

第 8.1 版		第 9 版	
パート A の セクション 2.2	認証の対象範囲	ステップ 3	認証の対象範囲の決定
別の FSMS に認証されているサイトは、SQF 品質認証の資格を有します。認証の対象範囲は、初回品質認証審査の前に明確に識別し、認証機関の同意を得なければなりません。			
2.1 マネジメントの コミットメント	2.1.1 品質方針 2.1.2 品質責任 2.1.3 マネジメントレビュー 2.1.4 苦情管理 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 2.1.2 マネジメントレビュー 2.1.3 苦情管理
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> 他の FSMS の品質システムを受け入れるために SQF 食品安全特有の言語を削除しました。 2.1: 品質方針(2.1.1)とマネジメント責任(2.1.2)に関する要求事項を第 8.1 版から含めます。 2.1.1.1: 方針声明の要求事項に関する文言の全般的な言い換え。 2.1.1.3: サイト内の品質文化の実施、維持、および継続的改善に関する要求事項を追加しました。 			

第 8.1 版		第 9 版	
2.2 文書管理 および記録	2.2.1 品質マネジメントシステム 2.2.2 文書管理 2.2.3 記録	2.2 文書管理および 記録	2.2.1 品質マネジメントシステム 2.2.2 文書管理 2.2.3 記録
<p>変更の概要:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.2.1.1: 品質マニュアルへの言及を削除し、より柔軟性のあるアプローチを可能にする方法および手順を概説する文書に置き換えました。 2.2.2.2 SQF 品質システムに関する最新文書および維持すべき文書の改訂を示した登録を追加しました。 2.2.3.3: 記録の条件と保管に関する SQF 食品安全コードからの参照を提供しました。 			

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
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> • シェルライフ試験の実施時期に関する詳細を追加しました。 • すべての仕様を 2.3.2 にまとめ、サービスプロバイダーの仕様もここに含めました。 • 承認済みサプライヤーを 2.3.4(旧 2.4.4)に移動し、サプライヤー審査を実施する人員に関する要求事項を追加しました。 			
2.4 食品品質システム	2.4.1 顧客要求事項 2.4.2 品質の基礎 2.4.3 食品品質プラン 2.4.4 承認済みサプライヤープログラム 2.4.5 規格不適合な製品または機器 2.4.6 製品の手直し 2.4.7 製品リリース	2.4 食品品質システム	2.4.1 顧客要求事項 2.4.2 品質の基礎 2.4.3 食品品質プラン 2.4.4 製品のサンプリング、検査、および分析 2.4.5 規格不適合な製品または機器 2.4.6 製品の手直し 2.4.7 製品リリース
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> • 製品のサンプリングを 2.4.4(旧 2.5.4)に配置しました。 • 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。 • 外部検査室に関する認定の要求事項を追加しました 			

第 8.1 版		第 9 版	
2.5 食品品質 システム検証	2.5.1 妥当性および有効性 2.5.2 検証活動 2.5.3 是正処置と予防措置 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	2.5 品質システム 検証	2.5.1 妥当性および有効性 2.5.2 検証活動 2.5.3 是正処置と予防措置 2.5.4 内部監査
変更の概要： <ul style="list-style-type: none"> 2.5.4 製品のサンプリングを 2.4.4 に移動しました。 「内部監査を実施するスタッフは、審査対象の機能からは独立しているものとします」を追加しました。 			
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 2.6.2 製品トレース 2.6.3 製品の撤去とリコール	2.6 製品の識別、 トレーサビリティ、 撤去、リコール、 および危機管理	2.6.1 製品の識別とトレーサビリティ 2.6.2 製品の撤去とリコール 2.6.3 危機管理
変更の概要： <ul style="list-style-type: none"> 危機管理を 2.6.3(旧 2.1.5)に追加しました。 「撤去とリコールの記録は維持するものとします」を追加しました。 			

第 8.1 版		第 9 版	
2.7 食品偽装	2.7.1 食品偽装脆弱性評価	2.7 食品偽装	2.7.1 食品偽装
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> 「食品の安全性および品質に関する脆弱性評価を同一評価に含めることができる」というコメントを追加しました。 			
2.8 分別生産流通食品	2.8.1 分別生産流通食品に関する一般的要求事項	2.8 分別生産流通食品	2.8.1 分別生産流通食品に関する一般的要求事項
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> ラベル付け承認を追加しました 			
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 2.9.3 品質指示 2.9.4 品質に関する HACCP トレーニングの要求事項 2.9.5 言語 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
変更の概要: <ul style="list-style-type: none"> 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。 官能評価に関するトレーニングの要求事項を追加しました。 トレーニング登録リストをトレーニング記録に変更しました。 			