

第 8.1 版		第 9 版	
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) 2.1.2 マネジメント責任(必須) 2.1.3 マネジメントレビュー(必須) 2.1.4 苦情管理(必須) 2.1.5 危機管理計画	2.1 マネジメントのコミットメント	2.1.1 マネジメント責任(必須) 2.1.2 マネジメントレビュー(必須) 2.1.3 苦情管理(必須)
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>要求事項の重複部分について組み合わせ、統合、および削除を行いました。</li> <li>要求事項の意図を明確にしました。</li> <li>食品安全文化を追加しました(2.1.1.1 および 2.1.1.2)。</li> <li>代理の SQF プラクティショナーに関する要求事項を追加しました。</li> <li>食品安全性目標を達成するためにサイトにスタッフを配置して組織化するという要求事項を追加しました。</li> </ul>			
2.2 文書管理および記録	2.2.1 食品安全マネジメントシステム(必須) 2.2.2 文書管理(必須) 2.2.3 記録(必須)	2.2 文書管理および記録	2.2.1 食品安全マネジメントシステム(必須) 2.2.2 文書管理(必須) 2.2.3 記録(必須)
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>仕様、食品安全性に影響を及ぼすプロセス管理、食品安全性に関する規制などの例を用いて食品安全マネジメントシステムに含めるべき必須要素を明確にしました。</li> <li>保存期間に関する要求事項を追加して、製品のシェルフライフを考慮に入れました。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
2.3 仕様書および契約サービス	2.3.1 保管および流通の製品 2.3.2 受入供給品 2.3.3 契約サービスプロバイダー 2.3.4 契約第三者保管または販売業者	2.3 仕様書およびサプライヤー承認	2.3.1 保管および流通の製品 2.3.2 サプライヤー承認および受入供給品 2.3.3 契約サービスプロバイダー 2.3.4 契約第三者保管または販売業者
<p>変更の概要:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>流通用でない受入材料が用途に適していることを確認するために、2.3.2.3 の文言を第 8 版の 2.3.2.4 における「妥当性確認」から「検証」に変更しました。</li> <li>受入供給品とその取り扱いの仕様に関する要求事項を明確にしました。</li> <li>受入商品の承認済みサプライヤーを 2.3.2.4 (旧 2.4.4) に移動しました。</li> <li>製品の安全性に影響を及ぼす可能性がある契約サービスプロバイダーの要求事項を明確にしました。</li> </ul>			
2.4 食品安全システム	2.4.1 食品関連法規 (必須) 2.4.2 適正保管および流通規範 (必須) 2.4.3 食品安全プラン (必須) 2.4.4 承認済みサプライヤー (必須) 2.4.5 規格不適合な製品または機器 2.4.6 製品再梱包 2.4.7 製品リリース (必須) 2.4.8 環境モニタリング	2.4 食品安全システム	2.4.1 食品関連法規 (必須) 2.4.2 適正保管および流通規範 (必須) 2.4.3 食品安全プラン (必須) 2.4.4 規格不適合な製品および機器 2.4.5 製品再梱包 2.4.6 製品リリース (必須)
<p>変更の概要:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.4.3.1 の文言を「食品安全性のハザードとリスクマネジメント計画は、HACCP または予防管理に基づくリスクであるものとします」に変更しました。コーデックス委員会の HACCP ガイドラインのみに基づくことは求めていません。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
2.5 SQF システム 検証	2.5.1 妥当性および有効性(必須) 2.5.2 検証活動(必須) 2.5.3 是正処置と予防措置(必須) 2.5.4 製品のサンプリング、検査、および分析 2.5.5 内部監査および検査(必須)	2.5 SQF システム検 証	2.5.1 妥当性および有効性(必須) 2.5.2 検証活動(必須) 2.5.3 是正処置と予防措置(必須) 2.5.4 内部監査および検査(必須)
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品安全性要求事項からの逸脱が発生する場合について詳細を追加しました。</li> <li>• 客観的証拠の使用と内部監査により実施される変更に対して行う処置について詳細を追加しました。</li> </ul>			
2.6 製品の識別、ト レース、撤去、 およびリコール	2.6.1 製品の識別(必須) 2.6.2 製品トレース(必須) 2.6.3 製品の撤去とリコール(必須)	2.6 製品のトレーサ ビリティと危機管 理	2.6.1 製品の識別(必須) 2.6.2 製品トレース(必須) 2.6.3 製品の撤去とリコール(必須) 2.6.4 危機管理計画
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 危機管理計画を 2.6.4(旧 2.1.5)に追加しました。</li> <li>• 製品の受入および製品の出荷と出荷先についての記録の維持に関する要求事項を 2.6.1.2 に追加しました。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
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プラン(必須) 2.7.2 食品偽装	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プラン(必須) 2.7.2 食品偽装(必須)
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>すべてのフードディフェンスおよび食品偽装を含めるために統合しました。</li> <li>各プログラムの一部の要求事項を明確にしました。</li> </ul>			
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(必須)	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(必須)
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>アレルゲンを含有する再梱包製品の管理に関する新たな要求事項を追加しました。</li> <li>通常はアレルゲン性物質を取り扱わないサイトは、偶発的に取り込まれたアレルゲンに対する軽減措置に対処するプログラムを有するものとするという要求事項を追加しました。</li> </ul>			
2.9 トレーニング	2.9.1 トレーニングの要求事項 2.9.2 トレーニングプログラム(必須) 2.9.3 指示 2.9.4 HACCP トレーニングの要求事項 2.9.6 リフレッシュトレーニング 2.9.7 トレーニングスキル登録リスト	2.9 トレーニング	2.9.1 トレーニングの要求事項 2.9.2 教育訓練プログラム(必須)
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>トレーニングを、2つのセクション(2.9.1 トレーニングの要求事項および 2.9.2 教育訓練プログラム)に統合しました。</li> <li>力量ある人員の確保に必要な教育訓練プログラムの要素に関する明確化を追加しました。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
12.1 サイトの場所と建設	12.1.1 施設立地と承認	12.1 サイトの場所と施設	12.1.1 施設立地と承認 12.1.2 建物材料 12.1.3 照明と照明設備 12.1.4 埃、昆虫、および有害生物の防御 12.1.5 換気 12.1.6 機器および器具 12.1.7 地面と道路
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>新たに 12.1 サイトの場所と施設で、12.1.2 建物材料、12.1.3 照明と照明設備、12.1.4 埃、昆虫、および有害生物の防御、12.1.5 換気、12.1.6 機器および器具、12.1.7 地面と道路を取り扱います。</li> <li>地面と道路は、旧版ではセクション 12.9 屋外の 12.9.1 にありました。その条項は削除されました。</li> </ul>			
12.2 施設および機器の建設	12.2.1 材料と作業台 12.2.2 床、排水、廃棄物トラップ 12.2.3 壁、仕切り、ドア、天井 12.2.4 照明と照明設備 12.2.5 埃、昆虫、および有害生物の防御 12.2.6 換気 12.2.7 機器、器具、防護衣 12.2.8 施設と設備機器のメンテナンス 12.2.9 較正 12.2.10 有害生物の予防	12.2 サイトの業務	12.2.1 修理およびメンテナンス 12.2.2 メンテナンススタッフと契約業者 12.2.3 較正 12.2.4 有害生物の予防 12.2.5 清掃および衛生

	12.2.11 清掃および衛生		
<p>変更の概要:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>12.2 サイトの業務。12.2.1 修理およびメンテナンス、12.2.2 メンテナンススタッフと契約業者、12.2.3 較正、12.2.4 有害生物の予防、12.2.5 清掃および衛生を含めます。</li> <li>12.2.2 メンテナンススタッフと契約業者が、旧 12.2.8 施設と設備機器のメンテナンスから分離されました。</li> <li>有害生物の予防を再構成して明確にしました。</li> <li>12.2.5.8 – スタッフ用設備の点検を追加しました。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
12.3 人員の衛生と福利厚生	12.3.1 人員 12.3.2 手洗い 12.3.3 服装 12.3.4 アクセサリーと所持品 12.3.5 来訪者 12.3.6 スタッフ用設備 12.3.7 更衣室 12.3.8 衛生設備 12.3.9 食堂	12.3 人員の衛生と福利厚生	12.3.1 人員の福利厚生 12.3.2 手洗い 12.3.3 服装と所持品 12.3.4 来訪者 12.3.5 スタッフ用設備(更衣室、トイレ、休憩室)
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>12.3.3 服装と所持品(旧「服装」)に洗濯、防護衣、およびアクセサリーを含めました。</li> <li>12.3.5 スタッフ用設備に更衣室、トイレ、および休憩室を含めます。</li> </ul>			
12.4 人員の作業規範	12.4.1 食品取り扱いおよび包装／再梱包業務に従事するスタッフ	12.4 作業者による加工処理の規範	12.4.1 食品保管および再包装／梱包業務に従事するスタッフ
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>施設内で飲料水を許可する状況と方法に関する要求事項を追加しました。(12.4.1.1)</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
12.5 水、氷、空気供給	12.5.1 給水 12.5.2 水の微生物学的モニタリングと水質モニタリング 12.5.3 水の供給 12.5.4 氷の供給 12.5.5 分析 12.5.6 空気およびその他の気体の品質	12.5 水、氷、空気供給	12.5.1 給水 12.5.2 水と氷の品質 12.5.3 空気およびその他の気体
<b>変更の概要:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>12.5.1.2: 供給される飲料水が汚染されている場合に備えて整備すべき緊急事態対応計画に関する要求事項を、給水プランに追加しました。</li> <li>逆流防止システムの試験を含む、飲用に対処するための要求事項を拡張しました。</li> </ul>			
12.6 保管と輸送	12.6.1 商品の保管および取り扱い 12.6.2 商品の冷蔵保存、冷凍、冷却 12.6.3 長期保存可能な包装商品の保管 12.6.4 機器と容器の保管 12.6.5 危険化学物質と有害物質の保管 12.6.6 代替となる保管法と商品の取り扱い 12.6.7 積み込み、輸送、および受入の規範 12.6.8 ステージングと積み込み 12.6.9 輸送	12.6 受入、保管、輸送	12.6.1 商品の受入、保管、および取り扱い 12.6.2 商品の冷却保存、冷凍、冷蔵 12.6.3 乾燥原材料の保管 12.6.4 施設内で用いる危険化学物質と有害物質の保管 12.6.5 積み込み、輸送、ステージングの規範
<b>変更の概要:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>12.6.1.2: GFSI の GMP4.1 に対応させるため、交差汚染のリスクを防止するように、原材料を受け入れ、適切に保管するという新項目が追加されました。</li> </ul>			



- 12.6.4: 化学物質の保管は、11.2.4 有害生物の予防に記載されている化学物質保管に関する事項にも適用されます。
- 12.6.5.4: 積み込みと荷降ろし用のドックは、積み込みと荷降ろし中に製品を保護するよう設計するものとするという新規要求事項。
- 旧 12.7.2 の受入要求事項は、12.6.5 に移動しました。

第 8.1 版		第 9 版	
12.7機能の分離	12.7.1 プロセスフロー 12.7.2 受入 12.7.3 異物の管理 12.7.4 異物混入事故の管理	12.7 機能の分離	12.7.1 プロセスフロー 12.7.2 異物混入の管理 12.7.3 異物混入事故の管理
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>受入要求事項は 12.6 に移動しました。</li> <li>パレットの良好な状態を確保するためのパレットの維持と検査に関する新規条項を追加しました。</li> </ul>			
12.8 廃棄物処理	12.8.1 乾燥および液体廃棄物の処理	12.8 廃棄物処理	12.8.1 見出しなし
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>商標登録材料の廃棄管理に関する要求事項について 12.8.1.4 を追加しました。</li> <li>サイトの衛生点検の一部として廃棄物マネジメント手順の有効性をレビューするための要求事項について 12.8.1.6 を追加しました。</li> <li>12.8.1.7: GFSI GMP 12.1 に対応するため、液体廃棄物の効果的な除去と保管(必要な場合)に関する新たな条項を追加。</li> </ul>			
12.9 屋外	12.9.1 地面と道路		
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>旧 12.9.1 は、セクション 12.1 サイトの場所と施設の下の 12.1.7 地面と道路に編入されました。</li> </ul>			