または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まで保存するものとします。

2.3 仕様書およびサプライヤー／インプット承認

2.3.1 仕様書およびサプライヤー／インプット承認

2.3.1.1 最終製品の安全性に影響を及ぼす農業用化学物質、危険化学物質、繁殖用製品、土壌改良材、サプライヤーからの中間または最終の製品を含む(これらに限定されない)農業インプットおよび包装材の仕様は、文書化し、関連法規を遵守し、最新状態を維持するものとします。

2.3.1.2 最終製品の仕様は、文書化し、最新の状態を保ち、サイトおよびその顧客(該当する場合)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、さらに以下を含む場合があります。

- iii. 微生物学的限界および化学的限界
- iv. ラベル付け要求事項および包装要求事項

2.3.1.3 最終製品の安全性に影響を及ぼす農業インプット、包装材、サービスは、合意した仕様を満たし、承認済みサプライヤーから供給されるものとします(第7.7.3項の「化学物質の購入」も参照)。

2.4 食品安全システム

2.4.1 食品安全プラン

2.4.1.1 農場のある場所での業務の対象範囲に関する製品、プロセス、包装、保管条件、取り扱いの説明を文書化するものとします。

2018年6月初版

2.4.1.2 農業製品の生産中に合理的に発生する可能性があるすべての食品安全性のハザードを特定するリスクアセスメント(危害分析)を業務に対して実施するものとします。製品に対する重大なリスクをもたらすハザードには、容認可能なレベルまでハザードを排除または削減する管理方法を適用するものとします。リスクアセスメント(HACCPに基づく食品安全プランまたは特定の適正農業規範)は、毎年または重大な変更が発生したときに分野横断チームが実施して、文書化およびレビューするものとします。

2.5 システムおよび製品検証

2.5.1 是正処置と予防措置

2.5.1.1 内部または顧客から発生する食品安全の不適合および苦情に対する是正処置の責任および方法は、文書化し、実施するものとします。記録を維持管理し、問題または苦情、食品安全事故の原因、および結果として生じる是正処置を含めるものとします。

2.5.2 製品または機器の不適合

2.5.2.1 不適合製品、インプット、仕掛品、包装材、または機器は、不用意な使用、不適切な使用、最終製品の完全性に対するリスクを最小限に抑える方法で隔離、処理、手直し、または廃棄するものとします。不適合製品の処理・廃棄記録は維持するものとします。

2.5.3 製品のサンプリング、検査、および分析

2.5.3.1 最終製品のサンプリング、検査、および/または分析、ならびにリリースは、文書化および実施するものとします。適用される手順は以下を確実に行うものとします。

- i. 検査と分析は必要に応じ、同意された仕様(例: 第2.3.2項に従うMRL)、ならびに規制およびラベル付けの要求事項に従って一定の間隔で行う
- ii. すべての分析は全国的に認められた手法または全国的に認められた手法に相当する妥当性確認済みの代替的手法に従って実施する
- iii. 顧客への製品リリースは権限を与えられた人員が承認する
- iv. 製品試験を実施する現地の人員は、結果の正確さを確保するために少なくとも年1回、適用検定試験プログラムに参加するものとします。
- v. 情報提供または製品分析の実施のために外部検査機関を利用する場合、その検査機関はISO 17025または相当する国内基準の認定を受けているものとします。

2.5.4 内部監査

2.5.4.1 適正農業規範の有効性を検証するための自己アセスメントおよび/または内部監査のスケジュール作成および実施の方法および責任を文書化し、実施するものとします。内部監査または自己アセスメントは、少なくとも年1回実施するものとします。適用される方法では以下を徹底するものとします。

- i. 自己アセスメントは生産期間に実施し、これには収穫規範、建物、保管、機器を含める
- ii. 自己アセスメント、ならびに実施した修正および是正処置の記録を維持するものとする

2.6 製品の識別、トレーサビリティ、撤去、およびリコール/危機管理

2.6.1 製品の識別

2.6.1.1 以下を確実にするため、製品の識別システムを実行します。

- i. 受入、生産/収穫、保管、出荷の全段階で、製品を明確に識別する
- ii. 最終製品には顧客の仕様および/または規制要求事項のとりの表示を行う
- iii. 製品識別の記録を維持する

2.6.2 製品トレース

2.6.2.1 文書化して実施する製品トレースシステムは、以下を確実に実施するものとします。

- i. 最終製品は顧客までトレース可能(1つ先)で、インプット、食品接触の包装材、および材料の受入日(1つ前)から始まるプロセス全体のトレーサビリティを提供する
- ii. 製品トレースシステムの有効性を少なくとも、年1回レビューおよびテストを行う

2018年6月初版

- iii. インプット、包装材の受入および使用、ならびに最終製品の出荷と出荷先の記録を維持する

2.6.3 製品の撤去とリコール

2.6.3.1 流通からの製品の撤去またはリコールが必要な状況が生じた場合に、顧客および重要関係者に通知する方法（プランおよび連絡先リスト）および責任についてサイト（農場）は概説するものとします。これには、食品安全システムの不具合または洪水、水害の勧告、火災などの予定外の事象が引き起こす危機を含める可能性があります。

2.6.3.2 SQFIおよび認証機関は、公示が義務付けられている食品安全に関する事象が確認され次第、24時間以内に書面で通知を受けるものとします。また、SQFIについてはfoodsafetycrisis@sqfi.comの宛先に通知を受けるものとします。

2.6.3.3 すべての製品の撤去、リコール、および模造品のリコールの記録を維持するものとします。

2.7 フードディフェンス

2.7.1 フードディフェンスプラン

2.7.1.1 意図的な妨害工作または準テロ攻撃が原因の食品への不純物混入を予防する方法、責任、および基準を文書化、実施し、維持するものとします。フードディフェンスプランは以下を含むものとします。

- i. フードディフェンスの責任を負うサイトの上級管理者の名前
- ii. 権限を与えられた人員のみが、指定のアクセスポイントを通して機器、車両、業務、および保管エリアにアクセスを有することを確実にする実施済みの方法
- iii. 注意を要する業務ポイントを意図的な不純物混入から守るために実施された方法
- iv. 農業／養殖インプット、包装資材、備品および危険化学物質の安全な受入および保管を確実にするために実施済みの対策
- v. 農業／養殖インプット、包装材、仕掛品、および最終製品を確保するために実施される措置は、安全な保管および輸送の条件下で保持される
- vi. 従業員、契約業者、来訪者による敷地へのアクセスを記録し管理するために実施済みの方法

2.7.1.2 フードディフェンスプランは少なくとも毎年1回レビューおよび検証を受け、適切に文書化するものとします。

2.8 アレルゲンマネジメント

一次生産向けSQFの基礎 – 中級は該当しません。

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 従業員のトレーニングプログラムを文書化し、実施するものとします。プログラムには以下に関連する業務を遂行するスタッフに適用される具体的な職務に対する必要能力およびトレーニング方法の概要を記すものとします。

- i. 適正農業規範の策定および適用
- ii. 個人衛生の慣行
- iii. 食品規制要求事項の適用

2.9.1.2 規制遵守の達成、食品安全の維持管理、および衛生慣行に不可欠な全作業にどのように対応するかを説明する指示とトレーニング資料をスタッフに関連する言語で利用可能にするものとします。

2.9.1.3 トレーニングプログラムには、臨時、季節、常勤のすべての従業員／契約業者を含めるものとする、組織のリフレッシュトレーニングのニーズを特定および実施するための規定を含めるものとします。リフレッシュトレーニングには、少なくとも個人衛生の慣行、アレルゲン認識、サイトのセキュリティを含めるものとします。実施する全トレーニングの参加者の記録は、完備しなければなりません。

モジュール7: 一次生産向けSQFの基礎: 中級 - 植物性産物の農作に関する適正農業規範

本セクションは、果物、野菜とナッツ類の栽培と収穫に関する適正農業規範の要求事項を網羅しています。

適用される食品セクター分類(FSC)は以下のとおりです。

FSC 3: 生鮮品とナッツ類の栽培と生産

本セクションのすべての該当要素を実施するものとします。要素が適用できない場合は、免除の要請の正当性を適切に示し、審査の前に書面で認証機関に提出する必要があります。

7.1 サイトの要求事項

7.1.1 敷地の場所

7.1.1.1 農場と施設は、近接、隣接の建物、企業経営、土地使用により、敷地内での安全で衛生的な操業を妨げられないものとします。リスクが特定された場合は、管理方法を実施して特定されるハザードを容認可能なレベルまで削減し、安全製品の製造に影響を及ぼす可能性がある状況または変更が発生した場合はリスク分析を再評価するものとします。

7.1.1.2 以前の土地使用、近隣の土地使用、その他の構造や設備を含む環境要因に起因する作物へのリスクを評価し、文書化するために、生産サイトと栽培サイトにおいてリスクアセスメントを実施するものとします。以下を考慮するものとします。

- i. 土地使用の履歴
- ii. 地形
- iii. 近隣の土地使用
- iv. 安全な製品を供給する能力に影響を与えるその他の要因

7.1.1.3 何の作物を栽培し収穫しているかを示す生産サイトごとの記録を維持するものとします。

7.2 建物、保管、および機器

7.2.1 圃場および保管用建物

7.2.1.1 備品、農業用化学物質、農業用包装材または作物の保管に使用される建物はすべて、適正な衛生慣行の遵守を可能にし、製品の汚染を避けるよう設計・建設するものとします。

7.2.1.2 作物または作物包装材の保管用の建物は、耐久性のある構造であるものとします。内部の表面は明るい色の仕上げで、滑らかで、不透水性があり、清潔に保つものとします。

7.2.1.3 保管室は収穫・包装用器具、収穫設備、機器、コンベア、袋、トレイ、容器、器具を農業用機械、危険化学物質、有害物質から離して個別的、衛生的な保管を可能にするよう設計・建設するものとします。

7.2.2 温室、水耕栽培およびキノコ類

7.2.2.1 屋内で製品を栽培するサイトは、ガラスやその他の異物の管理を含めて、製品に食品安全リスクがないよう設計するものとします。

7.2.3 管理された温度および環境での保管

7.2.3.1 冷却、冷蔵保存、および管理された環境の施設が適切な規模、建設、および設計を有し、効果的な運用能力と温度管理能力を有するものとします。保管室の定期的清掃を考慮した上で、予想される最大の製品保管処理量で冷蔵または保管するための、十分な冷蔵および管理された環境の機能容量を確実に利用できるものとします。

7.2.3.2 床は不透水性で洗浄が容易な、滑らかで高密度の耐衝撃性がある材料で建設するものとします。床は正常な状態において溢れた水または廃水の効果的な除去を可能にするよう、有効な傾斜がつけられているものとします。

7.2.3.3 壁、天井、ドア、フレーム、ハッチはしっかりとした壊れにくい作りとします。内部の表面は不透水性があり、滑らかな明るい色の仕上げとします。

7.2.3.4 照明は飛散防止加工がされているか、保護カバーがついているものとします。

7.2.3.5 解凍および凝縮ラインの排水は、管理された排水システムに放出するものとします。

2018年6月初版

7.2.3.6 冷却、冷蔵保存および管理された環境の施設は、温度モニタリング機器または適切な温度モニタリング装置を、室温の高い部分をモニタリングでき、かつ室温の視認が容易でアクセスしやすい場所に備えているものとします。

7.2.3.7 チルド室、冷凍保存、および温度が管理された環境の荷捌きエリアは、適切に密封が施され、排水され、傾斜が付けられているものとします。

7.2.4 危険化学物質、有害物質、および石油製品の保管

7.2.4.1 危険化学物質、有害物質、および石油製品は、製品の取り扱いや保管、輸送を行う従業員、製品、製品取り扱い装置または区域に対して危険をもたらさないように保管するものとします。

7.2.4.2 農薬、除草剤、殺鼠剤、燻蒸剤、殺虫剤、消毒剤および洗剤などの製品接触化学物質は、別々に、本来の容器内に入れて保管するものとします。

7.2.4.3 危険化学物質、有害物質、および石油製品のエリアへの保管(個別に施錠可能、あるいは密閉)は、食品取り扱いエリア、製品および原料成分および包装材の保管室の内部では起こらないものとします。

7.2.5 車両、製品取り扱い、機器、および器具

7.2.5.1 農作業に用いる機器、車両、工具、器具、およびその他の物品で農産物に接触し得るものは、個別に特定され、保全状態が良く、消毒されており清潔で、汚染を防ぐ方法により保管するものとします。

7.2.5.2 収穫用コンテナを収穫以外の目的に使用することは明確に識別するものとし、収穫用に再利用してはならないものとします。

7.2.5.3 農産物の輸送に使用される車両は、目的に適合しているものとし、完全な洗浄と検査なしでは、農産物の汚染の原因となる廃棄物、し尿、化学物質、またはその他の危険物質の運搬に用いてはならないものとします。

7.2.5.4 圃場の作物上を運行するトラクター、ハーベスター、現場包装用設備および機械には、潤滑剤および油による作物の汚染を防止するためのドリフトレイを取り付けるものとします。

7.2.6 メンテナンスと較正

7.2.6.1 機器と建物のメンテナンスは、製品または機器の汚染リスクを防止する方法で計画、スケジュール、実施して、適正な作業状態を確保するものとします。

7.2.6.2 栽培および収穫プロセスで用いる化学物質の使用機器、計測機器、試験機器、および検査機器の較正および再較正は、少なくとも毎年完了するものとします。

7.2.7 動物管理

7.2.7.1 家畜および野生動物を栽培地で管理し、温室ならびにすべての保管および製品取り扱いエリアに家畜または野生動物の存在を許さない措置を実施して、モニタリングするものとします。

7.2.8 有害生物の予防

7.2.8.1 隣接する建物の敷地、保管施設、保管設備、機械および機器は、有害生物および害虫を引き寄せることがないように、廃棄物または蓄積されたゴミがない状態を保つものとします。

7.2.8.2 製品取り扱い、製品保管、または食品包装保管に用いる建物および保管設備には、トラップやベイト剤ステーションなどの有害生物の予防装置を備えるものとします。

7.2.8.3 収穫済み製品および食品に接触する包装材は、有害生物および害虫の蔓延の証拠がないものとします。

7.2.9 清掃および衛生

7.2.9.1 製品接触表面、現場収穫機器、および衛生設備の清掃および消毒(必要な場合)は、製品汚染の発生を最小限に抑えるために十分な頻度で実施するものとします。文書化して実施する衛生手順には以下を含めるものとします。

- i. 何の清掃をすべきか
- ii. どのように清掃をすべきか
- iii. いつ清掃するか
- iv. 清掃の責任者(トレーニングと資格については第2.9.1項を参照)
- v. 清掃活動の評価の責任者

清掃および衛生活動の記録は維持するものとします。

7.2.9.2 清掃用化学物質は、食品機器および接触表面への使用の承認を受けるものとし、製品汚染を防止するために個別に保管しなければなりません。(第7.2.4項も参照)

2018年6月初版

7.2.9.3 製品接触面、現場収穫機器、および衛生設備の清掃の有効性を検証する頻度を示し、検証活動の完了責任者を示すスケジュールを作成するものとします。

7.3 個人衛生の慣行

7.3.1 人員の作業規範

7.3.1.1 文書化して実施する個人衛生の慣行手順は、製品の取り扱いに関与する人員が適切な人員の作業規範を確実に遵守するようにするものとします。手順には以下を含めるものとします。

- i. アクセサリーおよびその他固定していない物品で製品の安全性に脅威をもたらすものは、栽培、製品取り扱い、または保管作業に装着または持ち込んで서는ならないものとします。
- ii. 素手で製品が取り扱われる場合、手指のマニキュア、つけ爪、および長い爪は許可されないものとする
- iii. つけまつ毛およびまつ毛エクステーションは許可されないものとする
- iv. 喫煙、チューインガム、飲食(水を除く)、またはつば吐きは、現場収穫設備、ならびに収穫および包装作業中を含む、いずれの栽培エリアでも許可されない

人員と来訪者の規範の遵守は、日常的にモニタリングするものとし、食品安全規範に違反する人員には、結果として生じる是正処置を実施し、記録するものとします。

7.3.1.2 食品を媒体として伝染しうる感染症に罹患している、または保菌者である人員は、栽培、製品取り扱い、または現場収穫業務に従事してはならないものとします。

7.3.1.3 医療スクリーニング手順は、製品または食品接触材料を取り扱う全従業員のために準備するものとします。

7.3.1.4 露出した傷、できもの、または患部がある人員は、製品または食品接触材料の取り扱いに従事してはならないものとします。身体の露出部の軽度の切り傷や擦り傷は、適切な防水包帯で覆い、容易に持ち出すことのできる保管救急処置キットから処置を施すものとします。

7.3.1.5 血液またはその他の体液と接触した製品または製品接触表面の取り扱いの手順を整備するものとします。

7.3.2 衛生設備および手洗い

7.3.2.1 トイレ設備を設け、製品汚染リスクの可能性を最小限に抑えるやり方で、設計、構築、配置を行うものとします。

- i. トイレは最大の従業員数に対応し、容易に清掃および維持管理できるよう建築するものとする
- ii. 清潔な飲料水の出る手洗い台、手洗い石鹸、使い捨てタオル、または効果的な手の乾燥機、ゴミ箱、および廃棄される使用済み手洗い水を溜めるタンク(排水に接続していない場合)がトイレ設備の中またはすぐそばに提供するものとする
- iii. トイレに行った後には毎回手洗いをするよう人員に指導する適切な言語での掲示を、手洗い台の横に設置する
- iv. 農場の従業員が使用する防護衣にラックを提供するものとする
- v. トイレは農場作業員が容易にアクセスできる位置に設置するものとする
- vi. トイレと洗い場は清潔で衛生的な状態に維持するものとする

7.3.2.2 人員は手を清潔に保ち、手洗いは以下の際にすべての人員が行うものとします。

- i. 製品取り扱い前
- ii. 手袋の着用前
- iii. 毎回のトイレ使用後
- iv. ハンカチの使用後、または汚れたもしくは汚染した材料の取り扱い後
- v. 喫煙または飲食後

7.3.3 防護衣

7.3.3.1 防護衣は製品を汚染リスクから保護するよう、効果的に維持、保管、洗濯、着用するものとします。

2018年6月初版

7.3.3.2 該当する場合、履物を含む衣類(外衣)は製品を汚染のリスクから保護するよう効果的に維持、洗濯、消毒、着用するものとします。

7.3.3.3 ゴムまたは使い捨て手袋を使用する場合、業務は手袋使用に関する方針を整備することとし、人員は上記に概説する手洗い規範に従うものとします。

7.3.4 来訪者

7.3.4.1 来訪者はすべて、製品栽培、収穫、または保管エリアに入る際は、アクセサリその他固定されていない物品を取り外し、適切な防護衣を身に付けるよう義務付けるものとします。

7.3.4.2 疾患の明らかな兆候を示す来訪者は、栽培、製品取り扱い、または現場収穫業務への入場が禁止されるものとします。

7.3.4.3 来訪者は、作業場、小屋、包装施設、または保管場所の様々なエリア内においてサイトが従業員用に指定するすべての人員の作業規範に従わなければなりません。

7.3.4.4 監督されていない子供は収穫、包装、または食品保管エリアに入場することが許可されてはならないものとします。

7.3.5 スタッフ用設備

7.3.5.1 従業員の携行品を、作物、収穫、現場および包装業務、ならびに収穫機器から離して保管するための措置を取るものとします。

7.3.5.2 食事休憩用のエリアは、食品接触/取り扱いゾーンおよび収穫機器から離して指定および設置するものとします。

7.3.5.3 飲用水は現場の従業員が利用可能であるが、製品にリスクをもたらさないものとします。

7.4 収穫、現場包装、製品取り扱い規範、および輸送

7.4.1 収穫および現場包装人員の作業規範

7.4.1.1 作業場の包装従業員は、以下を含む人員の適切な作業規範を用いるものとします。

- i. エプロンと手袋を清潔に保つものとする
- ii. エプロンと手袋は製品、作業台、機器、または包装材に放置してはならず、与えられたエプロンおよび手袋用のラックに吊るすものとする
- iii. すべての製品と包装材は地面と輸送車両の床に触れないようにするものとする
- iv. 廃棄物はその目的用に特定された容器に格納するものとする 廃棄物は農産物と接触してはならず、定期的に除去するものとし、蓄積したままにしてはならないものとする

7.4.1.2 商品特有の取り扱いおよび農産物の現場包装では、以下を確実に行うものとします。

- i. 傷または腐敗のある農産物は収穫せず、また摘み取らない
- ii. 地面に接触する製品は、収穫しないものとする(ただし、製品が通常地面に接触するものである場合や加工処理用に特別に指定されているものである場合で、かつ顧客が利用を承認している場合は除く)
- iii. 物理的ハザードを検査する措置と物理的ハザードを除去する手順を整備する
- iv. 交差汚染のリスクをもたらす布、タオル、その他の清掃用材料は農産物の拭き取りに使用しないものとする
- v. 収穫用コンテナの使用および保管では食品安全性のハザードを最小限に抑える
- vi. 収穫作業に使用される刃物および切断器具は、管理し、清潔に保ち、良好に維持管理するものとする

7.4.1.3 包装材は意図された用途に適しており、汚染を防ぐ方法で保管するものとします。包装材が直接土壌に接触が許される方法を特定する書面による方針を整備するものとします。

7.4.1.4 農産物と接触する材料は清潔で修理が行き届いているものとします。食品接触する収穫用コンテナとパレットは、収穫前と収穫中に検査して、食品安全にリスクをもたらさないことを確認するものとします。

7.4.2 輸送

7.4.2.1 作物の積み込み、輸送、および荷降ろしは、製品の完全性の維持を確保するものとします。規範には以下を含めます。

- i. 出荷装置の清浄度と機能性の検証
- ii. 最終目的地までの輸送中の適切な保管条件

2018年6月初版

- iii. その他のハザードとの交差汚染および腐敗の予防
- iv. 適切な在庫ローテーションとトレーサビリティの規範

7.4.3 製品取り扱いエリア

7.4.3.1 製品取り扱いエリアの照明は、カバーされるか、飛散防止材料で構成するものとし、検査、取り扱い、および消毒活動を考慮して適切な強度があるものとします。ガラス汚染の防止を記載するガラス破損手順を文書化および実施するものとします。

7.5 水のマネジメント

7.5.1 水システム

7.5.1.1 サイトならびに様々な生産区画および最終使用または貯蔵までの送水に用いる配水システムで利用するすべての水の供給源を維持および/または処理して汚染を防止し、目的の適切性を確保するものとします。

7.5.1.2 毎年のリスクアセスメントは、水資源、水システムの管理および保護、作物の特性、作物の段階、ならびに給水方法の試験結果履歴を考慮に入れて、実施および文書化するものとします。リスクが特定されている場合は、そのリスクを削減する是正処置を文書化し、実施します。

7.5.1.3 農業用水は、現行規制に準拠した場所から、それに準拠した方法で供給するものとします。

7.5.1.4 人間または動物の未処理の排泄物を搬送する水システムは、農業用水搬送用の水路とは分離するものとします。

7.5.2 灌漑用水

7.5.2.1 農業用水は、周知の清潔な水源から引かれるか使用に適合するよう処理済みであるものとします。

7.5.2.2 灌漑用水が容認可能な状態に処理される場合、処理後の水は要素の第7.5.3項の概説に従い、微生物学的規格に適合するものとします。

7.5.2.3 水耕栽培用の水は頻繁に交換し、微生物学的または化学的汚染を最小限に抑えるものとします。送水システムは保全と洗浄が可能ないように設計するものとします。

7.5.3 水のマネジメント

7.5.3.1 製品の洗浄および処理、製品に直接接触する水の製造、食品接触表面の洗浄、消毒剤溶液の混合、ならびに手洗いに用いる水は、生産国と仕向国の飲料水の微生物学的および化学的規格に従うものとします。

7.5.3.2 水質試験は、栽培中の商品に関する現在の業界標準または規制に従うものとします。水質試験は以下を遵守するものとします。

- i. 少なくとも年1回モニタリングして、規定された水の微生物学的および化学的標準または規定された基準に適合するかを検証し、検証には水の生産(製造)を含める
- ii. リスクアセスメント、生産国における生産管理工程基準、または適用法規により決定される、モニタリングの場所と頻度を示す検証スケジュールを作成する
- iii. ISO 17025認証済みまたはそれに相当する承認された検査機関が分析する
- iv. 規定された基準または規格に水が適合しないことをモニタリングが示す場合は、是正処置プランを策定する。プランには、追加の水処理、追加の水源、製品の識別および処分、または特定されたハザードを適切に管理するためのその他の代替処置を含めることができます。

7.6 土壌管理

7.6.1 肥料のマネジメント

7.6.1.1 無機(化学)および有機(堆肥)土壌改良材は、リスクを特定、評価し、隔離して別に保管し、食品安全リスクまたは農業用化学物質との交差汚染をもたらさないようにするものとします。保管場所は、以下を考慮に入れるものとします。

- i. 濃縮および希釈した液体土壌改良材を、合計容積の少なくとも110%を保持するよう設計されているタンク中で保管するよう、または地域の規制に従って保管するよう設備を用意する
- ii. 作物、農場または灌漑用水とは別に保管し、これにより、土地改良材を作物から好適な距離を離して置くことによって、またはその他の物理的バリアを利用することによって、流出による汚染を避ける

7.6.1.2 有機および無機の土壌改良材の適用は記録し、記録には以下を含めるものとします。

- i. 適用日
- ii. 改良のタイプ

2018年6月初版

- iii. 作業者または適用者の詳細
- iv. 処理および適用の方法(第7.7.2項を参照)(機器較正については第7.2.8項を参照)
- v. 適用を施す田畑、果樹園、温室

7.6.2 土壌改良処理および適用

7.6.2.1 土壌改良手順を文書化、実施、および設計して製品の汚染を予防するものとします。堆肥およびその他の未処理有機肥料の処理は、以下を確実にするものとします。

- i. 適用する処理方法が有機土壌改良材中の病原体を不活発にし、承認済みのまたは推奨された方法に従っていることが検証されていること
- ii. 地域の規制のために使用が許可されていない場合、および食品安全リスクをもたらす場合、未処理の生の堆肥または人間の汚物が使用されていないこと

7.6.2.2 有機土壌改良の適用は、製品の安全性と人間の健康に与えるリスクを最小限に抑えるよう、以下のように制限されます。

- i. 土壌改良材の使用はすべて、国・地方自治体のガイドライン、実施基準および適正農業規範の規約に従う
- ii. 看板・標識は国・地方の実施基準を遵守している
- iii. 第7.6.1.2項に従う土壌改良の適用の記録保存

7.6.3 化学物質の購入

7.6.3.1 生産国および仕向国での使用が承認された化学物質に限定して購入するものとします。購入済み化学物質には、有効成分、適用用量率、および適用指示が記載されたラベルを付けるものとします。規制または一部の規制が化学物質の使用を統制しない場合、サイトは、規制されない化学物質の利用の正当化に関し文書化されたリスクアセスメントを有するものとします。

7.6.3.2 生産国または仕向国での使用が明確に禁止された化学物質は、購入または保管してはならないものとします。

7.6.3.3 購入、使用されるすべての化学物質の最新の在庫目録を維持管理するものとします。

7.6.4 農業用化学物質

7.6.4.1 標的害虫または病気に使用される適用と、その適用を開始する閾値レベルを指示する噴霧または作物保護プログラムは、文書化し、実施するものとします。

7.6.4.2 農業用化学物質の使用を意思決定する人員は、以下であるものとします。

- i. 目的市場において容認される化学物質の使用および最大残留基準値に関する情報への知識とアクセスを示す
- ii. 特定の製品の栽培に対して認可され、かつ、目的の市場での使用が認可された化学物質のみを使用する
- iii. 化学物質の使用(少なくともラベル指示に従う)および作物への使用禁止期間に関する能力と知識を示す
- iv. 適用機器が較正されて正確であること(第7.2.6項を参照)、および過剰な適用混合および/またはタンク洗浄は第7.8.1項に従って処分することを確保する

7.6.4.3 すべての化学物質の使用記録を維持し、記録には以下を含めるものとします。

- i. 使用する具体的な化学物質
- ii. 噴霧された作物
- iii. 濃度
- iv. 適用の日付、方法、および頻度
- v. 化学物質の使用と収穫の間の期間が、化学物質の使用について承認済みの収穫間隔を遵守していることを示す証拠

7.6.4.4 特定の製品の栽培に対して承認されている生物学的管理、指示または専門家の推奨に従って使用するものとします。

7.7 廃棄物処理

7.7.1 乾燥、液体、非衛生的廃棄物の廃棄

7.7.1.1 廃棄物は農場、包装施設およびその周囲から定期的に除去するものとし、これにより最終製品や、栽培、収穫、包装作業に食品安全リスクをもたらさないようにします。

7.7.1.2 非食用材料を含むすべての固形廃棄物、商標登録材料を含む使用に適さない包装材、ならびに液体廃棄物および非衛生的廃棄物に対する効果的で効率的な廃棄について記載する書面の手順を文書化し、実施するものとします。

7.7.1.3 動物飼料用に指定された非食用廃棄物は、動物または人間の食用消費のためのさらなる加工処理にリスクをもたらさないよう保管および処理するものとします。

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コードモジュール	説明	製品例	リスクレベル
1	家畜および狩猟動物の生産、捕獲、産出: 家畜の放し飼い生産 家畜の集中生産 酪農 狩猟動物卵生産	AI: 牧畜	システム要素 モジュール5: 畜産物飼育に関するGAP	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: シカ、ウシ、ヤギ、ヒツジ、ブタ、家禽類、ダチョウ、エミューなど ウシ、仔牛、仔羊、ブタ、鶏卵、ウシ、ヒツジ、ヤギ バツファロー、イノシシ、エミュー	低リスク
2	未使用					
3	生鮮品とナッツ類の栽培と生産: 生鮮果物、野菜、ナッツ類 そのまま食用になる(RTE)農産物とナッツ類	BI: 植物生産物の農作	システム要素 モジュール7: 植物生産物の農作に関するGAP	全形の生鮮果物、野菜、ナッツ類の生産、収穫、調整、現地包装、輸送、制御温度による保管に適用される。果樹栽培、ブドウ栽培、水耕栽培、苗床運営を含め、広大農地および集中園芸生産システムによるあらゆる栽培製品を含む。	下記を含むすべての品種の果実、野菜、ナッツ類: 熱帯性および温帯性果樹の果実、ニンジン、ビート、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、ベビーホウレンソウ、レタス、メロンなど	全般に低リスク。一部の製品は高リスクに分類される
4	生鮮品とナッツ類の包装作業場の操業	D: 植物生産物の前処理	システム要素 モジュール10: 植物生産物の前処理加工に関するGMP	小売用またはさらなる加工処理向けの、生鮮および前包装済みの未加工全形果実、野菜、ナッツ類の洗浄、殻むき、包装、分類、等級区分、管理された環境温度による保管、輸送に適用される。	包装施設でパックされ、管理された環境による保管、輸送を受け得るような、すべての品種の果実、野菜、ナッツ類を含む。	低リスク
5	粗放的ブロードエーカー農業の操業	BII: 穀類および豆類の農作	システム要素 モジュール8: 穀類および豆類栽培に関するGAP	豆類、禾穀類、その他の穀類などブロードエーカー作物の生産、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。	人間の食用消費と動物飼料用穀類と禾穀類の全品種で、小麦、エンバク、豆類、作物、大豆、マメ科植物、トウモロコシ、穀粒、綿花、牧草、貯蔵牧草、干し草などを含むがそれに限らない。	全般的に低リスクだが、製品や処理法の中には高リスクに分類されるものがある

FSC	区分(サイトの認証の対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFコードモジュール	説明	製品例	リスクレベル
6	水産物の収穫および集約養殖 漁獲された野生魚介類 養殖およびRTE魚介類。	All: 魚介類の養殖	システム要素 モジュール6: 水産物の養殖に関するGAP	淡水および海産の魚類および貝類の養殖、野生漁獲、集約養殖に適用される。洗浄、輸送、保管を含み、海洋におけるエラ取り、ワタ抜き、皮引き、冷蔵業務にも及ぶ。	淡水および海産の魚類および貝類の全種で、以下を含む。 マグロ、サケ、タイ、バス、ナマズ、その他の一般的魚類 カキ、イガイ類、エビ、ロブスター、カニ、その他の一般的魚類	一般的に低リスクだが、製品や処理法の中には高リスクに分類されるものがある
7	食肉処理場、除骨、食肉解体業務: 赤肉家禽肉	C: 畜産物の前処理 取り扱い	システム要素 モジュール9: 畜産物の前処理加工に関する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、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、骨抜き作業場、食肉卸売市場において調整するもの、ひき肉を含む。 豚および赤肉類の骨付きおよび全筋ヒレ肉で、赤ひき肉を含む。 家禽類の骨付きおよび全筋ヒレ肉で、家禽類ひき肉を含む。	低リスク
8	加工食肉および家禽の処理	EI: 生鮮畜産物の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品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、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、熱処理、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。	高リスク製品でプロセスに関する知識を要するもの
9	水産加工: 生鮮水産物と水産物製品 非加熱喫食調理済み(RTE)魚介類 加熱喫食調理済み(RTE)魚介類	EI: 生鮮畜産物の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	全魚介類の加工処理、製造、輸送、保管に適用され、解体、発酵、パン粉付け、燻製、調理後冷凍、冷蔵、乾燥、真空包装を含む高付加価値化業務にも及ぶが、水産物製品の缶詰作業は除く。	含まれるもの: 魚体、魚ヒレ肉、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、カキやイガイ類などの生貝類で未調理のもの、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。	高リスクに分類される製品もある。 非加熱喫食調理済み製品(RTE)で未調理のものは高リスクで、プロセスに関する知識を要する
10	酪農食品加工	EI: 生鮮畜産物の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	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、精密ろ過、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)。	すべての集乳作業および牛乳、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。 大豆や豆腐、調製粉乳など牛乳の代替品も含む。	高リスク製品でプロセスに関する知識を要するもの

FSC	区分(サイトの認証の対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFコードモジュール	説明	製品例	リスクレベル
				牛乳の代替品(技術が本質的に同じもの)を含む。		
11	養蜂および蜂蜜加工	EI: 生鮮畜産物の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	養蜂ならびに蜂蜜採集用のあらゆる種から得た食品の加工処理、輸送、保管に適用され、高付加価値化業務を含む。純化および処理業務を含む。	養蜂、蜂蜜、蜂の巣(花粉、ローヤルゼリー)を含む。	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する
12	卵の加工処理	EI: 生鮮畜産物の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	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、保管に適用される。	生鮮卵で、卵を主要な原料成分とする高付加価値化製品を含む。	高リスク製品; 通常は低リスクプロセス
13	パンおよびスナック食品の加工処理	EIV: 常温保存製品の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	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、輸送、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。	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する
14	果物、野菜、ナッツ類の加工処理、および果物ジュース	EII: 生鮮植物生産物の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	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および野菜の加工処理、輸送、保管、流通に適用される。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、雰囲気調整包装(MAP)された果物、野菜、ナッツ類の製品を含む。 新鮮で低温殺菌された果物および野菜ジュース。	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する
15	缶詰、UHT、および殺菌業務	EIV: 常温保存製品の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	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)、その他の高温またはHPP(高圧プロセス)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。 ● 低温殺菌、缶詰、冷蔵カニ肉 ● 牛乳、乳製品 ● 卵、卵製品 ● 果物または野菜ジュース ● 缶詰ペットフード	高リスク製品でプロセスに関する知識を要するもの
16	水および飲料加工	EIV: 常温保存製品の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	発酵、濃縮、防腐剤充填、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。	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、ワイン、ビールその他のアルコール飲料を含む。	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する

FSC	区分(サイトの認証の対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFコードモジュール	説明	製品例	リスクレベル
				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。		
17	菓子製造	EIV: 常温保存製品の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	すべての種類の菓子の調製、輸送、保管に適用され、チョコレートおよび準チョコレートを元にした加工処理のすべてにも及ぶ。	精製、コンテング、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。	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する
18	保存食品の製造	EIV: 常温保存製品の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	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、輸送、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。	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する
19	食品原料成分の製造	L: 生化学品の生産	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	乾燥食品の原料成分、培養菌、酵母の加工処理、調合、再包装、輸送、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酢など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、香辛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。	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する
20	調理済み食品の製造	EIII: 生鮮畜産物および植物生産物の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	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、制御温度による保管、輸送に適用される。流通向けからフードサービス向けまでのサンドイッチ、ラップ、および高リスクデザートを含む(これらがサイトとRTEで作成される場合はFSC 23が適用される)。	RTE(非加熱喫食調理済み製品)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。 流通向けからフードサービス向けまでのサンドイッチ、ラップ、および高リスクデザートを含む。	高リスク製品でプロセスに関する知識を要するもの
21	油脂および油脂ベースのスプレッド製造	EIII: 生鮮畜産物および植物生産物の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	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、ナッツオイル、種油)およびマーガリンなど油脂ベースのスプレッドを含む。	低リスク

FSC	区分(サイトの認証の対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFコードモジュール	説明	製品例	リスクレベル
22	穀物加工	EII: 生鮮植物生産物の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	すべての品種のシリアル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、朝食用シリアルを含む	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する
23	食品ケータリングとフードサービス業務	G: ケータリング	システム要素 モジュール15: 小売のGRP	消費者による処理の必要なく喫食が可能な調整済み調合食品で、現地のすべての食品の加工処理およびサービス活動(輸送、保管、販売など)を含む。 サイトで準備されるRTEの製品にのみ適用される。	食品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)、病院および施設のフードサービス、託児所、移動店舗、宅配食サービスを含む。 サイトで準備されるRTEのサンドイッチ、ラップ、および高リスクなデザートを含む。	高リスク製品でプロセスに関する知識を要するもの
24	食品小売業	H: 小売／卸売	システム要素 モジュール15: 小売のGRP	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。 RTE食品を準備する小売業者はFSC(食品セクター分類)23も含むものとする。	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。 サイトで準備されるRTEの食品は含まない。	低リスク
25	サイトで製造されない製品の再包装	EIV: 常温保存製品の加工処理	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	全生産および他の場所で製造される包装製品(ナッツ類、ハードキャンディー、ドライフルーツ、ビーフジャーキーなど)の収集(例: ギフトバスケットなど)。 他に区分されない製品に適用される。	ギフトバスケット、クリスマスハンバーガー、プレゼンテーションパックを含む。	低リスク
26	食品の保管および流通	JII: 輸送および保管業務の提供 - 常温保存食品と常温保存飼料	システム要素 モジュール12: 食品製品の輸送、配送に関するGDP(適正物流規範)	傷みやすい生鮮品や食料品全般の卸売レベルにおける受入、保管、ディスプレイ、取りまとめ、流通に適用される。冷蔵、冷凍、乾物、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傷みやすい常温保存可能な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。	低リスク
27	食品包装材の製造	M: 食品包装材の製造	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	食品セクター用包装材の製造、保管、輸送に適用される。 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またはフードサービス施設に使用できる品目を含む。	フィルム、段ボール容器、金属容器、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)、単回使用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)全食品グレード用包装材を含む。	低リスク
28	未使用					

FSC	区分(サイトの認証の対象範囲)	GFSI業界対象範囲	適用SQFコードモジュール	説明	製品例	リスクレベル
29	未使用					
30	未使用					
31	栄養補助食品の製造	L: 生化学品の生産	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	栄養補助食品の製造、調合、輸送、保管に適用される。	ビタミン、生菌、補助食品のラベルを含む。	高リスク製品でプロセスに関する知識を要するもの
32	ペットフードの製造	FI: 配合飼料の生産	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	家畜および特定ペットによる消費が意図される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トリート、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。	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する
33	食品加工助剤の製造	L: 生化学品の生産	システム要素 モジュール11: 食品の加工処理に関するGMP	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。	クリーンインプレイスシステムの食品グレードの潤滑剤、加工助剤、化学物質を含む。	低リスク
34	動物飼料の製造	FI: 単一原料飼料の生産	システム要素 モジュール3: 動物飼料製造に関するGMP	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。	高リスクにあたるものがあり、プロセスに関する知識を要する
35	未使用					

付録2:用語集

認定	認定機関による承認。認証機関のマネジメントシステムが、ISO/IEC 17065:2012およびSQF認証機関用評価基準に関する要求事項を遵守していること、ならびにライセンスされた地域でサービス提供するために、SQFIがライセンスを付与する対象として認証機関が適格であることを確認する。
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。
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要求事項を満たすことができるものとして、リスクアセスメントに基づき、サイトが評価および承認したサプライヤー。
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食品安全システムおよび／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。
審査用チェックリスト	サイトの審査の対象範囲に応じてカスタマイズし、SQF食品安全審査および／または品質審査の実施時に、SQF食品安全審査員および／または品質審査員が使用目的で入手できる、SQF食品安全および／または品質コードに関する要素のリスト。
審査員	SQFIによって登録され、サイトのSQF食品安全システムおよび／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外注契約審査員」は同じ意味を有するものとする。
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。
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／または再認証審査に合格して終了した場合に、ライセンスをもった認証機関がサイトに発行する証明書であり、登録別表(SQFIが承認する書式による)を含む。
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食品安全システムおよび／または品質システムがSQF食品安全コードおよび／または品質コードを遵守していることを認証すること。用語「認証する」、「認証される」、「認証された／認証済み」はSQFプログラムに基づき呼応する意味を有するものとする。
認証審査	サイトのSQFシステム全体に関する審査であり、サイトのSQFシステムが以下の場合には文書審査を含む。 a) これまで認証を受けたことがない場合 b) 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
認証機関	SQFIとライセンス契約を結び、サイトのSQFシステムがISO/IEC 17065:2012およびSQF認証機関用評価基準を遵守していることについてSQFIから認証権限を与えられた組織。
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。
認証番号	SQF食品安全審査または品質認証審査に合格して終了したサイトに対してSQFIが発行する固有の番号であり、登録認証に記載される。
子供	国連の児童の権利に関する条約に基づき、子供とは「18才未満のすべての人のことをいう。ただし、その人に適用される各国の法律に従い、より早く成年に達したものを除く」と定義する。
コーデックス委員会	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す。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ます。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ました。

契約製造業者(または共同経営、共同製造業者)	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。
コーポレート	製品の製造または取り扱いを行うことはないが、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。
修正	検出された不適合を排除する処置。「修正した/修正済み」と同じ意味を有するものとする。
是正処置	不適合または他の好ましくない状況を検知した場合、当該原因を除去するための処置。是正処置には、以下の各項が含まれるものとする。 a) 即時に必要な措置の判定/即時に取った措置の記録を行う i. 問題の原因を判定する ii. 特定した原因について必要な処置を評価する iii. 問題がシステム内の他の部分に存在するか否かを判定し、必要な処置を取る b) 実施済みの処置および処置の結果について文書化する i. 客観的な証拠により、実施済みの処置の有効性をレビュー/検証して文書化する
危機管理	サイトが事象(洪水、干ばつ、火災、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。
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。
文書審査	認証審査の一部を形成し、初期段階としてサイトのSQFシステム文書をレビューすること。システム文書がSQF食品安全コードおよび/または品質コードの要求事項に実質的に適合することを確認するために必要に応じて行う。
逸脱	SQF品質コードに照らして提起された不適合。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。 是正処置の解決に向けた流れについては、パートAの第3.2項で扱っています。
環境モニタリングプログラム(EMP)	加工処理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。高リスク食品に対して管理施設が実施する病原体管理の有効性の検証。
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を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する。 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するものとする。
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、現地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)。

飼料	食肉用動物への直接的な給餌が意図される、加工済み、加工中、未加工を問わず、単一もしくは複数の任意の材料。
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。
食品	人間による消費が意図された、通常は動物もしく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、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。
フードディフェンス	食品供給では合理的に発生する可能性のない生物的、物理的、化学的、放射線のハザードによる意図的な食品汚染を米国食品医薬品局の定義に従って防止する取り組み。
食品偽装	ミシガン州立大学で定義され、食品、食品原料成分、または食品包装の故意で意図的な代用、追加、不正加工、または不当表示を包含するために用いる総称。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。
FMI	全米フードマーケティング協会。本部住所を2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA 22202, United States of Americaとする非営利法人。
食品包装	食品を包装に使用する完成品。
食品品質プラン	SQF品質コードに記載したとおり。コーデックスのHACCP方式に基づき、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ものとする。
食品安全認証プログラム所有者	国際食品安全イニシアチブ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詳細な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。
食品安全の基礎	新規および開発途上事業に関するエントリーレベルのコードで、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。食品安全の基礎コードに関するSQFコード認証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定された認証を受け入れる。
食品安全プラン	SQF食品安全コードに記載したとおり。コーデックスのHACCP方式に基づいて準備するものとし、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措置を定義する。
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、食品業界、製造、生産、加工処理、保管、卸売、流通、小売、フードサービス活動、およびその他の食品セクター活動、ならびに審査員およびコンサルタントの登録についてSQFIの定義に従って定めたもの。
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。
適正農業規範(GAP)	生産の最良慣行(ベストプラクティス)の開発に必要な不可欠な要素を定義した農耕地における規範で、総合的作物管理、総合的有害生物防除、総合的農業衛生慣行を一体化したもの。
適正養殖規範(GAP)	生産の最良慣行(ベストプラクティス)の開発に必要な不可欠な要素を定義した養殖場および野生魚類の捕獲漁業における規範で、水質、獣医学、成育に関する総合的慣行と取り扱いおよび衛生に関する慣行を一体化したもの。

適正製造規範(GMP)	管理および製造に関する規範の組み合わせで、食品の生産が一貫して関連する法的小および顧客のための仕様に合致して確実に行われるよう考えられたもの。
HACCP	危害分析重要管理点(HACCP)システム。国連食糧農業機関(FAO)のコーデックス委員会によって開発、管理されるHACCPガイドラインのこと。危害分析重要管理点(HACCP)システムとその適用のガイドライン - CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003添付書類 - 「食品安全性に重要な危害の特定、評価、管理を行うためのシステム」
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トレーニング	<p>国連食糧農業機関(FAO)のコーデックス委員会に概説されたガイドラインに適合するトレーニング。危害分析重要管理点(HACCP)システムとその適用のガイドライン - CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003 添付書類 - 「食品安全性に重要な危害の特定、評価、管理を行うためのシステム」。このトレーニングは以下を遵守するものとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 最優秀食品安全訓練センターとして認められた機関が管理、実施するもの 3. トレーニングの所要時間は最低2日間(16時間)、または相当時間 4. トレーニング受講者が獲得した知識はトレーニングプログラムの一部として評価されるものとする
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。
高リスクエリア	高リスク食品のプロセスが実施され、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、隔離された部屋またはエリア。
高リスク食品	微生物の増殖、物理的、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、またはそのプロセスタイプによるものは、病原性微生物叢の生存または他の汚染が発生する可能性があり、管理されない場合、消費者の病気の原因の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。
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。
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)。
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プロセスの付近に指定されたステーション。
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、および地域の規制のことである。
ライセンスをもった認証機関(LCB)	SQFIとライセンス契約を結び、サイトのSQFシステムの審査および認証を管理する権限が与えられた団体。

低リスク食品	病原体の増殖を抑えるものとして知られている酸性度の高い食品。喫食前に完全調理される食品。
必須要素	サイトがSQF認証を取得するために実施および審査を受けなければならないシステム要素。認証／再認証審査の期間中に免除できないシステム要素。
最大残留基準値(MRL)	通常、地域の規制またはコーデックス委員会が定めるもので、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。
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)の指名と認証に関与し、同じ機能を実行す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(SQFIのマルチサイトプログラムの要求事項を参照)。
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(SQFIのマルチサイトプログラムの要求事項を参照)。
マルチサイトのサンプリングプログラム	国際食品安全イニシアチブの要求事項文書の定義に従って、認証プログラム所有者により定義されるサブサイト審査のプログラム。ただし、プログラムは規定の基準に基づいて認証機関が決定する。
不適合(規格不適合性)	以下の各定義による。 軽微な不適合とは、対処しないと食品安全および／または品質のリスク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SQFシステムの不備や欠如のことである。 重大な不適合とは、食品安全および／または品質のリスク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SQFシステムの不備や欠如のことである。 致命的な不適合とは、重要管理点、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致命的な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。 致命的な不適合はまた、サイトが認証機関と合意した期間内に効果的な是正処置を講じない場合、また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。 致命的な不適合は、文書審査では提起できない。
該当なし	「適用外」を意味する。要素が迅速に適用されず、かつサイトが以降も当該要素に責任を負う場合、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る。例えば、ある同様の要素に対して不適合が提起されているが、より適切な要素に対しても不適合が提起された場合。この場合、同様の要素は「該当なし」と報告される。
施設内の検査室	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。
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。
ペットフード	家畜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トリート、半処理、缶詰、冷蔵、または冷凍の製品が含まれる。
プラン	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(ISO 9001準拠、食品安全プラン／食品品質プランを参照)。
飲用水	飲用の安全な水。

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。
主要生産者または生産者	農場出荷前の生産、作業場における包装、保管、生産および／または収穫された食品の供給に携わる単独の存在で、自身の独占的管理に基づき当該業に従事する者。
加工処理	一段階以上の食品処理過程を通じて食品の性質を変化させること。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、塩ふり、燻製、調理、缶詰、純化、低温殺菌を含むがそれに限らない。
製品	SQFIの定義に従い、特定の食品セクター分類に該当する各製品。
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。
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。
品質	顧客またはコーポレートの期待を超える評価基準および欠陥、不備、および顕著な相違のない状態。
品質への脅威	脅威を参照。
再認証	再認証審査の結果としての、サイトのSQF食品安全システムまたは品質システムの認証機関による再認証。「再認証された」は対応する意味を有する。
再認証審査	認証の応当日から30暦日以内に行うサイトのSQF食品安全システムまたは品質システムの審査。
再梱包	完全な製品でそれ以上の加工処理や取り扱いには必要ないが、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」とも呼ばれる場合もある。
登録別表	登録認証の一部で、サイトに与えられる品質シールドの対象範囲および使用権の性質と範囲を定めた部分。
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。
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。
認証の対象範囲	認証の対象範囲となる食品セクター分類および各製品。
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。
SQFI選択サイト	年度の無通告再認証審査を受けたサイトのSQFI登録認証に記載された正式承認。
サイトの上級管理者	業務運営および食品安全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の最高レベルにある個人。
サイト	食品、飲料、包装、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、もしくは販売、または食品セクターへのサポートサービスの提供に関与し、かつSQFシステムの審査および認証をSQFのライセンスをもった認証機関に任せる、または任せることに同意する個人、企業、共同組合、共同経営、共同事業、事業、またはその他の組織が運営するすべての食品事業。
サイト審査	認証審査の第二段階として、サイトの製品およびプロセスを現地でレビューし、サイトが文書化したSQF食品安全または品質システムの効果的な実施を判定するもの。
SQF審査員	審査員と同じ。

SQFコンサルタント	SQFIに登録し、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ロゴ	SQFロゴの使用規定に描かれたSQFロゴを示す。
SQFプラクティショナー	<p>サイトが指名する個人で、そのサイト自身の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審査員が認証／再認証審査中に以下の要求事項に合致させて検証する。</p> <ol style="list-style-type: none">第2.4.2項に概説されている食品安全の基礎、第2.4.3項に概説されている食品安全プランを含む、SQFシステムの開発、実施、レビュー、および維持の監督。適切な処置を講じることによる、SQF食品安全および／または品質システムの完全性確保。SQF食品安全および／または品質システムの効果的な実施および維持を確実にを行うために欠かさないすべての情報を関係要員に伝達すること。サイト要員が製品、適法性、安全性に影響する各自の機能を遂行するために必要な力量を確実に有すること。 <p>SQF品質プラクティショナーは、食品品質プランを含め、SQF品質コードの開発、実施、レビュー、および維持を監督するための責任と権限も有するものとする。</p>
SQFプログラム	SQF食品安全コードおよび／または品質コードとそれに関連するシステム、規則、品質シールド、知的財産権、および文書類。
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システム	リスクマネジメントおよび防止システムで、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	全米フードマーケティング協会(FMI)の一部門、SQF(Safe Quality Food)協会
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。
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SQF食品安全マネジメントの要求事項。
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。
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操業するもの(SQFIのマルチサイトプログラムの要求事項を参照)。
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。
サーベイランス審査	6か月ごとに(または認証機関の決定によりさらに頻繁に)行う審査で、サイトのシステムが前回認証あるいは再認証を受けており、その認証が最新である場合に、そのサイトのSQFシステムの一部として行う。マルチサイト認証には、最低6か月ごとにサーベイランス審査が必要とされる。
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、調査中の食品セクター分類に関する高度な専門知識と技術的能力、HACCP手法に関する健全な知識と理解を示すものとする。また、可能な場合にはSQFコンサルタントとして登録するものとする。

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りスク。
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。
トレーニングセンター	SQFIのライセンスを受けた、「SQFシステム実施」、「製造の品質システム」、「上級SQFプラクティショナー」などの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。
無通告審査	SQF認証サイトへの事前の通知なしに、3認証サイクルごとの初回認証の契約応当日の前後30日以内に、少なくとも一度実施される再認証審査。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。年度の無通告再認証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登録認証に記載される。
妥当性確認	国連食糧農業機関(FAO)のコーデックス委員会の定義通り。危害分析重要管理点(HACCP)システムとその適用のガイドライン - CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003添付書類 - 「食品安全性に重要な危害の特定、評価、管理を行うためのシステム」。本質的に、許容限界値に適用される妥当性確認とは、意図した結果が達成され、それが実際に有効であったことを証明するためのものである。
検証	国連食糧農業機関(FAO)のコーデックス委員会の定義通り。危害分析重要管理点(HACCP)システムとその適用のガイドライン - CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003添付書類 - 「食品安全性に重要な危害の特定、評価、管理を行うためのシステム」。管理方法に適用される検証とは、その管理方法が意図に従って実施されたことを証明するためのものである。
検証スケジュール	HACCP調査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ものに加え、方式、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。
ビジョンと使命の声明	サイトの上級管理者により発行される、サイトの品質目標および目的について概説する声明。声明は、サイトの食品安全方針と組み合わせて発行しても、個別に発行してもよい。
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すること。

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。
- 1.2 あらゆる認証レベルのサイトには、認証を受けてから認証の有効期間中にわたり、SQFロゴを使用する権利があります。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。
- 1.3 サイトがSQFロゴの財産権を取得することはできません。
- 1.4 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。
- 1.5 SQFIは、SQFIのライセンスをもった認証機関(CB)に対して、ここに記載した機能すべての代理権限を与えます。
- 1.6 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SQFI、認証機関、その他SQFIからライセンスが与えられた者によるSQFロゴの使用を規制するものではありません。ただし当文書その他により別に定められた場合を除きます。

2 使用条件

- 2.1 サイトの認証期間を通して、サイトはそのSQFシステムがSQF食品安全コードおよび/または品質コードの現行版に定めた要求事項を満たすこと、またはサイトがSQF食品安全の基礎に記載された要求事項に適合することをSQFIおよび認証機関の認める形で示すものとします。
- 2.2 サイトによるSQFロゴの使用は、登録認証およびこの使用規定に従う場合に限り許可されます。

3 複製

- 3.1 サイトがSQFロゴの複製を希望する場合、別表2に定めた要求事項および仕様に厳密に従わ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) この使用規定を完全に遵守すること
 - b) 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
 - 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ロゴ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実施すること。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ない
 - e) この使用規定および登録認証の遵守を確認する目的でSQFI、認証機関、および/またはその代理人が検査を行うため、SQFロゴの付いたまたは表示された広告資料およびその他すべての品目へのアクセスを認めなければならない
 - f) SQFIが定める料金はすべて、指定された期限内に支払わなければならない

5 SQFロゴの使用の一時停止または中止の根拠

- 5.1 サイトによるSQFロゴの使用許可は、以下のとおりです。
 - a) サイトの認証が一時停止された場合SQFロゴは一時停止される。登録認証の一時停止により、製造プロセスにおけるSQFロゴの使用はすべて一時停止しなければならない
 - b) サイトの認証が取り下げられるか撤廃された場合または更新されなかった場合には、業務での使用を中止しなければならない
- 5.2 サイトによるSQFロゴの使用許可の一時停止または中止は、認証を行う認証機関により通知されます。その条件は以下を含みますが、必ずしもそれに限定されませぬ。
 - a) サイトがこの使用規定に違反するか遵守を怠った場合は一時停止される
 - b) サイトが、認証スケジュールを含め、登録認証に従ったSQFロゴの使用を怠った場合は一時停止される

- c) 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た場合は中止される
- 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には中止される

6 免責事項

- 6.1 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、こ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。

別表1: SQFロゴの複製に関する要求事項

はじめに

SQF食品安全の基礎ならびに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および維持するサイトは、認証を行う認証機関からSQFロゴの使用許可が与えられます。このサイトは、本使用規定および各サイトに提供される以下の条件の対象になります。



SQFロゴの電子版は、認証を行う認証機関から取得しなければなりません。

色形式	使用先
フルカラー印刷による複製:別表2の第2項に定めたPMS(色見本帳)の色形式を参照のこと	<ul style="list-style-type: none">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内部文書およびトレーニング資料
単色複製:白黒	<ul style="list-style-type: none">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内部文書およびトレーニング資料

SQFロゴの色の複製

SQFロゴの複製は、最高の品質で明確、正確に行わなければなりません。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

寸法

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。



特別なケース

SQFロゴの代替案による複製がSQFロゴおよび/またはSQFIの地位を高めることが示され、認証を行う認証機関が承認する場合には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。