

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)
<p>変更の概要:</p> <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> <li>危機管理計画を 2.6.3 製品の撤去とリコールに移動しました。</li> <li>継続的改善に関する要求事項を削除しました。</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 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)
<p>変更の概要:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>製品の賞味期限を考慮して、記録の保存期間に関する要求事項を追加しました。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
2.3 仕様書および製品開発	2.3.1 製品開発と商品化 2.3.2 原料および包装材 2.3.3 契約サービスプロバイダー 2.3.4 契約製造業者 2.3.5 最終製品の仕様書	2.3 仕様、配合、商品化、サプライヤー承認	2.3.1 製品の配合と商品化 2.3.2 仕様書(原材料、包装材、最終製品、サービス) 2.3.3 契約製造業者 2.3.4 承認済みサプライヤープログラム(必須)
<p>変更の概要:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>製品の配合に関して、権限が付与された担当者による開発と、材料、原料成分、または機器に変更がある場合に実施されるレビューを含む詳細を追加しました。</li> <li>プロセスフローを 2.3.1.5 に追加しました。</li> <li>サービスプロバイダーも含め、全ての仕様は 2.3.2 にまとめました。</li> <li>製品の配合に影響を及ぼす可能性がある製品組成の変更についてサプライヤーがサイトに通知することを追加しました。</li> <li>「最終製品ラベルは、正確で、関連法を遵守し、資格のある会社要員の承認を受けているものとします」を追加しました。</li> <li>2.3.2.4 を分割して、妥当性確認は 2.3.2.4 に残し、検証を 2.3.4.3 に移動しました。</li> <li>契約製造業者に、高・低リスクによる分類と、第三者の流通業者を含めました。</li> <li>承認済みサプライヤーを 2.3.4(旧 2.4.4)に移動しました。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
2.4 食品安全システム	2.4.1 食品関連法規(必須) 2.4.2 適正製造規範(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プログラム(必須) 2.4.5 製品または機器の不適合 2.4.6 製品の手直し 2.4.7 製品リリース 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 適正製造規範(必須) 2.4.3 食品安全プラン(必須) 2.4.4 製品のサンプリング、検査、および分析 2.4.5 不適合な材料および製品 2.4.6 製品の手直し 2.4.7 製品リリース(必須) 2.4.8 環境モニタリング
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>製品のサンプリングを 2.4.4(旧 2.5.4)に設定しました。</li> <li>試験と分析に、内部と外部の検査室(内部検査室は旧 11.8.1)に関する言及を含めました。技能評価試験を 2.4.4.2(旧 2.5.4.2)に含めました。</li> <li>不適合機器を 11.1.7.9 に移動しました。</li> <li>製品リリースに、製品ラベルが適用食品関連法規を遵守することを確認するための手順を含めました。</li> <li>製品のポジティブリリースの手順を 2.4.7.3 に含めました。</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> </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>正しい製品が正しく包装され、正しくラベル付けされていることを確認するために、ラベル付けの要求事項と作業中のチェックを強調しました。</li> <li>権限が付与された担当者が製品切り替え時の検査と承認を行います。</li> <li>使用されるラベルは照合され、不整合があれば調査、解決されるための手順が実装される必要があります。</li> <li>リコールシステムのテストに関する要求事項を追加して、異なる製造シフトからの製品、ならびに広範囲の製品群および幅広い顧客向けの製品に使用される原材料についてを含めました。</li> </ul>			
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:

- (承認済みサプライヤーからの)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。

第 8.1 版		第 9 版	
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および食品製造(必須) 2.8.2 ペットフード製造のアレルゲンマネジメント(必須) 2.8.3 動物飼料製造業者のアレルゲンマネジメント	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)
<p>変更の概要:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>該当する場合、グルテンのラベル付けを含めるための要求事項をアレルゲンマネジメントから削除しました。</li> <li>ラベルの承認、使用、検証、照合に関する新規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)
<p>変更の概要:</p> <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>以下の作業に関するトレーニングの要求事項を追加しました。</li> <li>サンプリングと試験方法</li> <li>関連するスタッフに対する環境モニタリング。</li> <li>すべての関連するスタッフに対するアレルゲンマネジメント、フードディフェンス、および食品偽装。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
11.1 サイトの場所と建設	11.1.1 施設立地と承認	11.1 サイトの場所と施設	11.1.1 施設立地と承認 11.1.2 建物材料 11.1.3 照明と照明設備 11.1.4 検査／品質管理エリア 11.1.5 埃、昆虫、および有害生物の防御 11.1.6 換気 11.1.7 機器および器具 11.1.8 地面と道路
<p>変更の概要:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>新たに 11.1 サイトの場所と施設で、11.1.2 建物材料、11.1.3 照明と照明設備、11.1.4 検査／品質管理エリア、11.1.5 埃、昆虫、害虫の防御、11.1.6 換気、11.1.7 機器および器具、11.1.8 地面と道路を取り扱います。</li> <li>換気と陽圧に関する個別の要求事項を追加しました。</li> <li>機器の保管室を保管(11.6)に移動しました。</li> <li>11.1.7.9 に、(旧 2.4.5 の)不適合機器を含めました。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
11.2 施設および機器の建設	11.2.1 材料と作業台 11.2.2 床、排水、廃棄物トラップ 11.2.3 壁、仕切り、ドア、天井 11.2.4 階段、通路、足場 11.2.5 照明と照明設備 11.2.6 検査／品質管理エリア 11.2.7 埃、昆虫、および有害生物の防御 11.2.8 換気 11.2.9 機器、器具、防護衣 11.2.10 施設と設備機器のメンテナンス 11.2.11 較正 11.2.12 有害生物の予防 11.2.13 清掃および衛生	11.2 サイトの業務	11.2.1 修理およびメンテナンス 11.2.2 メンテナンススタッフと契約業者 11.2.3 較正 11.2.4 有害生物の予防 11.2.5 清掃および衛生
変更の概要： <ul style="list-style-type: none"> <li>11.2 サイトの業務。11.2.1 修理およびメンテナンス、11.2.2 メンテナンススタッフと契約業者、11.2.3 較正、11.2.4 有害生物の予防、11.2.5 清掃および衛生を含めました。</li> <li>11.2.2 メンテナンススタッフと契約業者が、旧 11.2 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>手洗い台という表現を手洗いステーションに変更しました。</li> </ul>			



第 8.1 版		第 9 版	
11.3 人員の衛生と福利厚生	11.3.1 人員 11.3.2 手洗い 11.3.3 服装 11.3.4 アクセサリーと所持品 11.3.5 来訪者 11.3.6 スタッフ用設備 11.3.7 更衣室 11.3.8 洗濯室 11.3.9 衛生設備 11.3.10 食堂	11.3 人員の衛生と福利厚生 11.3.2 手洗い 11.3.3 服装と所持品 11.3.4 来訪者 11.3.5 スタッフ用設備 (更衣室、トイレ、休憩室)	11.3.1 人員の福利厚生
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>11.3.2.5 手洗い用掲示についての言及を組み合わせました。</li> <li>11.3.3 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す。</li> <li>11.3.5 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>			
11.4 作業者による加工処理の規範	11.4.1 食品取り扱いと加工処理に従事するスタッフ	11.4 作業者による加工処理の規範	11.4.1 食品取り扱いと加工処理に従事するスタッフ
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>食品取り扱いエリアで作業する、または食品取り扱いエリアを訪問するスタッフ、人員に対する要求事項を区別しました。</li> <li>プロセスフローを(11.7.1 から)11.4.1.3 に取り込みました。</li> </ul>			

第 8.1 版		第 9 版	
11.5 水、氷、空気供給	11.5.1 給水 11.5.2 水処理 11.5.3 氷の供給 11.5.4 空気およびその他の気体の品質	11.5 水、氷、空気供給	11.5.1 給水 11.5.2 水処理 11.5.3 水質 11.5.4 氷の供給 11.5.5 空気およびその他の気体
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>11.5.1.1: 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>11.5.4.2 氷の供給の新規条項。氷は、承認済みサプライヤーから供給され、サイトの食品安全リスクアセスメントに含まれ、適切な容器で供給される必要があります。</li> </ul>			
11.6 保管と輸送	11.6.1 商品の保管および取り扱い 11.6.2 食品の冷蔵保存、冷凍、冷却 11.6.3 乾燥原材料、包装材、長期保存可能な包装商品の保管 11.6.4 危険化学物質と有害物質の保管 11.6.5 積み込み、輸送、荷降ろしの規範 11.6.6 積み込み 11.6.7 輸送 11.6.8 荷降ろし	11.6 受入、保管、輸送	11.6.1 商品の受入、保管、および取り扱い 11.6.2 食品の冷却保存、冷凍、冷蔵 11.6.3 乾燥原材料、包装材、長期保存可能な包装商品の保管 11.6.4 危険化学物質と有害物質の保管 11.6.5 積み込み、輸送、荷降ろしの規範
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>11.6.1.2: 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> <li>11.6.4: 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。</li> </ul>			

- 11.6.5.4: 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。

11.7 機能の分離	11.7.1 プロセスフロー 11.7.2 原材料、包装材、原料成分の受入 11.7.3 食品の解凍 11.7.4 高リスク加工処理 11.7.5 異物混入の管理 11.7.6 異物の検知 11.7.7 異物混入事故の管理	11.7 機能の分離	11.7.1 高リスク加工処理 11.7.2 食品の解凍 11.7.3 異物混入の管理 11.7.4 異物の検知
------------	---	------------	---

変更の概要:

- 11.7.1.2 高リスクエリア内の周囲の空気は、少なくとも年 1 回試験し、食品安全にリスクをもたらしていないことを確認するものとします。
- 11.7.3.11 新規条項:「時間の経過とともに摩耗または劣化する材料で出来たガスケット、ゴム、インペラー、その他の機器は定期的に検査するものとします。」
- 原材料の受入を 11.6.1 に移動しました。

第 8.1 版		第 9 版	
11.8 施設内の検査室	11.8.1 配置	11.8 廃棄物処理	11.8.1 乾燥および液体廃棄物の処理
11.9 廃棄物処理	11.9.1 乾燥および液体廃棄物の処理		
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> <li>施設内の検査室を 2.4.4 に移動しました。</li> <li>第 8 版の 11.2.9.5 の要求事項を 11.8.1.3 に移動しました: 「桶、タンク、その他の装置からの廃棄物および溢流水は、床排水システムに直接廃棄し、さらに地域の規制要求事項に適合するよう廃棄するものとします。」</li> <li>GFSI GMP 12.1 に対応するため、11.8.1.10: 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>			