

GFSI（国際食品安全イニシアチブ）ベンチマーク承認の国際規格

# SQF 規定

食品業界向け、HACCPに基づく  
サプライヤー保証規定

第7.2版

2014年7月



## 1.0 食品マネジメントシステム『SQF 7.2版』活用の手引き

- 1.1 SQFシステムとは？
- 1.2 ISO9001とISO22000について
- 1.3 マネジメントシステムの活用ポイントは？
- 1.4 SQF活用本の使用方法
- 1.5 SQFシステム運用

### 食品マネジメントシステム活用

この資料は活用して頂いた方々からの意見により、当社が必要と判断した場合には随時改訂いたします。  
エフェクティブ・ナビ株式会社 岩城正志 info@effective-navi.jp

初版：2015年4月1日

## 1.0 食品マネジメントシステム活用『SQF 7.2版』の手引き

SQF 文書を作成するにあたり、最低限は以下のことをご理解頂き作成してください。

特にマネジメントシステムの本質から離れて形式的な文書にならない様に注意してください。

### 1.1 SQFシステムとは？ [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)

1.1.1 SQFシステムとは、1994年西オーストラリア州政府が策定し2003年から食品マーケティング協会（Food Marketing Institute：FMI）が所有・管理している食品マネジメントシステム<sup>①</sup>で、レベル1からレベル3までの3つの認証レベルが設けられており、レベル2およびレベル3は、国際食品安全イニシアチブ（Global Food Safety Initiative：GFSI）<sup>②</sup>のベンチマーク承認<sup>③</sup>を受けています。

レベル1：食品安全の基礎

レベル2：HACCPに基づいた食品安全プラン

レベル3：包括的な食品安全・品質管理システム



認証マーク

1.1.2 SQFシステムの特徴は、HACCP<sup>④</sup>の原則を取り入れた食品安全と食品品質の管理を行うシステムであることが上げられます。

またもう一つの大きな特徴は、レベル3の認証を取得した場合に認証マークを製品に表示することが認められているため、認証マークの付いた製品を供給する企業や団体は、その高い管理体制を納品先サプライヤー及び消費者に対して、証明して行くことが可能となっています。

①：マネジメントシステムとは、経営者が立てた方針・目標をどのようなやり方で達成するのか、誰がどのような役割分担で活動を行うのか、目標が達成できそうにない場合はどのようにして挽回するのか、といった経営目標を達成するための活動の仕組みです。

このような仕組みは、その確実さ、緻密さ、厳格さ、定着度等に程度の差はあれ、どんな会社にもその会社独自のものが存在しているはずです。

ISOはこのマネジメントシステムに対して、様々な内容の取り決めを行っています。これがいわゆるISOの『要求事項』である。代表的な『要求事項』として、“マネジメントシステムの運用において、PDCA<sup>⑤</sup>のサイクルを回して継続的改善を図りなさい”というものがある。これは、様々なマネジメントシステム規格のいずれもが共通して要求しているものである。

②：GFSIとは、世界50ヶ国以上の食品小売業界の国際事業者団体であるコンシューマ・グッズ・フォーラム（The Consumer Goods Forum：TCGF）が設立した民間組織で食品安全に関するガイドンス文書<sup>⑥</sup>を発行しています。

③：ベンチマーク承認とは、GFSIが作成したガイドンス文書に基づき各種の食品マネジメント規格の要求事項が適合していることを承認していることです。

④<sup>4</sup>：HACCPとは、アメリカ合衆国で1960年代の宇宙開発、アポロ計画の中でNASA、アメリカ合衆国陸軍 (US Army) とピルスベリー・カンパニー (英語: Pillsbury Company) が1959年から構想し、1971年にNational Conference of Food Protectionで概要を公開した、宇宙食などの食品の安全性を確保する方法であり、これを現在多くの食品の安全性確保に応用している。合衆国でのHACCP は食品微生物基準全米諮問委員会 (NACMCF) のガイドラインにより行われているが、この内容がコーデックス委員会⑦<sup>7</sup>が示しているガイドラインとほぼ同一のものである。

⑤<sup>5</sup>：PDCAとは、以下のとおりです。

P：P l a n (計画) ……立てた目標を達成するための計画を立案し、会社運営を円滑に進めるための様々な手順を決定する。

D：D o (実行) ……目標を達成するための目標に向かって定められた手順に従い実行する。

C：C h e c k (検証) ……定められた手順どおりに実行した結果、目標を達成することが出来たか否かを検証し問題点の原因分析をする。

A：A c t (改善) ……検証結果から計画の見直しを行い、やり方やその手順を改善する。

※活動は「P」に戻り、新たな計画書や手順として生まれ変わる。

⑥<sup>6</sup>：ガイダンス文書とは、G F S I が世界の様々な食品安全規格をTCGFに属する食品小売業界が使うのに相応しいものであるかどうかを選択する際に活用する基準文書です。

⑦<sup>7</sup>：コーデックス委員会とは、国連食糧農業機関 (F A O) と世界保健機関 (W H O) により設立された組織で食品に関する定義、基準、要求事項の作成及び確立を指導し国際基準調和の援助するとともに貿易の円滑化を目的としています。

## 1.2 ISO9001とISO22000について

1.2.1 ISO9001とISO22000は、マネジメントシステムとしてはメジャーな規格ですが、以下の理由でGFSIのベンチマーク承認を受けることが出来ていません。

- i. 「ISO9001：品質マネジメントシステム（QMS）」は自社で取り扱う製品又はサービスの品質を維持・向上し顧客の要求を満たすためにどのような方法で品質を管理しなければならないかを国際標準化機構（ISO）が制定した国際規格です。

しかし、残念ながら全ての業態に適用することを目的として定められたISO規格であることから、食品の安全性に必要な内容を具体的に要求していないため、食品安全の必須条件である「一般衛生管理プログラム」ならびに「HACCPプラン」の仕組みが要求事項にないため、実用的なマネジメントシステムが構築されていないケースが殆どです。

※取引先の要求に対して“規格の本質よりも形式を整えることを優先”したために認証取得が取引条件（免許証）であるとの考えが社会的に拡散していった。

- ii. 「ISO22000：食品安全マネジメントシステム（FSMS）」はQMSシステムに「HACCPプラン」を組み入れ国際標準化機構（ISO）が制定した国際規格です。しかし、残念ながら食品安全の必須条件である「一般衛生管理項目」に対する要求項目に具体性が不足しているため、食品業界のグローバル化に適合していません。

### 1.3 マネジメントシステムの活用ポイントは？

1.3.1 マネジメントシステムの活用ポイントは、以下の通りです。

- i. 自社に導入するマネジメントシステムを理解し本質的な活用をするために関係各部門の責任者に対する指示命令を的確に行う強いリーダーシップを持っている経営陣又は管理職者がプロジェクトリーダーとなり責任を持ってマネジメントシステムの運用を行う。
- ii. 自社のマネジメントシステムを熟知し、プロジェクトリーダーの指示の下、関係各部門責任者との連携により各種の文書改訂や記録検証を適切に行う事務局（できれば専任）担当者を置き運用をサポートさせる。

※事務局担当者の知識・経験不足に関しては、慣れるまで専門家のサポートを受けられることを推奨します。（形式的な運用に陥らないためにも）

- iii. プロジェクトメンバー全員がマネジメントシステムの認証審査を受審し合格したことを社会的にプロとしてスタートラインに立ったばかりであると認識し、1年後より2年目、2年目より3年目には、より良い製品造りが実現しているための明確な目標設定と進捗管理を行う。

※P.D.C.Aサイクルの実践が「安全・品質・生産性」に関する確実なスパイラルアップに繋がり、マネジメントシステム導入のメリットとなるのではないのでしょうか。

※目標設定には、関連するスタッフのスキル向上に繋がり、各個人の満足や自信に繋がるための評価などを行う仕組み作りも取り入れることを推奨します。

## 1.4 SQF 活用本の使用手法

1.4.1 SQF 活用本は、以下のファイルに分かれています。

- i. 各ファイルには、SQF 要求事項に対応してSQF 文書作成のポイントやマネジメントシステム導入後の課題と対策について確認することが出来ます。

〔ファイルタイトル〕 〔活用本のテーマ：対応するSQF 条項番号〕

- SQF 7.2活用-1.1…… 1.0 食品マネジメントシステム活用『SQF 7.2版』の手引き
- SQF 7.2活用-2.1…… 2.1 経営コミットメント
- SQF 7.2活用-2.2…… 2.2 文書管理および記録
- SQF 7.2活用-2.3…… 2.3 仕様書および製品開発
- SQF 7.2活用-2.4…… 2.4 食品安全の実現
- SQF 7.2活用-2.5…… 2.5 SQFシステム検証
- SQF 7.2活用-2.6…… 2.6 製品の識別、トレース、撤去、およびリコール
- SQF 7.2活用-2.7…… 2.7 サイトのセキュリティー
- SQF 7.2活用-2.8…… 2.8 分別生産流通管理（IP）食品
- SQF 7.2活用-2.9…… 2.9 トレーニング

1.4.2 SQF 活用本は、以下の形式で作成しています。

- i. “文書作成のポイント”では要求事項以外でも組み入れておくべき内容や関連性のある文書との整合性をとる際の注意点も記載しています。
- ii. “マネジメントシステム導入後の課題と対策”では、様々な食品カテゴリーで多く発生しているケースを中心に記載しました。

〔SQF 活用本の形式〕

2.1.1 経営方針（M） ⇐ SQF 規定の条項番号と項目を記載しています。

SQF 規定の要求事項を記載しています。

文書作成のポイント

規格の要求を満たすための文書作成に関する注意点を記載しています。

マネジメントシステム導入後の課題と対策

SQFシステムを運用している現場で発生している課題とその対応方法を記載しています。

サポート

企業へのコンサル時に確認しているポイントを記載しています。

## 1.5 SQFシステムの文書化

1.5.1 SQF文書を作成するためには、まず初めにSQF規定の各要求事項に伴い必要な文書（規程類や手順書）を作成することを宣言している「品質マニュアル（最上位文書<sup>⑧</sup>）」を作成する必要があります。

⑧：最上位文書とは、マネジメントシステムの要求文書（規程類や手順書）をどのタイトルの文書に定めているかを明示した目次であると理解してください。

※食品衛生法に基づき関連する規則や条例がある様に品質マニュアルに基づき適切な管理を行うための基準や手順が文書化されたものが規程類や手順書である。

1.5.2 一般的にマネジメントシステムを文書化する場合は、導入するマネジメントシステムの要求事項の番号に準拠して以下の通り作成しています。

- i. 要求事項「・・・・・・を維持しなければならない。」
- ii. 品質マニュアル「・・・・・・を行い維持する。」

1.5.3 品質マニュアルは、マネジメントシステムの要求事項だけではなく、以下の内容を組み入れると全社的なシステムとしての有効性が高まると考えられます。

- i. 個人の目標管理とレビュー
- ii. 社内クレームの対応手順（分析や改善を含む）
- iii. 労働安全に関する取り組み
- iv. その他

## 1.6 SQFシステム運用時の注意点

1.6.1 SQF文書を作成することに時間をかけ注力するあまり、SQFシステム文書が完成し認証審査を受けSQF認証を取得することがゴール（これで安全性や品質が高くなる）であると錯覚し、その後の対応は全て事務局任せになっているケースが有ります。SQF認証取得は、ゴールではなくスタートであることを忘れないでください。

1.6.2 マネジメントシステムは、継続的改善が最も重要であるにも関わらず、日常業務の煩雑さから形式的に内部監査やシステム見直しを行っていたり、問題が発生しても問題個所に対して対処療法的な改善のみで根本原因を追究し、適切な是正を行っていないために同様の問題が再度発生しているケースが有ります。

1.6.3 形式的なマネジメントシステムの運用企業には、以下のデメリットが発生しているケースがあります。

- i. 記録（証拠）だけがあれば良いとの考えから辻褃合わせをする従業員が生れる。
- ii. 全てにおいて本音と建前は有って当然と考える（割り切る）従業員が生れる。
- iii. 物事に対して努力し本質を高めるよりも対外（形式）的に考える従業員が生れる。

1.6.4 マネジメントシステムの運用企業には、以下のメリットがあります。

- i. プロジェクトリーダーを中心に定期的なSQF会議を開催することにより、日常的な情報に関する共有化も促進され、ケアレスミスの防止に繋がるケースが有ります。
- ii. 是正措置やシステム見直し等の経験を通して従業員の考え方（行動）に論理（妥当）性が高まり現場実務における「ムダ、ムラ、ムリ」をなくすための視点が身に付いてくる。
- iii. 従業員の意識向上に伴い自社で取り扱う製品又はサービスの安全・品質・生産のリスク情報が関係各部門責任者へ提供され改善に繋がるケースが多くなります。