

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

1995 年 5 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明示的な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」まで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。

SQFコード第 8.1 版

SQF協会(SQFI)のSQFコード第8版は2017年に更新および刷新されました。一次生産から保管および流通までに至る食品業界の全セクターを対象とし、さらに小売業者の食品安全コードも対象に含まれるようになりました。第8版はSQFコード第7版の後継となります。

SQFコード第8.1版では、文法や内容を明確にしました。GFSI要求事項の改訂の発行に続き、2020年末に第9版としてSQFコードの全面改訂版を発行する予定です。

SQFコードはサイト固有のプロセスおよび製品の認証規格です。SQFコードの主な特徴は、食品安全と食品品質のハザードを管理するために、コーデックス委員会のHACCP原則およびガイドラインを体系的に適用することを重要視しています。

SQFコードの認証は、業界または企業商標付き製品の裏付けとなって認証済みサイトやその顧客にメリットをもたらします。SQFシステムを実施することで、買い手の食品の安全性および品質要求事項に対処し、地域および世界の食品市場に供給している企業にソリューションを提供します。SQFコード認証に基づいて生産および製造される製品は、世界中の市場で高く認められています。

1994年にオーストラリアで初めて策定されたSQFプログラムは、2003年から全米フードマーケティング協会(FMI)で所有および管理されています。2004年には、SQFプログラムの基準が国際食品安全イニシアチブ(GFSI)*のベンチマーク要件を満たしているとして、同イニシアチブから初めて評価を受けました。

SQF協会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を保証しているという声明、あるいはすべての食品安全性に関する規制を常に満たしているという声明ではありません。ただし、同認証は、サイトの食品安全プランがコーデックスのHACCP方式および該当する規制要求事項に準拠し、実施されたこと、ならびにシステムが食品安全の管理に効果があると検証および判断されたことを保証するものです。また、サイトのコミットメントについての声明でもあります。

1. 安全で質の高い食品の生産
2. SQFコードの要求事項の遵守
3. 適用食品関連法規の遵守

本基準文書は英語で発行されていますが、他言語版も用意されています。翻訳版と基準文書との間に相違がある場合、英語の基準文書が優先するものとします。本書で使用されている用語の詳細い定義については、「付録2:用語集」を参照してください。

*国際食品安全イニシアチブ(Global Food Safety Initiative: GFSI)は、国際貿易組織であるコンシューマーグッズフォーラムが設立した民間団体です。

Contents

SQF コード第 8.1 版	2
パート A: フードサービス向けの SQF 食品安全コードの実施および維持	7
1. 認証の準備	7
1.1 フードサービス向けの SQF 食品安全コードに関する学習	8
1.2 SQF データベース登録	8
1.3 担当者の指名	8
1.4 フードサービス向けの SQF 食品安全コードの文書化および実施	8
1.5 認証機関選定	9
1.6 プレアセスメント審査の実施	9
2. 初回認証プロセス	10
2.1 SQF 審査員の選定	10
2.2 認証範囲の特定	10
2.3 初回認証審査	10
2.4 審査範囲の特定	11
2.5 審査期間ガイダンス	11
2.6 文書審査	12
2.7 サイト審査	12
2.8 コーポレート審査	13
2.9 季節生産	13
2.10 システム要素	13
2.11 不適合	14
2.12 審査証拠記録と審査報告書	14
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	16
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 再認証プロセスの差異	18
4.7 無通告再認証審査	18
4.8 認証の一時停止	19
4.9 認証の取り下げ	20
5. サイトと認証機関の義務	21
5.1 認証の対象範囲の変更	21
5.2 認証機関の変更	21
5.3 製品リコールおよび規制違反の通知	21

5.4	遵守と完全性のプログラム	22
5.5	オーナーシップの変更	22
5.6	施設の移転	22
5.7	専門技術者の利用	22
5.8	言語	22
5.9	利害の対立	22
5.10	苦情、異議申し立て、紛争	23
パート B: フードサービス向けの SQF 食品安全コード		24
対象範囲、参考資料、定義		24
	対象範囲	24
	参考資料	24
	定義	24
フードサービス向けの SQF システム要素		25
2.1	マネジメントのコミットメント	25
2.1.1	食品安全方針(必須)	25
2.1.2	マネジメントレビュー	25
2.1.3	資源マネジメント(必須)	25
2.1.4	苦情管理(必須)	25
2.2	文書管理および記録	26
2.2.1	食品安全マニュアル	26
2.2.2	文書管理	26
2.2.3	記録	26
2.3	仕様書、サプライヤー承認、レシピ開発	26
2.3.1	レシピとメニューの開発	26
2.3.2	契約サービスプロバイダー	26
2.3.3	第三者作業員	26
2.3.4	サプライヤーの承認および能力	26
2.4	食品安全システム	27
2.4.1	食品安全プラン(必須)	27
2.4.2	不適合の管理	27
2.4.3	検証および妥当性確認	28
2.5	SQF システム検証	28
2.5.1	内部監査(必須)	28
2.5.2	是正処置(必須)	28
2.5.3	装置の測定とモニタリングの管理(必須)	28
2.6	製品情報、トレース、重大事故マネジメント	29
2.6.1	製品の識別とトレース(必須)	29
2.6.2	危機管理	29
2.7	フードディフェンスおよび食品偽装	29
2.7.1	フードディフェンス	29
2.7.2	食品偽装	30
2.8	アレルゲンマネジメント	30
2.8.1	アレルゲンマネジメントプログラム	30
2.9	トレーニング	30
2.9.1	トレーニングプログラム	30
モジュール 16: フードサービスに関する適正作業規範(GFSI G)		31
16.1	サイトの要求事項と承認	31

16.1.1	サイトの外部の土地および環境.....	31
16.1.2	サイトの設計、建設、レイアウト、および製品フロー.....	31
16.2	サイトの内装および調理場.....	31
16.2.1	材料と作業台.....	31
16.2.2	床、排水、廃棄物トラップ.....	31
16.2.3	壁、仕切り、天井、およびドア.....	31
16.2.4	照明と照明設備.....	32
16.2.5	埃、害虫、有害生物の防御.....	32
16.2.6	換気.....	32
16.3	機器および器具の設計およびメンテナンス.....	32
16.3.1	機器および器具.....	32
16.3.2	メンテナンス.....	33
16.4	有害生物予防プログラム.....	33
16.4.1	有害生物予防プログラム.....	33
16.4.2	有害化学物質.....	33
16.5	清掃および衛生.....	34
16.5.1	清掃プログラム.....	34
16.5.2	清掃用化学物質.....	34
16.6	人員の衛生および衛生設備.....	34
16.6.1	衛生設備.....	34
16.6.2	スタッフ用設備.....	35
16.6.3	人員の保健衛生基準.....	35
16.6.4	手洗い.....	35
16.6.5	服装.....	36
16.6.6	来訪者.....	36
16.6.7	人員の食品取り扱いおよび加工処理規範.....	36
16.7	受入、配達、輸送.....	37
16.7.1	原料成分の受入.....	37
16.7.2	配達および輸送.....	37
16.8	保管.....	37
16.8.1	温度管理保管、低温、冷蔵、冷凍、低温冷蔵、高温保存.....	37
16.8.2	常温保管 - 乾燥原料成分、包装、常温保存可能製品.....	37
16.8.3	在庫マネジメント.....	37
16.8.4	危険化学物質と有害物質の保管.....	38
16.9	水、氷、空気供給.....	38
16.9.1	水、氷の供給および配達.....	38
16.9.2	水質および分析.....	38
16.9.3	空気供給.....	39
16.10	廃棄物の処理および処分.....	39
16.10.1	廃棄物マネジメント.....	39
16.10.2	廃棄物利用業務および埋立て.....	39
付録 1: SQF 食品セクター分類.....		40
付録 2: 用語集.....		46
付録 3: SQF ロゴ使用規定.....		52
1	はじめに.....	52
2	使用条件.....	52
3	複製.....	52

4	サイトの義務.....	52
5	SQF ロゴの使用の一時停止または中止の根拠.....	52
6	免責事項.....	53
別表 1:	SQF ロゴの複製に関する要求事項.....	53
付録 4: SQF フードサービスマルチサイト認証の要求事項.....		55
1.	対象範囲.....	55
2.	定義.....	55
3.	マルチサイト組織の資格基準.....	55
4.	内部監査.....	56
5.	内部監査員.....	56
6.	マルチサイト組織の審査と認証.....	56
7.	審査頻度.....	56
8.	サブサイトの選択.....	57
9.	サブサイトのサイズの決定.....	57
10.	追加のサブサイト.....	57
11.	不適合の取り扱い.....	58
12.	マルチサイト組織に発行される登録認証.....	58

パート A: フードサービス向けの SQF 食品安全コードの実施および維持

SQF コードは、食品サプライチェーンの全セクターのための食品安全コードであり、一次生産から食品小売、ケータリング、フードサービス、および食品包装材の製造に至るまでを対象としています。

本書では、ケータリングとフードサービス業務の食品安全システムについて取り扱います。その他の文書は以下で利用できます。

SQF 食品安全の基礎 (小規模および発展中の企業向け)

一次生産の SQF 食品安全コード

製造の SQF 食品安全コード

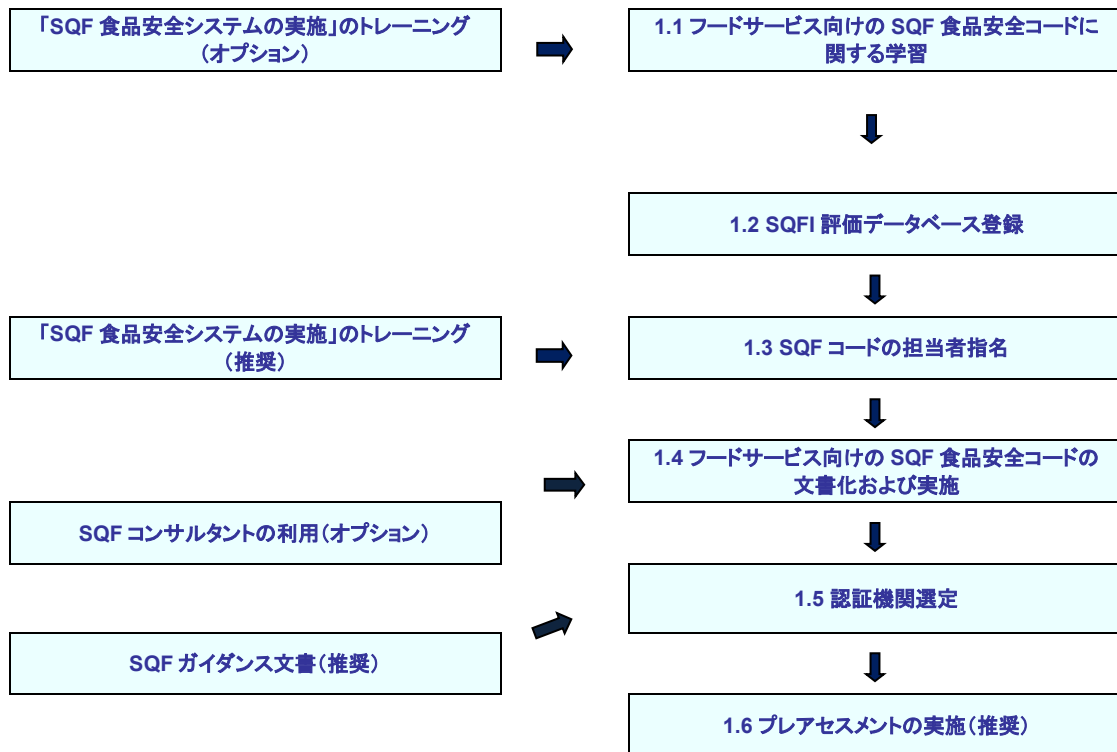
保管および流通の SQF 食品安全コード

食品包装材製造の SQF 食品安全コード

食品小売の SQF 食品安全コード

SQF 品質コード

1. 認証の準備



1.1 フードサービス向けの SQF 食品安全コードに関する学習

食品事業でフードサービス向けの SQF 食品安全コードの実施方法を学ぶ手段は、いくつかあります。選択できる手段は、以下のとおりです。

- SQFI ウェブサイト(sqfi.com)から利用できる「SQF システム実施」オンライントレーニングコースを受講
- 認定 SQF トレーニングセンターを通じて、「SQF システム実施」トレーニングコース(パート A の第 1.6 項を参照)に参加
- SQFI ウェブサイト(sqfi.com)から「フードサービス向けの SQF 食品安全コード」を無料でダウンロードして独習し、所属組織への SQF コードの適用方法を把握する

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 食品安全システムの実施」トレーニングコースを利用できます。フードサービス向けの SQF 食品安全コード要求事項の策定、実施、維持を担当する従業員には、トレーニングコースへ参加することが推奨されます。トレーニングセンター、トレーニングセンターを運営する国、ならびにコースの日程および開催場所についての詳細は、SQFI ウェブサイト(sqfi.com)で確認できます。

「SQF 食品安全システムの実施」トレーニングコースの受講は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。

SQFI でも、SQFI ウェブサイト(sqfi.com)からアクセス可能な「SQF 食品安全システムの実施」オンライントレーニングコースを用意しています。このオンライントレーニングソリューションは、従業員がそれぞれ都合の良い時間に、自分のペースで、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手段です。

食品取扱業者、HACCP、適正作業規範(GOP)、内部監査など、食品業界に関するその他の規律のトレーニングも義務付けられている場合があるため、認定 SQF トレーニングセンターでは、各センターが行ってい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。

1.2 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。手数料料金表は 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。

登録プロセスには、コードに必要なとされるモジュールの選択も含めます。各種 SQF 食品安全コードは、さまざまな食品セクター分類と適用モジュールを提供するよう策定されます。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、および国際食品安全イニシアチブ(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。

フードサービス向けの SQF 食品安全コードには、食品セクター分類が 1 つ(23)とモジュールが 2 つ(2 と 16)あります。

本書は、認証プログラム所有者マネジメントの要求事項(パート A)、システム要素(モジュール 2)、およびフードサービス業務に関する適正作業規範(GOP)モジュール 16 を含みます。

SQF 認証を求めるすべてのフードサービス事業は、フードサービスのシステム要素(モジュール 2)と適正作業規範(GOP)モジュール 16 を実施する必要があります。

1.3 担当者の指名

SQF コンサルタントを利用するか否かを問わず、フードサービス向けの SQF 食品安全コードでは、各サイトが適切な資格を有する担当者をサイトに配し、適正作業規範と食品安全プランを含む、SQF システムの開発、実施、レビュー、および維持管理を監督するよう義務付けています。担当者の要求事項は、システム要素の第 2.1.3.2 項および第 2.1.3.3 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、担当者を 2 人以上用意することを選択できます。担当者が SQF コードのトレーニングを受ける方法は上記 1.1 に示すとおり多くあります。

1.4 フードサービス向けの SQF 食品安全コードの文書化および実施

SQF 食品安全認証を取得するために、サイトは、フードサービス向けの SQF 食品安全コードのシステム要素(モジュール 2)と GOP モジュール 16 を文書化および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 - フードサービス向けの SQF 食品安全コードのシステム要素と GOP 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、フードサービス向けの SQF 食品安全コードのモジュール 2 とモジュール 16 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しています。

一部 SQF コードモジュールおよび食品セクター分類のガイダンス文書は、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支援を受けて作成されます。

ガイダンス文書は、サイトの補佐に利用できますが、審査可能な文書ではありません。ガイダンス文書とフードサービス向けの SQF 食品安全コードの間に相違がある場合は、英語版の SQF コードが優先します。

サイトは、自社の有資格リソースを使って SQF 食品安全システム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。SQF コンサルタントは全員、SQFI により登録され、それぞれ特定の食品セクター分類で働きます。そのため、フードサービス分野に経験のある SQF コンサルタントは FSC 23 に登録されます。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、業務従事前に、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。

1.5 認証機関選定

認証機関は SQFI からライセンスされ、SQF 審査を実施し SQF 登録認証を発行する。SQFI のライセンスをもった認証機関には、国際規格 ISO/IEC 17065:2012(または、該当する場合は後継バージョン)認定を取得し、かつ SQFI が認定する適格性評価機関による認証活動評価を年 1 回受けることが義務付けられています。

サイトには、SQF 審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。これには少なくとも以下を含めます。

- 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 登録認証の発行、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。

SQF マルチサイトプログラムの実施を求めているサイト(付録 4 を参照)は、この要望を、認証機関への申請時に示す必要があります。セントラルサイトの識別、サブサイトの数や名前などのマルチサイトプログラムの合意済み内容は、認証機関との契約に入れる必要があります。

1.6 プレアセメント審査の実施

プレアセ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「検診」を行うことが推奨されます。プレアセメント審査は、サイトの SQF 食品安全システムの欠落点特定に役立てることができます。選定した認証機関が完全な認証審査を請け負う前に、是正処置を講じられるようにするためです。このプレアセメント審査は、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 食品安全審査員を使って実施できます。

2. 初回認証プロセス

2.1 SQF 審査員の選定

SQF 食品安全審査員は、SQFI のライセンスをもった認証機関に雇われるか、同機関と契約を結ぶ必要があり、かつ SQFI に登録することが必須です。

認証機関は、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します。SQF 食品安全審査員を食品セクター分類 23 に登録しなければなりません(パート A の第 2.2 項を参照)。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 連続以上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 食品安全審査員名をサイトに通知する必要があります。サイトは、SQF 食品安全審査員の登録を 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

認証の対象範囲を明確に識別し、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(モジュール 2)とモジュール 16 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。認証の対象範囲に FSC 23 以外の区分を含める場合、サイトには新たな SQF 食品安全コードの認証を義務付けるものとします。

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、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業務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、運営および技術管理を担当する同一上級管理職が監督する複数の施設(例: 食堂)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。サイトの免除された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場合は、SQF 認証を即時取り下げるとします。

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(23)および製品は、認証の対象範囲で識別および合意されるものとします。サイトが、サイトで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で免除の要請を認証機関に提出する必要があります。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。

適用除外製品については、認証対象である旨を掲げてはなりません。免除された製品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とします。認証の対象範囲は登録証の一部を構成します。認証には、サイトの場所、食品セクター分類(付録 1 を参照)、および当該サイトで取り扱われる製品が記載されます。

サイトで生産、保管、または加工処理される全製品は、サイトが免除の対象にしない限り、サイトの登録認証に記載されるものとします。サイトは、サイトの免除部分または認証の対象範囲の製品により、認証済み製品が食品安全リスクにさらされることのない旨を示す必要があります。

2.3 初回認証審査

SQF 認証審査は、次の 2 段階で構成されています。

- i. 文書審査を実施し、サイトの SQF システムの文書化がフードサービス向けの SQF 食品安全コードの要求事項を満たすか否かを検証する(第 2.6 項を参照)

- ii. サイト審査をサイトで実施し、サイトの文書化された SQF 食品安全システムが効果的に実施されているか否かを確認する(第 2.7 項を参照)

サイトが季節的条件(主要な活動を連続 5 カ月以下にわたり実施する期間)下で業務を行っている場合、認証審査は当該季節以内に完了するものとします。

2.4 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する。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)
- フードサービス向けの SQF 食品安全コードのバージョン
- 審査期間(パート A の第 2.5 項を参照)
- 指名された登録済み SQF 食品安全審査員
- 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。

2.5 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、当該サイトで取り扱われる各種プロセスと製品の数に合意した時点で、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性により異なります。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. サイトの規模、設計、および人員のフロー
- iii. 製品の数と複雑度、メニュー品目、全体的なプロセス
- iv. 製品がすぐに飲食できるか、または包装されているか
- 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 2 および表 3 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す。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 2: 文書審査期間表

コード	基本期間(日数)
雇用数が 10 人未満のフードサービスサイト	0.25 日
その他すべてのフードサービスサイト	0.5 日

表 3: サイト審査期間表

ステップ 1	ステップ 2	ステップ 3	
サイトの基本基準	基本期間	従業員数に基づく追加日数	サイトの規模に基づく追加日数
雇用数が 10 人未満のフードサービスサイト	0.5	1~25 人 = 0 26~50 人 = 0.5	0~1000 平方フィート = 0 (0~100 平方メートル = 0)
その他すべてのフードサービスサイト	0.75	50 人超 = 1.0	1001~5000 平方フィート = 0.5 (101~500 平方メートル = 0.5)
各プロセス/調理場/場所の追加期間	追加的生産/フードサービスプロセス、最低 0.5 日		➢ 5001 平方フィート = 0.75 (501 平方メートル = 0.75)

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。

2.6 文書審査

独立した文書審査は、**初回認証**に限り、認証機関が実施するものです。この文書審査は、認証機関が指名した登録済み SQF 食品安全審査員によって実施されるものであり、以下を確実に行います。

- i. 適切な資格を有する担当者を指名すること
- ii. 食品安全プラン、関連する重要管理点(CCP)の決定、妥当性確認、および検証を適切に文書化し、担当者の承認を得ること
- iii. 文書化されたシステムが、認証の対象範囲に関連していること

認証機関は、修正もしくは是正処置、または改善や調整が必要な SQF 食品安全システムのあらゆる側面をサイトに通知するものとします。文書審査は現地または遠隔地で実施することができます。また、サイト審査を進める前に、すべての不適合の修正または是正処置に対処済みかどうかを検証します。

文書審査はスコアまたは格付けの対象外であり、パート A の第 3.2 項に示す対処時間は適用されません。不適合に対処するために、文書審査の予定は、サイト審査の少なくとも 30 日前に入れることを推奨します。場所やその他のコスト、スケジュール要因などのためにこの推奨日程を組めない場合は、文書審査をサイト審査の前までに実施しておけば問題ないです。

2.7 サイト審査

サイト審査は、認証機関が指名する SQF 食品安全審査員によって、サイトで実施されます。サイト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 システムが文書化されているとおり効果的に実施されているかどうかを判断するものです。立証点および検証点は、以下のとおりです。

- 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. SQF システムの全要素間の効果的な相互作用
- iv. 効果的な SQF システムの維持および食品安全性に関する規制要求事項への適合に対して、サイトが示す献身度
- v. 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

2.8 コーポレート審査

サイトが大規模企業の一部であり、食品安全機能の一部が企業のヘッドオフィス(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、統合するオフィスが管理するコード要素の認証機関がオプションの企業審査を実施できます。

個別のコーポレート審査が必要であるか否かの決定は、認証機関とサイト間の契約により行われるものとし、統合するオフィスが管理する SQF 認証サイトに周知されます。

コーポレート審査を実施する場合、審査証拠をレビューし、識別された企業のすべての不適合は、サイト審査を実施するまでに対処されるものとし、公開された不適合はすべて当該サイトに起因するものとし、

SQF 食品安全審査員は、統合する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企業の機能が適用されるものも審査するものとし、SQF 食品安全コードの必須の適用要素のすべては、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るものとし、

SQF マルチサイトプログラム内のセントラルサイトに指名された企業のヘッドオフィスは、付録 4 の SQF マルチサイト認証の要求事項で定義された全認証要求事項を遵守するものとし、

2.9 季節生産

季節生産(主要な生産活動が 5 連続月を超えない範囲で実施される期間)に関与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されるものとし、

サイトが複数季節(例: 春と秋の操業のみ)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、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、

2.10 システム要素

すべての適用システム要素および GOP モジュール 16 は、認証審査の一貫として評価を受けるものとし、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 食品安全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、

システム要素の範囲内において、下記の要素は「該当なし」や「免除」と報告できない必須要素であるため、審査を行って適合/不適合を報告する必要があります。必須要素は、以下のとおりです。

- 2.1.1 食品安全方針
- 2.1.4 苦情管理
- 2.2.2 文書管理
- 2.2.3 記録
- 2.4.1 食品安全プラン
- 2.5.1 内部監査
- 2.5.2 是正処置
- 2.5.3 装置の測定とモニタリングの管理

フードサービス向けの SQF 食品安全コードのシステム要素は、必須要素に「必須」を指定しています。

2.11 不適合

SQF 食品安全審査員がフードサービス向けの SQF 食品安全コードの要求事項からの逸脱を発見した場合、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。

フードサービス向けの SQF 食品安全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および/または品質のリスクにつながるおそ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**: 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**: 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処置を講じない場合、または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認証機関が見なす場合にも提起される。

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。

2.12 審査証拠記録と審査報告書

SQFI は、SQF 食品安全審査実施時に SQF 食品安全審査員が使用する電子監査チェックリストを、認証機関に提供します。この SQF 食品安全審査チェックリストは、SQFI 評価データベースから入手でき、フードサービスコードに固有です。この SQF チェックリストは、SQF 食品安全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 食品安全審査員が、所見記録や、サイトの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。

必須要素(パート A の第 2.10 項を参照)については、提出する SQF 食品安全審査報告書で必ず報告しなければなりません。

SQF 食品安全審査時に識別される不適合は、SQF 食品安全審査報告書に正確に記載するものとし、フードサービス向けの SQF 食品安全コードの該当する項および不適合の理由を洩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 食品安全審査員は、サイト審査の終了までに、サイトに提供するものとします。

電子データによる審査証拠記録は、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 食品安全審査報告書は、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 食品安全審査員が 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 食品安全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否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 食品安全審査員により文書化されるものとします。識別される以下の重大な不適合および軽微な不適合の対処期間は、サイト審査のみに適用されます。

- **軽微な不適合**は、サイト審査の完了から 30 暦日以内に、SQF 食品安全審査員により、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 食品安全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革が含まれる場合、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 食品安全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。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不適合ごとにサイトが提出するものとします。

- SQF 食品安全審査員が、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 食品安全審査員により収集された証拠に基づき、SQF 認証食品安全審査の各適用側面は、スコア付けが審査報告書で自動的に行われます。書類審査のスコア付けは行われません。

計算には、以下の要素を用います。

- 0: 基準を満たしている
- 1: 軽微な変動が原因で、基準を満たしていない側面がある(軽微な不適合)
- 10: 基準を満たしていない側面がある(重要な不適合)
- 50: 基準を満たしていない側面がある(致命的な不適合)

単一の格付けは、サイト審査に対して(100 - N)として計算されます。この場合、N は、割り当てられた個別の格付け基準の合計です。この格付けは、フードサービス向けの SQF 食品安全コードに対するサイトの全体的な状況を表すものです。また、認証機関によるサーベイランスに求められる水準についての指針を規定するものでもあります。各格付けレベルの審査頻度は、以下のとおりです。

スコア	格付け	認証 ¹	審査頻度
96~100	E - 優	認証を発行する	毎月の再認証審査
86~95	G - 良	認証を発行する	毎月の再認証審査
70~85	C - 適合	認証を発行する	6 か月ごとにサーベイランス審査を実施
0~69	F - 不適合	認証を発行しない	SQF 審査不合格と見なす

¹ 認証は、重大な不適合および軽微な不適合はすべて 30 暦日以内に対処することも義務付けています。

3.4 認証付与

SQF システム認証は、未対処の不適合がない、審査格付け「C - 適合」以上を取得しているサイトに授与されます。認証決定は、サイト審査の最終日から 45 暦日以内に行われるものとします。SQF 認証が授与されるとすぐに、SQFI が、当該サイトに固有の認証番号を発行します。

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発行するものとします。認証は、初回認証審査応答日から 75 日間有効です。

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. 認定機関のロゴ、認証機関の認定番号
- iii. 「登録認証」という表題
- iv. 「(サイト名)は、フードサービス向けの SQF 食品安全コード第 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
- v. 登録の対象範囲 - 食品セクター分類および製品
- vi. 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
- vii. 無通告再認証審査を示す(該当する場合)
- viii. 正当な権限ある役員および発行担当役員の署名
- ix. SQF ロゴ

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

3.5 不適合

サイトが食品安全認証審査で「F - 不適合」評価となった場合、当該サイトは SQF 食品安全審査不合格と見なされます。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。

サイトが、最終審査日から 6 か月以内に同一認証機関に再申請する場合、サイト審査の予定を立てる必要がありますが、文書審査は不要です。最終審査日から 6 か月を過ぎて再申請する場合、または新しい認証機関に再申請する場合には、文書審査と施設審査が必須です。

4. サーベイランスおよび再認証

4.1 認証の維持

SQF 食品安全認証を維持するために、サイトには、再認証審査で審査格付け「C - 適合」以上を取得すること、義務付けられた期間内にサーベイランス審査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。

すべての再認証審査は、審査報告書および認証において無通告である旨の別段の指定がない限り、通告と見なされるものとします。

4.2 サーベイランス審査

サーベイランス審査は、サイトが認証審査もしくは再認証審査で「C - 適合」、または再認証審査で「F - 不適合」を取得した場合に実施されず(認証審査の「F - 不適合」についてはパート A の第 3.5 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 30 暦日以内に実施するものとします。

新しいスコアと格付けがサーベイランス審査で発行されますが、再認証審査日には影響しません。

サーベイランス審査は完全な SQF システム審査です。サーベイランス審査は特に以下のことを意図しています。

- i. 前回審査でクローズ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 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
- iii. サイトが行う業務変更がサイトの SQF システム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. フードサービス向けの SQF 食品安全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 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

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されるものとします。

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 5 連続月を超えない範囲で実施されるサイトです。

認証審査または再認証審査で「C - 適合」評価を得る季節操業は、サーベイランス審査の対象になります。

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 30 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。すべての再認証審査は、審査報告書および認証において無通告である旨の別段の指定がない限り、通告と見なされるものとします。

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 30 暦日以内に実施するものとします。

この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、同じ格付けが適用されます(パート A の第 3.3 項を参照)。

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。

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. 前回審査でクローズ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 食品安全システムが、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
- iii. 内部監査、危機管理計画、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 SQF 食品安全システム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 システム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、60 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、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らない。

4.6 再認証プロセスの差異

再認証審査の要求事項は、パート A の第 2.1~3.4 項の認証審査に関する記載と同一ですが、以下の例外があります。

- i. 再認証審査の一貫としての、独立した文書審査は不要。ただし、文書とサイトの総合的審査を、再認証ごとを実施するものとする。サイト審査の一貫として、必要に応じてサイトの文書のレビューを行うものとする
- ii. サイトが合意した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、認証機関は、当該サイトの登録認証を速やかに一時停止するものとする
- iii. サイトが、再認証審査またはサーベイランス審査で「F - 不適合」の評価を受けた場合、認証機関は当該サイトの登録認証を速やかに一時停止するものとする

サイトが合意した期間内に不適合に対処しない場合、認証機関は、当該サイトの登録認証を速やかに一時停止するものとします。

4.7 無通告再認証審査

無通告再認証審査は、再認証審査 3 回に 1 回実施する必要があります。無通告食品安全審査は、60 日間の再認証期間(初回認証審査契約当日の前後 30 日)以内に実施するものとします。

無通告審査は、初回認証審査またはサーベイランス審査に対して実施しないものとする

- i. サイトが認証機関を変更しても、当該サイトの無通告再認証審査スケジュールは変更されないものとする

- ii. 無通告再認証審査は、SQF コード、パート A の第 4.4 項、第 4.5 項、および第 4.6 項のプロトコルに従うものとする
- iii. SQF マルチサイトプログラムに属するこれらのサイトは、無通告審査を免除される
- iv. 無通告審査年は、サイトと認証機関との間で決定されるものとする
- v. 無通告審査日は、60 日間の再認証審査期間に認証機関により決定されるものとする
- vi. 定義済みブラックアウト期間は、サイトが合法的な業務理由で稼働していない時期に無通告再認証審査の実施を防止するためのサイトと認証機関との間の交渉により確定するものとする
- vii. サイトの登録認証の速やかな一時停止は、無通告審査の SQF 食品安全審査員に対する入場を拒否する施設で生じる
- viii. 無通告再認証審査後に発行される登録認証は、審査が無通告であったことを示すものとする

サイトは、すべての再認証審査に代わって自発的な無通告審査を選択することもできます。

年度の無通告再認証審査をサイトで実施する場合は、無通告審査用に概説された上記のプロトコルに従うものとします。

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、SQF 登録認証に記載されるものとします。すべての再認証審査に代わって無通告審査を選択したサイトに限り、「SQF 選択サイト」に指定できます。

4.8 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. 認証審査または再認証審査で「F - 不適合」評価を受ける場合
- iii. 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
- iv. 無通告審査を許可しない場合
- v. パート A の第 3.2 項に規定された期間内に是正処置を講じない場合
- vi. 認証機関により、サイトがフードサービス向けの SQF 食品安全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、認証機関は無通告サイト訪問を追加実施して、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
- iv. SQFI 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。

4.9 認証の取り下げ

サイトが以下の場合、認証機関は登録認証を取り下げるとします。

- 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 登録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、SQFI のコンプライアンスマネージャー (compliance @sqfi.com) 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。

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審査を実施するものとし、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、再認証日または登録認証の有効期限日は変更されないものとする。新しい登録認証が発行された場合、再認証審査日と登録認証の有効期限日は、元の登録認証に従って継続されるものとします。

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、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 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登録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 SQF 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登録認証は、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

サイトが認証機関を変更する場合、当該サイトは、新しい認証機関が利用する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)を作成するものとします。

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、フードサービス向けの SQF 食品安全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されるものとします。

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。

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 食品安全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。上記申請にあたって、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、新しい登録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。新しい施設には初回認証審査（すなわち、文書審査およびサイト審査）を適用します。

5.7 専門技術者の利用

審査員が SQF 登録者であるが、サイトの食品セクター分類を専門としていない場合の審査、または専門技術者の助言が審査のためになると考えられる高リスク製品／プロセスにおいては、SQF 食品安全審査員をサポートするために、専門技術者を利用できます。

SQF 審査実施において SQF 食品安全審査員をサポートするために専門技術者を利用することは、当該専門技術者が参加する旨の通知をサイトが審査前に受け、それを承認しているときに認められます。専門技術者は、認証機関との秘密保持契約に署名する必要があります。

審査前に、認証機関は当該専門技術者の技術的資格および当該専門技術者の利用を正当とする理由を、SQFI コンプライアンスマネージャーに提出しなければなりません。

専門技術者は以下のことが必須です。

- 高リスクセクターに関する食品セクター分類の関連分野で学位を取得しているか、低リスク区分に関する高度な教育資格を有している
- HACCP トレーニングを受講して到達証明書が発行されている
- 食品セクター分類と特定製品に関する技術職、専門職、または監督職として 5 年の常勤経験を有している

専門技術者は、サイト審査の間、物理的に存在している必要があります。

5.8 言語

認証機関は、審査を実施する SQF 食品安全審査員が、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、フードサービス向けの SQF 食品安全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。

5.9 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 食品安全審査員を、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のある場所の審査を行ってはならないものとし、また、サイト関係者の審査も行ってはならないものとし、また、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、実施または保守について、コンサルタントとして、またはその他の立場で助言すること
- 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導が行われる“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 食品安全審査員が、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 食品安全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のために、当該サイトは SQF 食品安全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。

5.10 苦情、異議申し立て、紛争

認証機関は、サイトまたはサイトに関する他の当事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してはならないものとします。

苦情の調査中に、フードサービス向けの SQF 食品安全コードおよび／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 4.8 項で概説しているとおおり、認証を一時停止するものとします。

監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、SQFI 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されるものとします。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。

パート B: フードサービス向けの SQF 食品安全コード

パート B は、フードサービス向けの SQF 食品安全コードの審査可能な規格です。パート B は、フードサービス向けの SQF システム要素、および適用される食品セクター分類(食品セクター分類 23)の関連する適正作業規範モジュールで構成されます。

対象範囲、参考資料、定義

対象範囲

フードサービス向けの SQF システム要素: 本モジュールは、主要機能が食品ケータリングとフードサービス業務である SQF サイトの食品安全システム要素を識別します(食品セクター分類 23)。

モジュール 16: フードサービス業種に適用される GOP の要求事項を示します。組織は、この食品業種に適用されるモジュールの要求事項を満たさなければなりません。

参考資料

製造の SQF 食品安全コードは、「危害分析の適用のためのコーデックス委員会ガイドライン」の最新版を参考にしています。

定義

本コードのために、「付録 2:用語集」に概説する定義を適用します。

フードサービス向けの SQF システム要素

2.1 マネジメントのコミットメント

2.1.1 食品安全方針(必須)

2.1.1.1 上級管理者は、少なくとも以下について概説する方針声明の準備および実施を行うものとします。

- i. 安全な食品供給に対する組織のコミットメント
- ii. 顧客要求事項と規制要求事項の遵守および食品安全マネジメントシステムの継続的改善に用いる資源および方法
- iii. 食品の安全性目標を確立およびレビューするための組織のコミットメント

2.1.1.2 方針声明は以下を必須とします。

- i. 上級管理者による署名
- ii. スタッフ全員が理解する言語版の用意
- iii. スタッフ全員に効果的に伝えられる
- iv. 正確さのための年 1 回のレビューまたは業務もしくは規制の変更時のレビュー

2.1.2 マネジメントレビュー

2.1.2.1 上級管理者は、SQF システムのレビューおよび当該レビュー手順の文書化に責任を負うものとします。レビューには、以下が含まれるものとします。

- i. 食品安全マニュアル
- ii. 食品の安全性目標
- iii. 内部監査／外部審査、および規制審査の所見
- iv. 是正処置(その調査と解決を含む)
- v. 苦情(その調査と解決を含む)
- vi. 苦情(その調査と解決を含む)
- vii. サプライヤーの能力

2.1.2.2 上級管理者は、SQF システムの実施および維持に影響を及ぼす問題について少なくとも毎月、最新情報の報告を受け、SQF システム全体について少なくとも毎年レビューするものとします。

2.1.2.3 上級管理者は、SQF システムの有効性を改善するためのプロセスを確立し、継続的改善を実証するものとします。

2.1.2.4 SQF システムに対するレビュー、更新、文書修正の理由、妥当性確認、変更などの記録を維持するものとします。

2.1.3 資源マネジメント(必須)

2.1.3.1 上級管理者は、食品の安全性目標を達成し、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、適切なリソースを確実に利用できるようにするものとします。

2.1.3.2 上級管理者は、以下の責任と権限をもつ「担当者」を指名するものとします。

- i. 第 2.4 項、第 2.1.4 項、および適正作業規範(GOP)に概説されている食品安全プランを含め、SQF 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 SQF システムの完全性確保
- iii. SQF 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

2.1.4 苦情管理(必須)

2.1.4.1 食品安全に関係する顧客および当局からの苦情の原因と解決策を取り扱い、それらについて調査および通知するための方法および責任を文書化し実施するものとします。

2.1.4.2 承認された人員により、苦情データの傾向が調査および分析されるものとします。

2.1.4.3 是正処置を事故の深刻度および第 2.5.2 項の概説に基づいて実施するものとします。

2.1.4.4 苦情およびその調査の記録は、維持されるものとします。

2.2 文書管理および記録

2.2.1 食品安全マニュアル

2.2.1.1 食品安全マニュアルは、電子コピーおよび／またはハードコピーの形式で文書化して維持し、関連スタッフがすぐに利用できるようにするものとします。食品安全マニュアルは、本コードの要求事項に適合するために組織が用いる方法、手順、および方針について概説または言及し、サイトが取り組んでいる事業活動の対象範囲および／または範囲に適したものであるものとします。

2.2.2 文書管理

2.2.2.1 文書管理を維持し、スタッフが最新文書を確実に利用できるようにする方法および責任を文書化し、実施するものとします。当該方法は以下を徹底するものとします。

- i. SQF システムの最新の文書および追補のリストを維持すること
- ii. 文書を安全に保管し、すぐにアクセス可能であること

2.2.3 記録

2.2.3.1 食品安全に影響を及ぼす活動やプロセスに関する詳細な手順、指示、および適切な記録を確実にするための方法および責任を文書化し、実施します。

2.2.3.2 すべての記録は、以下であるものとします。

- i. 判読可能である
- ii. モニタリング活動を行う者により適切に承認される
- iii. すぐにアクセスと検索が可能である
- iv. 安全に保管して損傷と劣化を防止する
- v. 組織独自の方針、顧客、または規制により規定される期間に従って保持する

2.3 仕様書、サプライヤー承認、レシピ開発

2.3.1 レシピとメニューの開発

2.3.1.1 レシピ案を設計、開発し、公開されたメニュー品目／料理に変えるための方法および責任を文書化し、実施するものとします。当該方法は、第 2.4.1.3 項に従って、新しいまたは変更された品目またはプロセスを食品安全プランおよび／またはシステムに確実に組み込むものとします。

2.3.2 契約サービスプロバイダー

2.3.2.1 食品安全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を含み、契約人員の関連トレーニングおよび／または資格認定に関する要求事項を詳述するものとします(例:有害生物防除、清掃、ナイフサービスなど)。

2.3.2.2 あらゆる契約サービスの仕様書リストを維持するものとします。

2.3.3 第三者作業

2.3.3.1 食品安全に影響を及ぼす第三者作業のすべての契約／合意を規定、承認し、最新状態に保つことを確実にする方法および責任は、文書化し、実施するものとします。方法には以下を含めるものとします。

- i. 契約人員の関連トレーニングおよび／または資格認定に関する要求事項
- ii. 適切な規制をモニタリングするベンダーのコンプライアンス検証
- iii. 関連のある SQF コードの要求事項をモニタリングするベンダーのコンプライアンス検証
- iv. 両当事者が契約／合意の承認およびその変更の連絡を確実にするためのプロトコル

契約のレビュー、契約上の合意に対する変更、およびそれらの承認の記録はすべて、維持するものとします。

2.3.4 サプライヤーの承認および能力

2.3.4.1 承認済みサプライヤーの選定、評価、承認、およびモニタリングの方法および責任を文書化および実施するものとします。食品安全に影響を及ぼす包装済み食品、原料成分、包装材、単回使用品、機器、およびサービス(第 2.3.2 項および第 2.3.3 項も参照)を含めるものとします(これには、代理業者、仲介業者、販売業者、ベンダーが含まれます)。

ハーブ、食用花、または野菜を栽培、供給する現地の青果果樹園はサプライヤーに分類されます。

2.3.4.2 未承認サプライヤーからの原料成分、包装済み食品、包装材、および単回使用の使い捨て品の受入は、使用前にそれらの検査および／または分析が行われていることを条件に、緊急事態の場合に容認できるものとします。

2.3.4.3 承認済みサプライヤープログラムには、サプライヤーの過去の業績、ならびに包装済み食品、原料成分、包装材、単回使用品、および供給されるサービスのリスクレベルに基づいて、少なくとも以下を含めるものとします。

- i. 承認済みサプライヤー、ならびにそのサプライヤーのレビュー済みおよび承認済み仕様書のリスト
- ii. 製品、原料成分、包装、単回使用品、およびサービスに適用されるリスクレベルの格付け、ならびに承認済みサプライヤーの過去の業績の格付けに対する言及
- iii. 承認済みサプライヤーが実施している食品安全管理の概要
- iv. 承認済みサプライヤーというステータスの承認方法
- v. 必要な場合、適合証明書の詳細
- vi. 承認済みサプライヤーの能力およびステータスをレビューする方法と頻度
- vii. 承認、格付け、モニタリング活動の文書化に必要な記録

2.4 食品安全システム

2.4.1 食品安全プラン(必須)

- 2.4.1.1 組織は、加工処理、サービス、または販売を行う食品が適用サイトまたは組織の固有法規に従うことを保証するものとします。これには、食品安全、包装、栄養、アレルギー、および添加物のラベル表示に関する法的要求事項、および関連業界の確立された行動規範の遵守が含まれます。
- 2.4.1.2 組織が関連のある法規、科学のおよび技術の開発、ならびに関連のある業界の行動規範に関する変更について常に通知を確実に受けるための方法および責任を文書化し、実施するものとします。
- 2.4.1.3 組織は、ハザードおよびリスクマネジメントシステムを配備して食品安全プランを策定するものとします。当該プランは、HACCP に基づくシステムを用いて準備するか、またはコーデックス委員会の HACCP 原則をカバーする別のハザードおよびリスクマネジメントシステムを用いて準備し、効果的に実施して維持するものとします。食品安全プランには、以下を含めるものとします。
 - i. 適正作業規範(第 2.4.1.4 項)を含むハザードおよびリスクマネジメントシステム
 - ii. 製品または製品グループとそれに関連する準備の手順またはプロセス。プロセスの HACCP 手法を使用しても問題ない
 - iii. 二次利用食品(手直し)、食品回収、食品寄付を含む、あらゆる投入および準備/プロセスステップに関連する食品安全上のハザードを特定するために行うハザード分析の手法と結果
 - iv. 食品安全の確保、モニタリング、維持管理において有意な/重大なハザードを特定するリスクアセスメント(第 2.4.1.5 項を参照)
- 2.4.1.4 組織は、本コードのモジュール 16 に示す適正作業規範(GOP)の適用(認証の対象範囲に適用可能)、文書化、実施、および検証を第 2.4.4.3 項に従って確実に行うものとします。規範またはプログラムが免除されている場合、その規範またはプログラムは、除外の正当性を概説するリスク分析または食品安全が危険にさらされていないことを保証するために別の管理方法が示す有効性の証拠により裏付けられます。
- 2.4.1.5 管理点および/または重要管理点(第 2.4.1.3 項を参照)から割り当てられた許容限界までをモニタリングするための方法および責任は、文書化して実施するものとします。当該方法は、該当する場合、施設が以下のパラメーターのモニタリングおよび検証を確実に行うようにするものとします。
 - i. pH
 - ii. 高温保存温度
 - iii. 低温保存温度
 - iv. 冷却温度
 - v. 冷却温度、および/または
 - vi. 再加熱

モニタリングおよびモニタリング活動の検証の記録は、維持するものとします。

ハザード分析またはリスク分析で管理点または重要管理点が記載されたものと異なる場合は、その異なる管理点または重要管理点も組み込んでモニタリングするものとします。

2.4.2 不適合の管理

- 2.4.2.1 不適合製品、原料成分、仕掛品、手直し、包装、または機器の処理方法を概説する責任および方法を文書化し、実施するものとします。適用される方法では、不適合な製品または機器に対して、分別、保留、手直し、リサイクル、修理、または廃棄を、不用意な使用、不適切な使用によるリスクを最小限に抑える方法で行い、販売、使用、または配達への意図しない提供を防止するよう明確な管理を行うものとします。不適合製品または機器は、修理するか、不用意な使用、不適切な使用に対するリスクを最小限に抑える方法で廃棄し、販売・使用・または配送への意図しない供給を防止するよう明確に管理する

保留と発生した処分の記録を維持するものとします。

2.4.3 検証および妥当性確認

- 2.4.3.1 食品安全プログラム、管理、および食品安全許容限界の妥当性確認(有効性)を確実に行うための方法および責任を文書化して実施するものとします。当該方法は、プログラム、管理、および CCP がその意図する目的を達成すること、ならびに以下のことを確実にするものとします。
- i. GOP が要求される結果を達成すること
 - ii. 特定された食品安全ハザードの指定された管理レベルを達成できるよう、許容限界を選定すること
 - iii. あらゆる許容限界および管理方法を個別に、または組み合わせて用いて、必要なレベルで管理できるようにすること
 - iv. プロセスまたは手順の変更を評価し、管理の有効性が続いていることを確保すること
 - v. 科学、規制、プロセス、または手順の変更が発生している場合は、食品安全許容限界の妥当性確認を少なくとも毎年行うこと
- 2.4.3.2 検証活動および各活動の完了頻度を概説する検証スケジュールを文書化し、実施するものとします。
- 2.4.3.3 GOP、重要管理点、および特定されたその他の食品安全管理をモニタリングする有効性を検証するための方法および責任を文書化し、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し、記録を承認する責任者の定義を確実に行うものとします。
- 2.4.3.4 食品安全の検証にとって重要である場合は、力量のある研究室が製品分析を完了するものとします。力量は、ISO 17025 の認定または同等の国家規格により評価し、サイトの契約サービス仕様書の登録リストに含めるものとします(第 2.3.2.1 項を参照)。
- 2.4.3.5 検証と妥当性確認の活動記録を維持するものとします。

2.5 SQF システム検証

2.5.1 内部監査(必須)

- 2.5.1.1 内部監査のスケジュールを策定して実行する方法および責任を文書化し、実施するものとします。当該方法は、施設と設備機器の検査、GOP、食品安全プラン、法規的統制を含む SQF システムの有効性を検証するものとし、以下を含みます。
- i. 内部監査スケジュールの作成では、内部監査の範囲と頻度を詳述すること
 - ii. 内部監査中に特定された不備の訂正および是正処置を実施すること
 - iii. 内部監査の結果は是正処置の実施および検証の責任を負う、適切な管理者とスタッフに伝達すること
 - iv. 内部監査および内部監査の結果実施される訂正および是正処置の記録を維持するものとする
- 2.5.1.2 内部監査を行う人員または第三者は、監査原則と監査手順の知識を有し、可能であれば、監査される業務または場所とは無関係であるものとします。

2.5.2 是正処置(必須)

- 2.5.2.1 食品安全に関連する重大な不適合の発生時の訂正および是正処置を決定、実施、および検証する方法について概説する方法および責任を文書化し、実施するものとします。当該方法には以下を含めるものとします。
- i. 食品安全許容限界の不適合に関する根本原因と解決策の特定
 - ii. 食品安全要求事項からの逸脱
 - iii. 訂正および是正処置に関するすべての調査と解決の記録

2.5.3 装置の測定とモニタリングの管理(必須)

- 2.5.3.1 GOP、食品安全プラン、およびその他のプロセス管理に概説されるモニタリング活動用の測定機器、試験機器、検査機器の較正および再較正に関する方法および責任を文書化し、実施するものとします。当該方法は、影響を受ける可能性がある製品の処分に対処し、較正済み機器が破損や未承認の調整から保護されるよう対処するものとします。
- 2.5.3.2 機器は、国内もしくは国際的な参照の基準と方法、機器/装置の製造元の推奨、または規制要求事項に照らして較正するものとします。基準が入手できない場合は、組織が、適用される較正参照方法をサポートする根拠を提供するものとします。

2.6 製品情報、トレース、重大事故マネジメント

2.6.1 製品の識別とトレース(必須)

- 2.6.1.1 受入、準備、保管、および顧客へのサービスの全段階における製品の識別およびトレースの方法および責任を文書化し、実施するものとします。当該方法は、以下を確実にするために実施するものとします。
- 原料成分、仕掛品、および製品を明確に識別してトレースできる(1 段階先または分かる場合は使用日、および 1 段階前)
 - 規制要求事項に従って製品をラベル付けする
 - 原料成分、包装の受入および使用、ならびに販売された製品に関する製品識別記録を維持するものとする
- 2.6.1.2 製品識別とトレーサビリティシステムの有効性を少なくとも毎年トレーサビリティの訓練を通して内部で試験し、これには原料成分/材料と最終製品の両方を含めるものとします。記録には、製品の識別とトレーサビリティを改善する訓練の完了がもたらした有効性とは是正処置を文書化するものとします。

2.6.2 危機管理

- 2.6.2.1 施設および事業に対する食品安全上の既知の脅威に関する理解に基づく危機管理計画を上級管理者が作成し、安全な食品を提供する組織の能力に影響を及ぼす可能性のある事業上の危機に対処するために組織が実施する方法と責任を概説するものとします。当該プランには少なくとも以下を含めるものとします。
- 意思決定、危機管理、その事例に起因する措置の監督・開始に責任を負う上級マネージャー
 - 危機管理事故の選定とトレーニング
 - 製品の安全性を危うくしないための対応を確保するために実施される管理
 - 危機への対応の影響を受ける製品を隔離および識別する方法
 - 販売のリリース前に食品の使用可否を検証するための方法
 - 最新の緊急連絡先リストの作成・整備
 - 法律上の助言、専門的な助言の情報源
 - 事故の性質に適したタイムリーな方法による、影響を受ける関係者(すなわち、当局、外部組織、顧客、消費者、メディア)へのコミュニケーション計画
 - 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 SQFI および認証機関に通知すること
- 2.6.2.2 危機管理計画を少なくとも年 1 回レビュー、試験、および検証するものとします。
- 2.6.2.3 食品安全事故の記録、ならびに危機管理計画のレビューおよび検証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および食品偽装

2.7.1 フードディフェンス

- 2.7.1.1 潜在的な脅威を識別し、フードディフェンスの対策に優先度を付けるために、フードディフェンスのリスクアセスメントを文書化するものとします(第 2.7.1.2 項を参照)。結果として策定されるフードディフェンスプランは、上級管理者のコミットメントにより支援を受け、準備するものとします(第 2.1.3.1 項を参照)。
- 2.7.1.2 フードディフェンスプランの責任および方法を文書化し、実施するものとします。当該方法には以下を含めるものとします。
- フードディフェンスの責任を負う上級管理職者
 - 原料成分、包装、機器、および危険化学物質の安全な保管を確実にするために実施される対策
 - 従業員、契約業者、顧客によるサイトの要注意ポイントへのアクセスを防止するために役立つ方法
 - プランの課題または試験を含む、毎年のレビュープロセス
- フードディフェンスのリスクアセスメント、プランのレビュー、試験、テスト、および結果として生じる是正処置の記録を維持するものとします。

2.7.2 食品偽装

2.7.2.1 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、希釈液、および/または食品安全に有害な影響を及ぼす可能性のある偽装を判断するために、食品偽装脆弱性評価を文書化するものとします。初回アセスメントおよび継続中のアセスメント、ならびに結果として策定される軽減計画(該当する場合は第 2.7.2.2 項を参照)は、マネジメントのコミットメントにより支援を受け、準備するものとします(第 2.1.3.1 項を参照)。

2.7.2.2 食品偽装軽減計画の方法および責任は、文書化して実施するものとします。当該方法は、識別された食品偽装の脆弱性をモニタリングして管理する方法(第 2.7.2.1 項を参照)を規定するものとします。

食品偽装の脆弱性に対するアセスメント、モニタリング、および是正処置の記録は、維持するものとします。

2.8 アレルゲンマネジメント

2.8.1 アレルゲンマネジメントプログラム

2.8.1.1 アレルゲンを管理し、交差接触を予防する方法および責任は、文書化し、実施するものとします。当該方法には以下を含めるものとします。

- i. 食品グレードの潤滑剤を含む、食品アレルゲンを含有する原料成分と加工助剤のリスク分析
- ii. 関連スタッフによるアクセス可能な食品アレルゲンのリスト
- iii. 食品アレルゲンに関連するハザードと食品安全プランに組み込まれるそのハザードの管理(第 2.4.3 項)
- iv. 正確な食品アレルゲン情報を検証するシステムをラベル、メニュー、または口頭により消費者に周知する
- v. 食品アレルゲン認識の要点に関する管理者と従業員のトレーニング(第 2.9 項)

2.8.1.2 サイト、メニュー品目、または特定種類の提供食品に対して「含まれていない」という主張を行う場合は、製品またはレシピの切り替えの間の製品接触表面の清掃を、リスクと法的要求事項に対して有効、適切であるものとし、すべての潜在的な標的的食品アレルゲンを製品接触表面から除去するのに十分であるものとします。食品アレルゲンが使用されるエリアと機器に対する清掃の有効性を効果的に実施するものとします(第 16.5 項も参照)。

2.8.1.3 製品識別システムには、使用目的に関する国内のアレルゲンラベル表示規制に従って、アレルギー性物質を意図的または潜在的に含有するすべての包装済み製品に関するラベル表示を含めるものとします。

2.9 トレーニング

2.9.1 トレーニングプログラム

2.9.1.1 組織の人員のトレーニングニーズを定め、実施する方法および責任を文書化し、実施するものとします。当該方法では、製品、適法性、安全性に影響を及ぼす機能を遂行するための必須の力量を人員が確実に有するようとするものとします。

2.9.1.2 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。プログラムは、具体的な業務に対する必須能力、トレーニング方法、資料および提供されるトレーニングで使用される言語、および再教育訓練の頻度について概説し、以下に関連する業務を遂行するスタッフに適用されるものとします。

- i. 食品安全事故事例を含んだ、適正作業規範の策定および適用(必要に応じて)
- ii. 食品規制要求事項の適用
- iii. 食品安全プランの効果的な実施および維持に重要なハザード分析もしくはリスク分析、および/またはその他の指示により識別されるステップ
- iv. SQF および食品安全マネジメントシステムの効果的な実施および維持の達成に重要と識別された業務

2.9.1.3 食品安全プログラムの監督に対する責任についての職務の詳細内容を文書化し、かつ主要要員の不在をカバーするための規定を盛り込むものとします。

モジュール 16: フードサービスに関する適正作業規範 (GFSI G)

本モジュールは、フードサービス業務に関する適正作業規範を取り扱います。本モジュールを実施する企業は、システム要素の要求事項も満たす必要があります。フードサービス向けの SQF 食品安全コード 適用される食品区分 (FSC) は以下のとおりです。

FSC 23: 食品ケータリングとフードサービス業務

16.1 サイトの要求事項と承認

16.1.1 サイトの外部の土地および環境

- 16.1.1.1 サイトの場所は、近接・隣接する建物、操業、および土地の使用が、安全で衛生的な操業を妨げないものとし、規制要求事項を遵守するものとします。
- 16.1.1.2 サイト周囲の土地およびエリアは、維持管理して、廃棄物や屑の蓄積がない状態を保ち、有害生物や害虫をおびき寄せないようにし、サイトの衛生的操業にハザードをもたらさないようにするものとします。
- 16.1.1.3 通路、道路、積み込みおよび荷降ろしエリアは、サイトの食品安全業務にハザードをもたらさないように維持するものとします。
- 16.1.1.4 好適な外部環境を維持するための方策を確立するものとし、その確立された方策の有効性を監視し、定期的にレビューするものとします。
検査の記録を維持するものとします。

16.1.2 サイトの設計、建設、レイアウト、および製品フロー

- 16.1.2.1 サイトの設計、建設、レイアウト、製品フロー、および進行中の業務を以下の目的で外部と内部の両方から維持するものとします。
 - i. 製品汚染のリスクを最小限に抑える
 - ii. 交差接触のリスクを最小限に抑える
 - iii. 適切なセキュリティと保護を実施する
 - iv. 関連法規および規制当局に従う

16.2 サイトの内装および調理場

16.2.1 材料と作業台

- 16.2.1.1 食品取り扱いエリア、原料成分保管、包装材保管、低温および高温保存保管、ならびに配膳エリアにおける製品接触表面 (第 16.3 項も参照) および食品とは直接触れない表面は、食品安全リスクをもたらさない材料で構築されるものとします。

16.2.2 床、排水、廃棄物トラップ

- 16.2.2.1 床は、効果的に傾斜させ、排水され、液体が浸透せず、容易に清掃できるような、滑らかで緻密な、耐衝撃性材料で構築されるものとします。
- 16.2.2.2 床は、通常の作業条件下で、溢流水や排水がすべて効果的に除去できるような好適な傾斜で、床の排水へと傾斜がつけられているものとします。
- 16.2.2.3 排水は、容易に清掃でき、危険をもたらさないように構築および配置されるものとします。
- 16.2.2.4 廃棄物トラップシステム (例: グリーストラップ) は、交差汚染を防止するために含めるか、施設の食品取り扱いエリアまたは入口から離れて配置されるものとします。

16.2.3 壁、仕切り、天井、およびドア

- 16.2.3.1 壁、仕切り、天井、およびドアは、耐久性のある構築物とします。内側表面は (第 16.2.1.1 項に従って) 滑らかで不浸透性であり、清潔に保たれるものとします (第 16.4.2 項を参照)。
- 16.2.3.2 壁と壁との継ぎ目、および壁と床との継ぎ目は、容易に清掃できるよう設計および維持され、食品屑の蓄積を防ぐよう密封されるものとします。
- 16.2.3.3 蒸気や水などの供給を行う配管、導管、パイプは、清掃が容易なように設計および構築されるものとします。
- 16.2.3.4 ドア、ハッチ、窓、およびそれらのフレームは、室内の壁や仕切りに関するものと同じ機能要求事項を満たす材料で構築されます。(第 16.2.1.1 項を参照) ドアとハッチは丈夫な構造であるものとします。
- 16.2.3.5 食品の加工処理と取り扱い、製品の汚染を防ぐよう構築、維持される天井またはその他の許容構造に適合するエリアで行われるものとします。

16.2.3.6 吊り天井は、用いる場合、有害生物の活動を監視し、清掃を容易にし、配線や配管へのアクセスを提供できるよう構築されるものとします。

16.2.3.7 食品取り扱いエリアの階段および足場は、製品汚染のリスクをもたらしないう設計および構築され、清潔に保たれるものとします(第 16.4.2 項を参照)。

16.2.4 照明と照明設備

16.2.4.1 食品取り扱いエリアでの照明は、スタッフが作業を効率的かつ効果的に実施できるよう適切な強度のものとなります。

16.2.4.2 食品取り扱いエリア、原料成分および包装材保管エリア、ならびに製品が露出するすべてのエリアでの照明取付器具は、飛散防止材質か、飛散防止カバーを伴って製造されているか、保護カバーが取り付けられていて、かつ天井内の凹所に収められているか天井と同一面にはめ込まれているものとします。付属器具を凹所に収められない場合、構造物は偶発的破損から保護され、清掃可能であり、かつ清掃プログラムで対処されなければなりません。

16.2.4.3 製品が保護されている保管およびその他のエリアでの照明設備は、破損および製品汚染を防ぐよう設計されているものとします。

16.2.5 埃、害虫、有害生物の防御

16.2.5.1 屋外に面した窓、換気口、ドア、およびその他の開口部はすべて、有害生物の侵入を防ぐために、閉じているときに効果的に密閉されているものとします。

16.2.5.2 製品や歩行者、トラックアクセスのために使用される頭上ドックドアを含む、食品取り扱いエリアの屋外に面したドアは、以下の方法の少なくとも 1 つまたは組み合わせによって、有害生物の侵入を防ぐよう設計されるものとします。

- i. 自動閉鎖装置
- ii. 効果的なエアカーテンまたは空気圧
- iii. スクリーン
- iv. 付加物
- v. ドッキングエリアのトラック周りへの適切なシーリング
- vi. 有害生物および昆虫の侵入を防止または最小限に抑えるために役立つその他の手段

16.2.5.3 電気防虫装置、フェロモン、その他のベイト剤付きトラップは、原料成分、仕掛品、完成食品、包装、容器、または食品取り扱い機器に汚染のリスクをもたらしないう場所に配置するものとします。原料成分、食品保管、または食品取り扱いエリア内では、毒餌剤を使用しないものとします。

16.2.6 換気

16.2.6.1 密閉された食品取り扱いエリアには、適切な換気を提供するものとします。

16.2.6.2 調理作業が実施されるエリアや、大量の蒸気が発生するエリアには、換気扇および覆いが提供されるものとします。換気システムは以下の機能を有するものとします。

- i. 結露の蓄積を防ぎ、かつ熱、煙霧、その他のエアロゾルをすべて、調理器の上に配置された排気フードから屋外に逃がすよう、捕捉風速が十分であるものとする
- ii. ファンと排気口は有害生物の侵入を防ぐよう設計され、汚染リスクをもたらしないう配置されるものとする
- iii. 適切な場合は、陽圧システムを設置して、空気からの汚染を防ぐものとする

16.3 機器および器具の設計およびメンテナンス

16.3.1 機器および器具

16.3.1.1 機器および器具は、製品に対し汚染の脅威をもたらしないう設計、構築、据付、操作、維持、保管が行われるものとします。

16.3.1.2 すべての食品取り扱い機器は、適切な洗浄ができるよう衛生的に設計および配置するものとします。機器表面は滑らかで不浸透性であり、ひび割れや溝がないものとします。

16.3.1.3 食用および非食用の材料に用いる製品容器、桶、箱は、非毒性で滑らか、不浸透性で洗浄が容易な材質で構築されるものとします。すべての容器、桶、箱は、交差汚染を避けるため、およびメンテナンスと清掃のプログラムに組み込むために明確に識別するものとします。

16.3.1.4 桶、タンク、シンク、凝縮装置、その他の機器からの廃棄物および溢流水は、床排水システムに廃棄するものとします。

16.3.2 メンテナンス

- 16.3.2.1 機器および建物のメンテナンスと修理の方法および責任は、文書化し、実施するものとします。当該方法は、メンテナンススタッフと契約業者が製品、包装、または機器の汚染リスクを最小限に抑えるやり方で以下の規範を確実に実行するようにするものとします。
- 食品安全に影響を及ぼす可能性がある建物および機器の日常のメンテナンスは、メンテナンス管理スケジュールに従って実施し、記録するものとする
 - 建物および/または機器の支障または破綻は文書化し、レビューを受け、その修理をメンテナンス管理スケジュールに組み込むものとする
 - 人員の食品取り扱いおよび食品加工処理に関する規範に従う(第 16.6.7.1 項を参照)
 - 何らかの修理またはメンテナンスが、製品の安全性に脅威をもたらす可能性がある(電線の断片、破損した照明設備、緩んだ頭上器具など)場合は、担当者に知らせるか指名する。可能であれば、メンテナンスと活動中のサイトの改装は、食品の取り扱い/加工処理の時間外に行うものとする
 - メンテナンス活動が完了した後は、メンテナンス活動の工具および屑をすべて除去し、エリア監督者に知らせて、適切な清掃を完了してから、食品の取り扱い/加工処理を開始できるものとする
 - 予防的なメンテナンスおよび/または修理の記録を維持する
- 16.3.2.2 製品または加工処理エリアの上にある機器は、食品グレードの潤滑剤で潤滑し、その使用は、製品の汚染を最小限に抑えるよう管理するものとする。
- 16.3.2.3 必要とされる応急修理が食品安全リスクをもたらしてはならないものとし、この応急修理を清掃プログラムに盛り込むものとします。応急修理が永久的解決にならない保証として、応急修理の完了に取り組むための計画を準備するものとします。
- 16.3.2.4 食品の取り扱いエリアまたは加工処理エリアに用いる塗料は、状態がよく、使用に適したもので、食品接触面には一切使用してはならないものとします。

16.4 有害生物予防プログラム

16.4.1 有害生物予防プログラム

- 16.4.1.1 有害生物予防プログラム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。当該方法には以下を含めるものとします。
- 各農薬の散布ごとに標的有害生物を識別する
 - 有害生物問題の防止に用いる方法
 - 有害生物の排除方法
 - 有害生物防除装置を検査する頻度
 - 場所、番号、ベイトステーションの種類、トラップ、その他の有害生物/害虫防除装置を識別する地図
 - 有害生物予防プログラムと有害生物防除装置または化学物質に接触した場合の対処方法をスタッフに周知する方法
 - 対象となる有害生物の除去のためのプログラムの有効性の確認に用いる測定ツールまたは傾向分析ツール
 - 報告、訂正、および是正処置要求事項
- 16.4.1.2 契約する有害生物防除サービスプロバイダーは、以下であるものとします。
- 地域の関係当局によりライセンスを受け、認可されている
 - 規制要求事項に従う、トレーニングされた有資格の作業者のみを使用している
 - 認可された化学物質のみを使用している
 - 有害生物予防プログラムに従うか、それを提供する(第 16.4.1.1 項を参照)
 - 知見の書面報告と、実施した検査および処置の書面報告を提供する

16.4.2 有害化学物質

- 16.4.2.1 農薬およびその他の有害化学物質は明確にラベル付けし、第 16.8.4 項の記述に従って保管し、適切にトレーニングを受けた人員が取り扱いと適用を行うものとします。これらは、食品および食品接触表面の汚染の可能性を含め、関係する危険性を完全に理解し、トレーニングを受けた人員によって、または当該人員の直接的監督のもとで、使用されるものとします。使用される化学物質(関係当局による承認が必要)のリストとその安全データシート(SDS)は関係要員が利用できます。

16.4.2.2 規制要求事項に従って未使用の有害生物防除化学物質と空の容器を廃棄し、以下を確実にするものとします。

- i. 空の化学薬品容器は再使用しないこと
- ii. 回収を待っている間、空の容器にはラベルを付け、分離し、安全に保管すること
- iii. 未使用または古くなった化学物質は、認可業者による認可された廃棄処理を待つ間、安全な条件で保管すること

16.5 清掃および衛生

16.5.1 清掃プログラム

16.5.1.1 清掃および清掃頻度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。当該方法には、食品取り扱いおよび加工処理機器、環境、保管エリアおよび保管機器、スタッフ用設備およびトイレ設備、衣服、サービスエリアを含めるものとします。以下に対する考慮がされるものとします。

- 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. 誰が清掃とその検証の責任を負うか
- v. 洗剤および/または消毒剤の適正な濃度を確認するのに用いる方法

16.5.1.2 製品容器、刃物、まな板、およびその他の器具、清掃用具を洗浄するため、および適用可能な場合、スタッフが使用した防護衣のクリーニングのために好適に設備が備えられたエリアを指定するものとします。これらの清掃作業は、以下であるものとします。

- i. 食品取り扱い/加工処理作業、機器、または製品の妨げにならないよう管理される
- ii. 洗浄した器具、ホース、および防護衣の保管用に必要に応じてラックおよび容器を提供する

16.5.1.3 清掃手順の有効性の検証に用いる方法および責任は、文書化し実施するものとします。当該方法には以下を含めるものとします。

- i. 検証スケジュール
- ii. 検査
- iii. 拭き取りおよび試験(例: ATP、生物発光、アレルギー)

リスクに基づいた環境モニタリングプログラムは、該当する場合、少なくとも規制要求事項に適合する試験の頻度、場所、および種類を決定するものとします。

清掃活動、検査、検証、試験/拭き取り、環境モニタリングプログラムのリスクアセスメント、試験、是正処置の記録は、維持するものとします。

16.5.2 清掃用化学物質

16.5.2.1 使用される化学物質は、食品の取り扱い/加工処理/調理場環境での使用に適し、適用規制に従って購入するものとします。

設備は以下のことを確実にするものとします。

- i. 化学物質を要素の第 16.7.4 項に概説するとおりに保管する
- ii. 安全データシート(SDS)を提供する
- iii. トレーニングを受けたスタッフだけが化学物質を取り扱う

16.5.2.2 規制要求事項に従って未使用の化学物質と空の容器を廃棄し、以下を確実にするものとします。

- i. 空の化学薬品容器を適切に洗浄、処理し、使用前にラベル付けすること
- ii. 回収を待つ間、空の化学薬品容器をラベルを付け、分離し、安全に保管すること
- iii. 未使用または古くなった化学物質は、認可業者による認可された廃棄処理を待つ間、安全な条件で保管すること

16.6 人員の衛生および衛生設備

16.6.1 衛生設備

16.6.1.1 トイレは、以下であるものとします。

- i. スタッフがアクセス可能で、調理場や食品取り扱いエリアから離れるよう設計および構築する

- ii. 現地のスタッフの最大数に対して十分な数がある
 - iii. 容易に清掃および維持管理できるよう構築されている
 - iv. 清潔かつ整理された状態を保つこと
- 16.6.1.2 トイレの排水は、設備内の他の排水に接続してはならず、浄化槽または下水システムへと導かれるものとします。
- 16.6.1.3 手洗い台はトイレのすぐ外またはトイレ内に提供し、第 16.6.4.2 項の記載に従って設計するものとします。
- 16.6.2 スタッフ用設備**
- 16.6.2.1 食品の取り扱い、加工処理に関係する人員の全員が利用できる休憩室、更衣室、手洗い室などのスタッフ用設備は、以下であるものとします。
- i. 適切な照明および換気を備える
 - ii. 清潔に保ち、適切な大きさの廃棄物容器を備え、有害生物がない
 - iii. 食品取り扱いエリア、保管エリア、サービスエリアから離れている
 - iv. 外出着や個人の持ち物用に十分なスペースと適切な保管場所を設ける
 - v. 手洗い後、食品取り扱いエリアに入るよう適切な言語で指示する掲示を掲げる
- 16.6.3 人員の保健衛生基準**
- 16.6.3.1 食べ物や水を介して伝染する病気または病気の症状が人員にある場合は、その人員に食品の作業をさせないようにする(適用規制を遵守する)方法および責任は、文書化して実施するものとします。当該方法は以下を徹底するものとします。
- i. 識別された従業員には、食品を加工処理する作業や、未包装の使い捨て品、清潔なリネン布、食品接触面などを取り扱う作業とは別の作業に従事させる
 - ii. 感染、開いた傷口や廃液性の創傷、手、手首、腕の露出部に痛みや病変などがある人員は、食品の加工処理や、未包装の使い捨て品、清潔なリネン布、食品接触面などの取り扱いは行わない
 - iii. 身体の露出部の軽度の切り傷や擦過傷は、防水絆創膏で覆い、特に手や腕に貼り付けた絆創膏は、防水(不浸透性)の保護スリーブ、使い捨て手袋などで覆う
 - iv. 体液の清浄は、適切にトレーニングされた従業員が行い、適切な資材を提供し、漏出した体液を安全に清浄する
- 16.6.3.2 食品加工処理エリアでは、喫煙、チューインガム、飲食、唾吐きは禁止されています。飲水や飲料の消費が許可されている場合は、食品汚染のリスクを最小限に抑えるために従業員が遵守する方針および/または手順を設けるものとします。
- 16.6.4 手洗い**
- 16.6.4.1 手洗い台は、便利な場所に配置し、必要に応じて、食品取り扱いおよび加工処理エリア全体からアクセスしやすい場所に配置するものとします。
- 16.6.4.2 手洗い台はステンレススチールまたは同様の非腐食性材料で構築され、少なくとも以下のものを備えるものとします。
- i. 適切な温度の飲料水の供給
 - ii. ディスペンサーに入った石鹸
 - iii. 使い捨てタオル
 - iv. 使用済みタオルを入れる手段
- 16.6.4.3 適切な言語で、人員に手洗いを指示する掲示を目立つ位置に提供するものとします。
- 16.6.4.4 人員の手は清潔にするものとし、以下の場合に、スタッフ、契約業者、来訪者を含むすべての人員は手洗いを励行するものとします。
- i. 食品取り扱いまたは加工処理エリアに立ち入る際
 - ii. 毎回のトイレ使用后
 - iii. 咳、くしゃみ、ハンカチもしくは使い捨てティッシュの使用、喫煙、または飲食の後
 - iv. 食品準備中(土壌および汚染を取り除くため、また作業の交代時に交差汚染を防止するために必要に応じて何度も)

- v. 生食品の取り扱いと調理済み食品の取り扱いの切り替え時
- vi. 食品の取り扱いに関与する作業に取り掛かるために手袋を着用する前
- vii. 手袋を外した後
- viii. 土壌で汚れた機器または器具の取り扱い後
- ix. 手を汚染するおそれのあるその他の活動に従事した後

16.6.5 服装

- 16.6.5.1 食品取り扱いに関与するスタッフが着用する衣服は、加工処理されて提供される製品に汚染リスクをもたらさないよう清掃、洗濯、着用するものとします。靴は清潔に保ち、手入れが行き届いているものとします。衣服や靴の保管は、第 16.6.2.1 項に従って、エリアを指定するものとします。
- 16.6.5.2 手袋やエプロンの使用では、以下の規範を含めるものとします。
 - i. 使い捨て手袋およびエプロンは、交差汚染を防止するために必要に応じて取り替えるものとする
 - ii. 使い捨てでないエプロンと手袋は必要に応じて洗濯するものとする
 - iii. 手袋を使用する場合、人員は上述の手洗い規範を維持するものとする
 - iv. 化粧室(トイレ)は、すべての手袋とエプロンを外してから使用する

16.6.6 来訪者

- 16.6.6.1 来訪者は、食品の取り扱いエリアまたは加工処理エリアに立ち入る際は、好適な衣服および靴を着用するものとします。
- 16.6.6.2 目に見える疾患の兆候を表す来訪者は、食品の取り扱いまたは加工処理エリアへの立ち入りを禁止するものとします。
- 16.6.6.3 来訪者は、適切なスタッフ入口ポイントを使って食品取り扱いエリアに出入りし、すべての手洗いおよび人員規範の要求事項に従うものとします。

16.6.7 人員の食品取り扱いおよび加工処理規範

- 16.6.7.1 食品の取り扱い、加工処理、またはサービスに関与する人員は全員、製品および材料を損傷や製品汚染から守るような方法で確実に取り扱い、保管するものとします。人員は、以下の規範に従うものとします。
 - i. 人員は食品の取り扱いエリア、加工処理エリアに立ち入る際は指定された出入り口を通る
 - ii. 手や腕に身につける宝飾品類やその他の緩い装身具は着用しない。宝石のついていない単純なバンドや、取り外しのできない医療用警告ブレスレットの装着は、適用される食品規制により許可されうる
 - iii. 食品を取り扱う場合、人員は手の爪の先と表面をきれいにし、粗くならないよう爪を切り、やすりをかけ、維持する
 - iv. 適切に修理された無傷の手袋を着用しない限り、食品の取り扱い時につけ爪またはマニキュアの使用は許可されない
 - v. 有効なヘア拘束具を着用する
 - vi. 包装材(例: 持ち帰り/家庭用容器)製品、原料成分は適切(すなわち、指定エリア、指定容器、床の上以外)に保管する
 - vii. スタッフは、味見の一環で指名された人員の場合や記載された手順に従う場合を除き、食品の取り扱い/加工処理エリアで製品を喫食または味見してはならない
- 16.6.7.2 食品の解凍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。適用される方法は以下を徹底するものとします。
 - i. 機器および指定エリアが解凍に適している
 - ii. 解凍に用いる水は、連続的な流れ、水交換速度、温度が製品の劣化や汚染を起こさないようにする
 - iii. 水の溢れは床排水に導く
 - iv. 解凍した製品の Karton および/または包装材は容器に入れ、定期的な頻度で廃棄する
- 16.6.7.3 製品の異物混入を防ぐ方法および責任は、文書化し、実施するものとします。適用される方法は以下を徹底するものとします。
 - i. 検査を実施して施設と設備機器の良好な状態を維持する
 - ii. 食品加工処理エリアで用いる刃物や切断器具は管理し、使用しない場合は清潔に保ち、維持する

- iii. ガラス、磁器、セラミックス、その他の同様の材料でできた容器、機器、その他の器具は、保管、使用などが必要な場合、ひび割れや、細かい破砕、破損がない(ガラス破損に関する手順が必要)
- iv. 伝達の掲示や取り扱いに用いるホチキスの針、紙クリップ、画びょう、その他の金属物が食品の取り扱い／加工処理エリアに存在しない
- v. 原料成分や製品は、使用前や使用時にモニタリングや点検を行う

16.7 受入、配達、輸送

16.7.1 原料成分の受入

16.7.1.1 材料および製品の荷降ろしと受入の方法および責任は、文書化し、実施するものとします。適用される方法は以下を徹底するものとします。

- i. 材料および製品は承認済みサプライヤーから提供(第 2.3.4 項を参照)され、そのロットコードは出荷時の文書と一致する
- ii. 輸送車両は清潔で臭いがなく、温度管理は維持され、その材料と製品の温度は仕様に適合する
- iii. 受入手順に従って追加の試験または検査を完了する
- iv. 材料および製品は、製品や包装の完全性に影響を及ぼす交差汚染の状態またはリスクにさらされない
- v. 上記に従い、サイトの人員が到着次第検査を即時完了するキードロップについて、および適切な保管条件を確保することについて

受領(例: シェルストックタグ、分析の証明書、BOL など)、検査、および温度モニタリングの記録は維持されます。

16.7.2 配達および輸送

16.7.2.1 ミールおよび製品の積み込み、輸送、荷降ろしに関する方法および責任は、文書化して実施するものとします。適用される方法は以下を徹底するものとします。

- i. 輸送用車両(トラック／バン／契約配達／コンテナ)は、衛生状態、適正な整備、適合性、および食品安全リスク表示の有無(例: 臭気、有害生物の証拠など)について検査するものとする
- ii. 積み込み前に、機械化された温度管理装置の設定値を設定、チェック、記録するものとする

16.7.2.2 絶縁されて機械的に管理される(冷蔵、および高温保存)装置は、要求される温度で輸送時に食品を維持するものとします。製品または周囲の空気温度は、必要に応じて、食品安全プラン、規制要求事項、または顧客要求事項に従って一定間隔でチェックし記録するものとします。

16.8 保管

16.8.1 温度管理保管、低温、冷蔵、冷凍、低温冷蔵、高温保存

16.8.1.1 冷凍、低温冷蔵、低温および高温保存用保管機器は、以下であるものとします。

- i. 食品の安全性のために衛生的で効率的な温度管理を可能にするよう設計および構築される
- ii. ドレイン水による食品へのリスクがないようにする
- iii. 点検と清掃のためにアクセスが容易である

16.8.1.2 冷凍、低温冷蔵、低温および高温保存機器には、物理的にまたは電子制御により較正(第 2.5.3 項を参照)され、かつアクセス可能な装置を用いる温度モニタリング機器を搭載するものとします。

16.8.2 常温保管 - 乾燥原料成分、包装、常温保存可能製品

16.8.2.1 製品、原料成分、包装、その他の乾燥商品の保管に用いるエリアは、食品取り扱い／加工処理エリアや機器保管から離れ、製品を汚染から保護するよう構築されるものとします。

16.8.2.2 毎日使用される原料成分と包装の保管用に備えられたラックや棚は、遮水材料で構築され、清掃が可能なように設計され、リスクを最小限に抑えるように配置されるものとします。

16.8.3 在庫マネジメント

16.8.3.1 原料成分、材料、仕掛品、手直し、製品などの効果的な在庫ローテーション(FIFO)に関する責任および方法を文書化し、実施するものとします。

16.8.4 危険化学物質と有害物質の保管

- 16.8.4.1 食品汚染の可能性のある危険化学物質と有害物質は、製品の取り扱いや保管、販売、輸送を行うスタッフ、製品、包装、製品取り扱い機器、またはエリアに危険をもたらさないよう保管するものとします。
- 16.8.4.2 食品取り扱い機器または食品接触面の清掃および消毒に毎日または継続的に用いる化学物質は、製品汚染のリスクを最小限に抑える方法で保管するものとします。毎日使用する化学物質のアクセスまたは使用は、訓練を受けた人員に限定されません。
- 16.8.4.3 危険化学物質と有害物質の保管設備は、以下であるものとします。
- i. 国・地方自治体の法規を遵守し、薬剤間の交差汚染が起きないように以下のように設計される
 - ii. 適切に換気されている
 - iii. 危険物保管エリアである旨の適切な掲示がある
 - iv. 安全に保護し、アクセスは権限を与えられた人員に制限する
 - v. 化学物質は正しくラベル付けされた容器に入れる
 - vi. 適切な安全データシート(SDS)を利用可能にする
 - vii. 危険化学物質と有害物質の安全な取り扱いに関する説明書は、スタッフが容易にアクセス可能である
 - viii. 保管エリアの近くに、適切な救急機器と防護衣が準備されている
 - ix. 危険な漏出事務の場合、当該区域からの漏出と排水が封じ込められるよう設計されている
 - x. 漏出事務用キットおよび清掃設備を備えている

16.9 水、氷、空気供給

16.9.1 水、氷の供給および配達

- 16.9.1.1 原料成分として食品取り扱い／加工処理作業中に使用するため、および設備や機器の洗浄(必要に応じて、高温および低温)、手洗いのため、既知の清潔な水源から引かれ、飲料として維持されている適切な飲料水の供給を提供するものとします。
- 16.9.1.2 非飲料水の使用は、以下のように管理するものとします。
- i. 飲料水の配管と非飲料水の配管に交差接続がない
 - ii. 非飲料水の配管および出口が明確に識別されている
- 16.9.1.3 食品取り扱い／加工処理作業中にサービス助剤または原料成分として用いるために提供される氷は第 16.9.2 項を遵守するものとします。製氷室／エリアおよび受取口は、要素の第 16.3.1.1 項に概説された材料で構築され、保管、流通、および使用時に氷の汚染を最小限に抑えるよう設計するものとします。

16.9.2 水質および分析

- 16.9.2.1 以下に使用する水は、必要に応じて、地域、国または国際的に認められた飲料水の微生物学的基準および品質基準に従うものとします。
- i. 食品の洗浄、解凍、処理
 - ii. 手洗い
 - iii. 原料成分または食品加工処理／サービス助剤
 - iv. 食品接触表面の洗浄
 - v. 製氷
 - vi. 食品に接触する蒸気、または食品に接触する水の加熱に使用する蒸気
- 16.9.2.2 水の飲用性の維持に用いる水処理の方法、機器、および材料は、水に効果的な処理が行われるように設計、設置、運用するものとします。以下は、水処理プログラムに含めるものとします。
- i. 機器は、使用可能な状態を確実に継続維持するために、定期的にモニタリングするものとする
 - ii. 処理済みの水は、規定された指標を確実に満たすために、定期的にモニタリングするものとする
 - iii. 水(該当する場合は氷)の微生物分析は、処理モニタリングに含まれ、国が公認する方法を用い、規制要求事項に従う。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する

16.9.3 空気供給

- 16.9.3.1 食品または食品接触表面に接触する圧縮空気は、清浄であり、食品安全にリスクをもたらさないものとします。
- 16.9.3.2 食品取り扱いまたは加工処理プロセスに用いる圧縮空気システムは、維持し、純度を定期的に監視するものとします。

16.10 廃棄物の処理および処分

16.10.1 廃棄物マネジメント

- 16.10.1.1 設備から除去するまでの乾燥、湿潤、液体廃棄物の回収、処理、保管に用いる方法および責任は、文書化し実施するものとします。適用される方法は以下を徹底するものとします。
 - i. 廃棄物は定期的に除去し、食品取り扱いまたは加工処理エリアに蓄積しない
 - ii. 指定された廃棄物蓄積エリアは清潔かつ整理された状態に維持する
 - iii. 廃棄物の処理および処分に用いるトrolley、車両、機器、回収箱、保管エリアは維持管理し、未使用時は清潔に保つ
 - iv. 廃棄処分までの間サイト内に保持される廃棄物は、食品の加工処理および保管から離れたエリアに保管し、適切な昆虫防御を行うものとする
 - v. 動物飼料に指定された廃棄物は、適切な処理、処分、輸送、および集荷に関する規制要求事項に従う

16.10.2 廃棄物利用業務および埋立て

- 16.10.2.1 製品の廃棄、贈与、転売、補充、または再利用の方法を概説する方法および責任は、文書化し、実施するものとします。適用される方法は以下を徹底すること。
 - i. 廃棄物利用業務は資格のある人員が監督する
 - ii. 製品を明確に識別シラベル付けする
 - iii. プロセスは規制要求事項を遵守し、食品の安全性と完全性の維持を確保する
- 16.10.2.2 損傷が判明した製品および／または顧客または消費者から返品された製品を評価して処分する方法および責任は、文書化し、実施するものとします。当該方法では、損傷を受けた製品および／または返品された製品を、保管されたまたは使用中の原料成分や製品との交差汚染がない方法で確実に保管して維持するものとします。評価および処分結果の記録を維持するものとします。

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、家禽類、卵 ウシ、ヒツジ、ヤギ パッファロー、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、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、トウガラシ、ハーブおよびスパイス、トマト、タマネギ、ペビーホウレンソウ、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。	包装施設でバックされ、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	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
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業務に及ぶが、超高熱処理(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。	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
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。 <ul style="list-style-type: none"> 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。 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、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
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、コンチング、デンブ成形成、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。 流通向けから食品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。 流通向けから食品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

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食品サービス業務	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調整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、配達を含みます。 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食品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、可とうパウチ、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)全食品グレード用包装材を含む。	低リスク

28	未使用					
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	FII: 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 認証機関の基準に関する要求事項に遵守していること、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。
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 食品安全審査員によるサイトの SQF 食品安全システムの体系的で独立した検査。食品安全システム、衛生、管理に関する活動がそのシステム文書に従って行われ、必要に応じて SQF 食品安全コードの要求事項に準拠しているかどうかを判定し、このような取り決め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	SQF 食品安全コードに関する要素のリスト。サイトの審査の対象範囲に応じてカスタマイズし、SQF 食品安全審査の実施時に SQF 食品安全審査員が利用できる。
審査員	SQFI により登録され、サイトの SQF 食品安全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。
ハウスの裏側	コック、シェフ、給仕などのサイトの従業員が業務のために専用に用いるサイトのエリアで、調理場、受入エリア、冷凍庫、冷却庫などを含む。
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、必要に応じて、SQF のライセンスをもった認証機関が、サイトの SQF 食品安全システムが SQF 食品安全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。 <ul style="list-style-type: none">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 認証機関の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。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。
契約サービスプロバイダー	販売用の食事や製品を作り出す支援を行うためにサービスを提供したりサイトに協力したりする組織/サイトとは別の独立した事業組織。
コーポレート	フードサービス活動を行うことはないが、SQF 認証済み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。 <ul style="list-style-type: none">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<ul style="list-style-type: none">i. 問題の原因を判定する

	<ul style="list-style-type: none"> 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、必要な処置をとる
	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 <ul style="list-style-type: none"> 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。
交差接触	ある食品または表面から別の食品または表面へのアレルゲンの意図しない、望ましくない転移。
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。
文書	食品安全マネジメントシステムを定義し、その遵守を示すためにサイトが用いる書面による方針、手順、フォーム、完了記録。
販売業者	顧客および顧客に販売するその他の企業に製品を販売および／または供給するためにサイトが契約する事業体。
環境モニタリングプログラム(EMP)	作業環境の衛生状態にリスクを検出するプログラム。サイトが実施済みの衛生およびメンテナンスプログラムの有効性の検証。
免除	<p>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。</p> <p>SQF 食品安全コードで「必須」と記載されているシステム要素は、免除することはできない。認証機関は、施設審査の一環で免除の理由を確認する。</p> <p>この用語は、サイトが審査対象からの除外を希望する施設の製品、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ず、SQFI 評価データベースの施設説明に記載されるものとする。</p>
施設	サイトの所在地住所にある施設。製品および食品が生産、加工、包装、提供、および／または保管の用に供される生産、製造、作業、保管エリアであり、関与するプロセス、機器、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。
食品	<p>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、加工済み、加工処理済み、部分的加工、未加工のいずれかであるかを問わない。</p> <p>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。</p>
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、規定の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。食品安全認証プログラム所有者は少なくとも規格、明確に定義された対象範囲、および食品安全システム(すなわち - SQFI は認証プログラム所有者である)を含む必要がある。
食品安全プラン	適用される 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、食品サービス活動、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。
異物	異物は、顧客に病気または負傷を引き起こすおそれのある異質体または顧客が食品に適合しないものと理解する異質体として定義される。また、物理的、化学的、または生物学的性質の如何を問わず、食品に検出される異物のことでもある。
フランチャイズ	会社から個人またはグループに付与される権限で、指定された商業活動を実施できる権限および会社の製品にサービスを提供する権限。フランチャイズは、事業に直接的な利害と責任を伴う契約期間の間組織のビジネスモデルおよびブランドを使用する権利を有する。
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」と題するもので SQFI が発行している。
適正作業規範(GOP)	管理規範と作業規範を組み合わせたフードサービスの規範。食品生産の一貫した製造により、関連する法的仕様と顧客仕様を確実に満たすために考えられたもの。
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である。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 食品安全コードは、HACCP 手法を利用して、検討中のフードチェーンの区分内の食品安全ハザードを管理する。
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影響を及ぼすハザードを確実に管理する。
HACCP トレーニング	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とする。 <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. 最優秀食品安全トレーニング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。
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グループが設定する業界の規範、規則、プロトコル(例:GOP)。
キードロップ	配達物を受け取るサイトのスタッフが不在の時間帯のサプライヤーまたは販売業者による配達。
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。
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。
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(すなわち、企業ブランド所有者)の指名に関与し、同じ活動を実行する認証済みサブサイト(例:レストランなど)から成るネットワークをそのセントラルサイトとして認証する。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	SQFI マルチサイトプログラムは、SQF 認証セントラルサイトで構成され、この下で行われる活動は、法的または契約的提携に基づき、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: 対処しないと食品安全のリスクにつながるおそれのある不満足な状態を生み出すが、システム要素または適正規範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 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、システム要素または適正規範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 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処置を講じない場合、または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認証機関が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、食品安全審査員が SQF 食品安全審査中に「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。
組織	顧客に即売する食事または包装済み製品の製造に関与し、SQF システムの審査および認証の実施を認証機関に任せる、または任せることに同意するすべてのフードサービス事業。
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	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)
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ハザードへの脅威が発生する可能性を低減するが、作業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。
包装済み	組織のサイトに提供され、包装されて販売のための展示の準備が整った最終製品。
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	規制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。
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 食品安全システムの審査。

記録	完了した過去の活動の証拠を表す、完了したフォームまたは記載された文書。
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(「二次利用食品」も参照)。
根本的な原因	人の健康、環境、または品質に関連する安全遵守の失敗、偶発事故、または問題の基層を成すまたは基本的な理由
使用規定	SQF ロゴの使用規定に含まれる規則および手順で、登録認証表および SQF 商標使用規定の変更、差異、差替えのすべてを含む。
トイレの排水	衛生廃棄物をトイレおよび手洗い台から地方自治体の下水システムまたはサイトの汚水処理タンクシステムに運ぶ排水管および配管のシステム。衛生廃棄物システムでは、パイプは各床から水平排水ラインに接続される。廃棄物は、配管が水平排水に移行する場所にある堆積の底に流れ込み、指定された下水処理システムに排出される。
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、各製品、およびサイト。
季節、季節的	主な活動が暦年中連続 5 カ月を超えない範囲で行われる期間(例: 季節観光エリアのレストランなど)。
二次利用食品	食事加工処理の通常の流れから除去され、または給仕もしくはピュッフェ式の時間の終了後に残され、再利用に適していると見なされる食品および/または原料成分。
SQFI 選択サイト	無通告審査を毎年受ける事を選択したサイトの認証証に記載される認定。
上級管理者	業務運営および食品安全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または会社で最高レベルにある個人。
サイト	食品セクターに基づく食品、飲料、包装、動物飼料、またはペットフードの生産、製造、加工、加工処理、輸送、保管、流通、または販売に関与し、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"> i. 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 ii. 適切な処置を講じることによる SQF 食品安全システムの完全性確保 iii. 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せないすべての情報を関係要員に伝達すること iv. 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、監督する責任および権限を有するものとする。</p>
SQF プログラム	SQF 食品安全コードとそれに関連するすべてのシステム、規則、知的財産権、および書類類。
SQF システム	リスクマネジメントおよび防止システムで、サイトが食品安全を保証するために実施および操業する食品安全プランを含む。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、SQFI(Safe Quality Food Institute)。
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。
下請負業者	「契約サービスプロバイダー」を参照。
サブサイト	SQF 認証を受けたサイトで、SQF センtral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	およそ 6 カ月ごとに(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 SQF システムが前回認証また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。
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。
第三者業者	組織/サイトの名前または業者の名前の下で製品の生産および/または販売/サービスの提供を行う組織のサイト内に居住を維持する組織/サイトから分離した事業組織。
商標	FMI および SQF プログラムに関連する資格認定者の名称により提出または登録するすべての認証およびサービスのマーク。
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」、「品質コードの実施」、「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。
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る。その条件は以下を含むが、必ずしもそれに限定されない。
 - 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なりません。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。

付録 4: SQF フードサービスマルチサイト認証の要求事項

1. 対象範囲

- 1.1 この付録では、指定されたセントラル企業サイト／組織が管理するマルチサイトプログラムの認証の確立と維持に関する要求事項を概説します。
- 1.2 マルチサイトプログラムは、SQF システムの実施および法令遵守、ならびに多数のサブサイト(少なくとも 20)を管理するセントラル企業組織、キッチン製造業者、またはレシピミール製造業者に関与します。

2. 定義

- 2.1 SQF マルチサイトプログラムは、セントラルサイトを含み、この下で行われる活動は、法的または契約的提携(例: 企業オーナーシップまたはフランチャイズ加盟者)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を管理・統制するよう計画されます。
- 2.2 このコードの目的のために、「付録 2: 用語集」に概説する定義を適用します。
- 2.3 セントラルサイトは以下のいずれかになります。
 - i. 認証取得の資格があるサブサイト(例: フランチャイズまたは企業のフードサービスサイト)のネットワークを有する企業の事業組織
 - ii. サブサイトおよび／またはフランチャイズのネットワークを有し、フードサービスの SQF 食品安全コードに基づいて認証されるセントラルキッチン
 - iii. サブサイトのネットワークを有し、製造の SQF 食品安全コードに基づいて認証される食堂またはレシピミール製造業者
- 2.4 すべてのサブサイトは、フードサービスの SQF 食品安全コードに基づいて認証されるものとし、以下の第 3.7 項に従って同様の活動に関与し、すべてセントラルサイトと同じ国に所在し、および／または同じ食品安全法令に基づいて操業します。

3. マルチサイト組織の資格基準

- 3.1 セントラルサイトは、SQF マルチサイトプログラムに対して責任を有する組織です。
- 3.2 サブサイトは、法的または契約的な取り決め(例: フランチャイズ加盟者)によってセントラルサイトと提携するものとします。
- 3.3 セントラルサイトとサブサイトは、認証機関と契約を結ぶものとします。マルチサイトプログラムに含まれるセントラルサイトとすべてのサブサイトは、同じ認証機関による審査を受けるものとします。
- 3.4 セントラルサイトは、サブサイトの管理とサブサイトの内部監査を含む、SQF システムをすべてのサブサイトで実施するものとします。セントラルサイトはサブサイトとともに、フードサービスの SQF 食品安全コードに基づいて認証されるものとします。ただし、セントラルサイトが規制により製造業者として定義されている場合は除きます。
- 3.5 サブサイトは、セントラルサイトによる継続的なサーベイランスの対象となる SQF システムを実施するものとします。
- 3.6 セントラルサイトは、サブサイトに必要が生じた場合に是正処置を実施するなど、すべてのサブサイトの食品安全マネジメントシステムを権限に基づき管理し、サブサイトに関連するすべての文書類を保持するものとします。文書類には、セントラルサイトとサブサイト間の契約書が含まれるものとします。
- 3.7 各サブサイトから供給される製品またはサービスは、同一の基本的な方法および手順に従って生産され、実質的に同種であるものとします。各サブサイトの規模および／または複雑度は同一のものに類似するか、または酷似するものとします。さまざまな小売りブランドの企業オーナーシップは、各ブランドが実質的に異なる業務、サービス、および製品に関与している場合、各ブランドを個別のマルチサイトとして定義するものとします。
- 3.8 セントラルサイトは、SQF マルチサイトプログラムの期間にわたり、SQF 認証を確立および維持するものとします。

- 3.9 セントラルサイトの SQF マネジメントシステムは、集中管理された計画に基づいて実施され、セントラルマネジメントレビューを受けるものとします。
- 3.10 セントラルサイトは、そのセントラルサイトを含むすべてのサイトからのデータを収集および分析する能力を示し、必要に応じて組織的変更を開始する権限と能力を有するものとします。
- 3.11 セントラル管理部門とサブサイトは、セントラルサイトの内部監査プログラムの対象となり、そのプログラムに従って内部監査を受けるものとします。セントラルサイトの認証審査の前に、認証機関がサイトの遵守性を評価できる十分な数のサブサイトで内部監査を実施するものとし、サブサイトから選択したサンプルに適用するものとします（以下の第 8.0 項を参照）。すべてのサブサイトは、以下の第 4.2 項に従って、1 暦年以内または 1 つの季節内に内部監査を受ける必要があります。

4. 内部監査

- 4.1 セントラルサイトは、内部監査手順を文書化するものとし、これには、内部監査のスケジュール、ならびにサブサイトおよびセントラルサイト管理部門の監査実施方法の概要を含めるものとします。
- 4.2 内部監査は、SQF 食品安全コードのすべての関連要素、および適正作業規範(GOP)を含み、少なくとも年 1 回、マルチサイト認証に含まれるすべてのサブサイトの、該当する場合は、繁忙期間中に実施するものとします。

5. 内部監査員

- 5.1 内部監査を実施する人員は、次の条件を満たすものとします。
 - i. 「フードサービスの SQF システム実施」トレーニングコースを問題なく完了している
 - ii. 内部監査員トレーニングを問題なく完了している
 - iii. フードサービスの食品安全システムに関するマネジメントの力量がある
- 5.2 マルチサイト組織の内部監査をレビューし、内部監査結果を評価する人員は、以下の条件を満たすものとします。
 - i. 内部監査を実施する人員とは別の者である
 - ii. 内部監査トレーニングを完了する
- 5.3 内部監査を外注契約する場合：
 - i. 契約業者は第 5.1 項に記載された要求事項に従うものとする
 - ii. セントラルサイトは、その契約業者が完了した作業の処置と有効性に説明責任を有するものとする
 - iii. 契約手配は、フードサービスの SQF 食品安全コードの第 2.3.2 項に従うものとする

6. マルチサイト組織の審査と認証

- 6.1 SQF マルチサイト組織の審査および認証は、SQF ライセンスと認定資格を有する認証機関によって完了されるものとします。審査には以下の事項が含まれます。
 - i. 認証審査(セントラルサイト限定の初回文書審査およびサブサイト審査を含む)
 - ii. サーベイランス審査
 - iii. 再認証審査
- 6.2 初回認証審査とその後のマルチサイト組織のサーベイランス審査および再認証審査は、セントラルサイト、セントラルサイトの内部監査機能、およびサブサイトの 1 つのサンプルを中心とします。サブサイトの記録レビューは、サブサイトのサイト審査で完了します。

7. 審査頻度

- 7.1 セントラルサイトおよびサブサイトのサンプル(第 8.0 項を参照)の認証審査は、12 カ月ごとに実施します。
- 7.2 セントラルサイトの再認証審査は、初回認証審査最終日の応当日の前後 30 暦日以内に実施します。季節操業では、サブサイトの審査時期は、サイトの稼働日およびセントラルサイトが内部監査プログラムを完了するために必要な期間に基づいて決定する必要があります。
- 7.3 認証と再認証の各審査サイクル内で、セントラルサイトは、サブサイトの大多数のサンプルより前に審査されるものとします。季節操業では、操業日数とセントラルサイトで操業を可能にするために、セントラルサイト審査の前いくつかのサブサイト審査を実施することが必要となる場合があると認識されています。

- 7.4 サーベイランス審査は、「C - 適合」の評価を受けるマルチサイトプログラム内の任意のサイトについて実施されます。サーベイランス審査は、最後の認証審査の最終日から数えて 6 カ月後の前後 30 暦日、または季節操業においてはパート A の第 4.3 項に従って実施します。サブサイトが「C - 適合」の評価を受けたためにサーベイランス審査を受ける場合、セントラルサイトは当該サブサイトの内部監査もレビューするものとします。サブサイトがサーベイランス審査のための最大 6 カ月の期間操業していない場合、そのサブサイトは、その季節の操業の最初の 2 週間以内に審査を受けて、自動的にサブサイトのサンプリング計算に入れられるものとします(第 9.0 項を参照)。
- 7.5 セントラルサイトまたはサンプルされたサブサイトのいずれかが、審査で重大な不適合を有するとされた場合、または「F - 不適合」評価のみであった場合は、そのセントラルサイトとサブサイト 1 サンプルでのさらなる審査で「C - 適合」評価以上が達成されるまで、そのセントラルサイトとすべてのサブサイトの認証は、一時停止するものとします。「F - 不適合」評価を受けるサブサイトは、次回の審査サイクルのサブサイトの選択プロセス(第 8.0 項を参照)に入れられるものとします。
- 8. サブサイトの選択**
- 8.1 サンプルの選択は、認証機関の責任で行います。
- 8.2 サンプルは、下記の要素に基づき一部選択的に、一部が非選択的であり、サンプリングの無作為的要素を除外することなく、さまざまなサブサイト範囲が選択される結果となるものとします。選択されたサブサイトの少なくとも 25%が無作為選択に基づくものとします。
- 8.3 サブサイトのサンプルは、登録認証の有効期間の中で、選択されたサブサイト間の違いがなるべく大きくなるように選択するものとします。
- 8.4 サブサイトの選択基準は各種ありますが、以下の要素を含むものとします。
- i. 内部監査の結果または以前の認証評価
 - ii. 訂正および是正処置に対する苦情およびその他関連する事項の記録
 - iii. サブサイトの規模における顕著な相違
 - iv. 作業手順の相違
 - v. 最後の認証評価以降に行われた変更
 - vi. 地理的な分散
 - vii. プログラムに追加された新しいサプライヤー(第 10.0 項を参照)
- 8.5 認証機関は、サンプルを構成するサブサイトについてセントラルサイトに通知します。タイムリーな通知により、セントラルサイトは余裕をもって審査を準備できます。
- 8.6 セントラルサイトは、サブサイト審査の選択プロセスに入れられていると記載されたすべてのサブサイトを確実に SQF に登録するものとします(パート A の第 1.3 項)。また、中央サイトは、前年のマルチサイトプログラムから削除されたサブサイトを反映するために、SQF データベースが更新されることを保証するものとします。
- 9. サブサイトのサイズの決定**
- 9.1 認証機関は、この項で示す以外のサンプルサイズを適用する場合は、その正当な理由を記録するものとします。
- 9.2 認証審査または再認証審査で審査されるサブサイトの最少数は、係数 1.5 を有するサブサイト数の平方根($y=1.5\sqrt{x}$)です。結果は、大きい整数に切り上げます。「y」は審査されるサブサイトの総数として定義され、「x」は、マルチサイト認証に登録されたサブサイトの総数です。上記 1.2 により、少なくとも 20 のサブサイトが必要です。
- 9.3 サンプルサイズは、認証の対象となるマネジメントシステムによってカバーされる活動に対する認証機関のリスク分析が、以下のような要因に関して特殊な状況を示している場合、増やすものとします。
- i. 各サブサイトで実施されるプロセスに大きな相違がある
 - ii. 訂正および是正処置に対する苦情およびその他関連する事項の記録
 - iii. 食品安全管理の全体的な破綻が示されている
 - iv. 内部監査の所見により提起された不適切な内部監査または処置がある
- 10. 追加のサブサイト**
- 10.1 新規のサブサイトまたはサブサイトグループが認証済み SQF マルチサイトプログラムに参加する場合、新規の各サイトまたはサブサイトグループを次回の再認証審査の審査サンプルに含めるものとします。新規サブサイトは、今後の再認証審査のサンプルサイズを決定するために既存のサイトに追加されるものとします。別のマルチサイトグループから移行するサブサイトまたは独立し

た認証から移行するサブサイトは、無作為選択プロセスの一部でない限り、または審査員／認証機関の判断が働かない限り、「新規」には分類されず、かつサブサイト審査サンプルに入れられる対象にもなりません。

- 10.2 年度のサンプルサイトの選択プロセスにおいて、サブサイトリストがセントラルサイトと認証機関によりすでに検証および合意され、サブサイトの登録プロセスが完了している場合、新規のサブサイトはそのサブサイトリストに追加されないものとします。これらのサイトは、その SQF システム構成要素 (SQF 食品安全システム要素) の管理をセントラルサイトに任せることができですが、独立した業務として認証され、文書審査やサイト審査を含む、初回認証要求事項の対象になります。独立した認証後に新規サイトを、第 10.1 項に従って、以降のマルチサイト認証に含めることができます。
- 11. 不適合の取り扱い**
- 11.1 セントラルサイトの内部監査でいずれかのサブサイトに不適合が見つかった場合、セントラルサイトは調査を行い、他のサブサイトに対する影響の有無を判断します。認証機関は、内部監査中に見つかったすべての不適合を正すための対処をそのセントラルサイトが行ったこと、および、すべてのサブサイトに該当する全体的なシステム欠陥を示唆しているか否かを判断するため、すべての不適合が調査されたことについて証拠を求めるものとします。そのように行われたことが確認された場合、セントラルサイトおよび個々のサブサイトで適切な是正処置を行うものとします。セントラルサイトは、認証機関に対し、フォローアップ処置の理由を示すものとします。
- 11.2 認証機関による審査で、セントラルサイトまたはいずれかの個々のサブサイトで不適合が見つかった場合は、パート A の第 3.2 項の概説に従い、認証機関による処置が行われるものとします。
- 11.3 セントラルサイトでシステム要素に不適合が見つかった場合、認証機関は、当該セントラルサイトで管理が十分に再確立されるまでの間、サンプリング頻度を増やすものとします。
- 11.4 初回認証時およびそれ以降の再認証時に、すべての不適合を排除するための満足のいく是正処置が実施されるまで、そのセントラルサイトおよびサブサイトへの登録認証は発行されないものとします。
- 11.5 認証審査、サーベイランス審査、再認証審査中に、1 カ所のサブサイトで不適合の存在によって生じた障害を克服するため、セントラルサイトがその「問題のある」サブサイトを認証の対象範囲から免除するよう求めることは、許容されないものとします。
- 12. マルチサイト組織に発行される登録認証**
- 12.1 認証は、SQF マルチサイトプログラム内のセントラルサイトおよび全サブサイトに発行されるものとします。
- i. セントラルサイトの認証には、マルチサイトプログラムに参加する全サブサイトを記載する付録およびマルチサイトプログラム SQFI でのセントラルサイトの役割を概説する声明を含めるものとし、指名された認証機関 (CB) はその声明に同意するものとします。
- ii. サブ施設認証は、それが多施設認証の範囲内にあるものである旨が記述されるものとする。
- 12.2 セントラルサイトおよびサブサイトの認証日は、その認証サイクルにおいて最後の審査が実施された日付となる。認証の有効期限日は、サブサイト審査の最終日の登録認証決定に基づくものとします。
- 12.3 セントラルサイトまたはいずれかのサブサイトが、認証維持に必要な基準を満たさない場合、マルチサイトプログラム内のすべてのサイトの認証は取り下げられるものとします。
- 12.4 サブサイトのリストは、セントラルサイトによって最新状態に維持されるものとします。セントラルサイトは、認証機関に対し、いずれかのサブサイトの閉鎖または新規サブサイトの追加について通知するものとします。そのような情報の提供を行わなかった場合、認証機関はこれを認証の悪用と見なし、マルチサイト組織の認証は、認証機関が満足するよう是正されるまで、一時停止となるものとします。