

SQF 食品安全规范： 食品制造

第 9 版



查看相关制造规范



膳食补充剂

动物产品

动物饲料

宠物食品

关于 SQFI

SQFI 是 FMI 成立的部门, 负责管理 SQF 方案——一个知名的全球食品安全和质量认证和管理体系。我们的使命是根据能够运用于所有产业部门并得到所有利益相关者重视的合理科学原则, 提供始终如一、全球认可的食品安全与质量认证方案。www.sqfi.com

关于 FMI

作为食品工业协会, FMI 与整个行业合作, 并代表整个行业推动更安全、更健康、更高效的消费食品供应链。FMI 广泛汇集了来自整个价值链的成员, 从面向消费者开展销售的零售商到供应食品和其他产品的生产商, 以及提供关键服务的各种公司, 以扩大整个行业的合作。www.fmi.org

版权所有 2020

FMI

保留所有权利。未经 FMI 明确书面许可, 不得以任何形式或任何方式 (电子、机械、影印、录音或其他方式) 将本出版物复制、存储在任何信息或检索系统中, 或全部或部分传输本出版物。

如需许可, 请联系美国食品营销协会 (FMI): www.fmi.org 或 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA。请注意确保使用最新版本规范, 并确保材料已随规范修订而更新。应在材料中明确指明本规范的日期。

1995 年 5 月第一次发布。

欢迎各相关方提出 SQF 规范第 9 版的改进建议。书面建议应寄至 SQFI: 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA。

SQFI

同一个世界。同一种标准。

全球化彻底改变了食品供应链。这种全球化使很多公司进入了一个充满机会的世界，但也带来了更多的风险。消费者和零售商要求企业在安全、质量和责任方面达到最高水平。他们希望企业遵守所有严格的行业和监管标准。SQF（食品安全和质量）协会是您值得信赖的合作伙伴，致力于使您的产品、服务和流程的安全性和质量获得普遍认可。

SQFI 的目标始终是食品安全和质量——我们致力于编写严格的标准，并开发全面的培训、有连贯性的指导材料和免费的教育资源，以帮助您前进。成功不是凭空发生的，食品安全也不是。携手合作，我们可以帮助我们服务的每一个食品生产商建立更安全的供应链。

SQF 规范第 9 版

SQFI 将 SQF 规范从第 8.1 版更新为第 9 版，以：

1. 整合要求，提供更简单、更流畅的体验，而不会对标准完整性产生负面影响。
2. 满足 2020 年以后最新 GFSI 实施要求。

SQF 第 9 版对规范的结构、方法和技术要求进行了一些改进和提升。从膳食补充剂到宠物食品，一些初级产业和制造业现在已经有了专门的规范，为每个行业提供一套更具体的要求和风险评估。

对 SQF 规范的所有改进旨在构建更好的整体审核体验，为 SQF 认证增加更多价值。

SQFI 承诺

SQF 认证旨在评估并确保场所将实施食品安全和质量计划，并确认场所拥有管理食品安全和质量的必要工具和培训。

场所取得 SQF 食品安全认证表明其承诺：

1. 生产安全、优质的食品。
2. 遵守 SQF 规范的要求。
3. 遵守适用的食品法规。

通过实施 SQF 食品安全管理体系，各场所可以满足买家的食品安全和质量要求。SQF 规范为供应本地和全球食品市场的企业提供了解决方案。通过 SQF 规范认证流程所生产和制造的产品在全球市场享有较高的接受度，可同时让通过认证的场所及其客户从中受益。

关于 SQF 方案

SQF 方案于 1995 年在澳大利亚首次制定，自 2003 年以来一直由食品工业协会 FMI 拥有和管理。2004 年，GFSI 首次将我们的标准认可为符合其基准要求的标准。

SQFI 愿景

成为唯一最值得信赖的全球食品安全与质量认证机构。

SQFI 使命

我们的使命是根据能够运用于所有产业部门并得到所有利益相关者重视的合理科学原则，提供始终如一、全球认可的食品安全与质量认证方案。

联系 SQFI

在 SQFI，我们整合零售商和利益相关者的反馈，以解决全球社会每天面临的众多食品安全和质量问题。我们认识到，无论您的食品安全和质量经验水平如何，为您的企业寻求认证方案是一项重大承诺。

访问 www.sqfi.com，获取 SQF 认证场所目录、SQF 指南、建议表和检查表、培训机会、查找认证机构的工具以及在 SQFI 评估数据库中注册的工具。

SQFI 评估数据库是一项审核管理和数据采集解决方案，用于限制成本和提升食品安全审核的效率和有效性。这项创新技术体现了审核数据采集、管理和提供方式的巨大进步，这也是 SQF 方案与其他类似 GFSI 方案的显著区别。

客户服务 – info@sqfi.com | 202-220-0635 | 1-877-277-2635

数据库协助 – info@sqfi.com

合规 – compliance@sqfi.com

免责声明

由经食品安全和质量协会授权的认证机构对场所的 SQF 体系予以认证，并不能保证该场所的产品是安全的或始终符合所有食品安全法规。

本参考文件以英文发布，并提供若干其他语言版本。如果各翻译版本的内容存在差异，以原始英文版本进行最终解释。

您可以自由使用附录中包含的术语表，以进一步了解本文档中使用的术语。

目录

A 部分: 实施和维护 SQF 食品安全规范:	
食品制造	7
A1: 本规范中的食品行业类别	8
A2: 获得 SQF 认证的步骤 (第 1 - 10 步)	11
第 1 步: 在 SQFI 评估数据库注册.....	13
第 2 步: 指定 SQF 执业者.....	13
2.1 培训 (可选)	13
第 3 步: 确定认证范围.....	14
3.1 豁免.....	15
第 4 步: 将您的 SQF 体系文件化.....	15
4.1 适用要素	15
4.2 强制性条款.....	16
第 5 步: 实施您的 SQF 体系	16
第 6 步: 审核前预评估 (可选)	16
第 7 步: 选择认证机构	17
7.1 选择 SQF 审核员.....	17
第 8 步: 初次认证审核.....	18
8.1 审核耗时	20
8.2 公司审核.....	20
8.3 季节性生产.....	20
第 9 步: 审核报告和关闭.....	20
9.1 不符合项	20
9.2 审核分数	21
9.3 经评审的审核报告	22
9.4 纠正措施	22
第 10 步: 授予认证.....	23
10.1 颁发证书.....	24
10.2 不合格.....	24
10.3 上诉和投诉.....	25
A3: 维护您的 SQF 认证 (第 11 - 15 步)	26
第 11 步: 再认证	26
11.1 再认证审核	27
11.2 与初次认证流程的差异	27
11.3 再认证审核 - 季节性运营	27
11.4 不通知审核.....	27
第 12 步: 监督审核	28
12.1 监督审核 - 季节性运营	29
第 13 步: 暂停认证.....	29
13.1 报告暂停	29
第 14 步: 撤销认证.....	31

第 15 步: 变更场所 SQF 要求	32
15.1 临时或永久变更审核日期	32
15.2 变更认证范围	32
15.3 变更认证机构	33
15.4 经营场所搬迁	33
15.5 业务所有权变更	34
15.6 产品召回和违法通知	34
15.7 使用技术专家	34
15.8 审核期间使用的语言	35
15.9 SQFI 合规性和诚信方案	35
B 部分: SQF 食品安全规范: 食品制造	36
2.1 管理层承诺	37
2.2 文件控制和记录	39
2.3 规格书、配方、产品实现和供应商批准	40
2.4 食品安全体系	43
2.5 SQF 体系验证	48
2.6 产品可追溯性和危机管理	50
2.7 食品防护和食品欺诈	52
2.8 过敏原管理	53
2.9 培训	54
模块 11: 食品加工良好生产规范	56
11.1 场所位置和经营场所	56
11.2 场所经营	60
11.3 人员卫生和福利	64
11.4 人员操作规范	67
11.5 水、冰和气的供应	68
11.6 接收、储藏和运输	70
11.7 功能区分离	73
11.8 废弃物处理	75
附录 1: SQF 食品行业类别	77
附录 2: 术语表	86
附录 3: SQF 标志使用规则	100
附录 4: SQF 多场所认证要求	102



A

实施和维护 SQF 食品安全规范： 食品制造

A1: 本规范中的食品行业类别

食品行业类别	适用的良好生产规范模块
 10 乳制品加工	模块 11: 食品加工良好生产规范
 11 蜂蜜加工	模块 11: 食品加工良好生产规范
 12 蛋类加工	模块 11: 食品加工良好生产规范
 13 烘焙和零食加工	模块 11: 食品加工良好生产规范
 14 水果、蔬菜和坚果加工和果汁	模块 11: 食品加工良好生产规范
 15 装罐、超高温瞬时杀菌 (UHT) 和无菌操作	模块 11: 食品加工良好生产规范
 16 冰、饮品和饮料加工	模块 11: 食品加工良好生产规范
 17 糖果制造	模块 11: 食品加工良好生产规范
 18 保藏食品制造	模块 11: 食品加工良好生产规范
 19 食品配料制造	模块 11: 食品加工良好生产规范
 20 食谱餐制造	模块 11: 食品加工良好生产规范
 21 油、油脂和以油与油脂为主的抹酱制造	模块 11: 食品加工良好生产规范
 22 谷物加工	模块 11: 食品加工良好生产规范
 25 非现场制造的产品的重新包装	模块 11: 食品加工良好生产规范
 33 食品加工助剂制造	模块 11: 食品加工良好生产规范

食品安全和质量协会 (SQFI) 发布了一套全球公认的食品安全和质量规范, 涵盖从初级生产到零售和餐饮服务的食品供应链的各个方面。所有标准均可从 www.sqfi.com 免费获取。

在开始 SQF 之旅之前, 建议下载并查看最符合需求的 SQF 规范。

食品安全基本原则

SQF 初级生产基本原则 - 基础	所有初级食品行业类别 (FSC)
SQF 初级生产基本原则 - 中级	所有初级食品行业类别 (FSC)
SQF 制造业基本原则 - 基础	所有制造和仓储和配送食品行业类别 (FSC)
SQF 制造业基本原则 - 中级	所有制造和仓储和配送食品行业类别 (FSC)

基于 HACCP 的食品安全规范

*表示以 GFSI 为对标的 SQF 食品安全规范

初级生产	
SQF 食品安全规范: 初级动物生产*	FSC 1: 生产、捕捉和收获家畜和可猎捕动物以及养蜂
SQF 食品安全规范: 初级工厂生产*	FSC 2: 室内种植和收获新鲜农产品和发芽种子作物 (新!) FSC 3: 新鲜农产品和坚果的种植和生产 FSC 4: 新鲜产品、谷物与坚果包装操作 FSC 5: 规模化大田农业运作
SQF 食品安全规范: 水产养殖	FSC 6: 海鲜集约养殖
制造	
SQF 食品安全规范: 食品制造* 本规范涵盖右侧对 FSC 的食品安全要求	FSC 10: 乳制品加工 FSC 11: 蜂蜜加工 FSC 12: 蛋类加工 FSC 13: 烘焙和零食加工 FSC 14: 水果、蔬菜和坚果加工及果汁 FSC 15: 装罐、超高温瞬时杀菌 (UHT) 和无菌操作 FSC 16: 冰、饮品和饮料加工 FSC 17: 糖果制造 FSC 18: 保藏食品制造 FSC 19: 食品配料制造 FSC 20: 食谱餐制造 FSC 21: 油、油脂和以油与油脂为主的抹酱制造 FSC 22: 谷物加工 FSC 25: 不在场所制造的产品分装 FSC 33: 食品加工助剂制造
SQF 食品安全规范: 动物产品制造*	FSC 7: 宰杀、去骨和屠宰 FSC 8: 畜禽肉类制造 FSC 9: 海鲜加工

A 部分: 实施和维护 SQF 食品安全规范: 食品制造

SQF 食品安全规范: 膳食补充剂制造*	FSC 31: 膳食补充剂制造
SQF 食品安全规范: 宠物食品制造*	FSC 32: 宠物食品制造
SQF 食品安全规范: 动物饲料制造*	FSC 34: 动物饲料制造
食品包装	
SQF 食品安全规范: 食品包装材料制造*	FSC 27: 食品包装材料制造
仓储和配送	
SQF 食品安全规范: 仓储和配送*	FSC 26: 仓储和配送
零售	
SQF 食品安全规范: 食品零售	FSC 24: 食品零售
食品服务	
SQF 食品安全规范: 食品服务	FSC 23: 餐饮和餐饮服务

基于 HACCP 的食品质量

质量	
SQF 质量规范	适用于所有 GFSI 认可的标准以及同等标准和其他食品安全管理标准, 包括 HACCP 认证和 ISO 22000

A2: 获得 SQF 认证的步骤 (第 1 – 10 步)

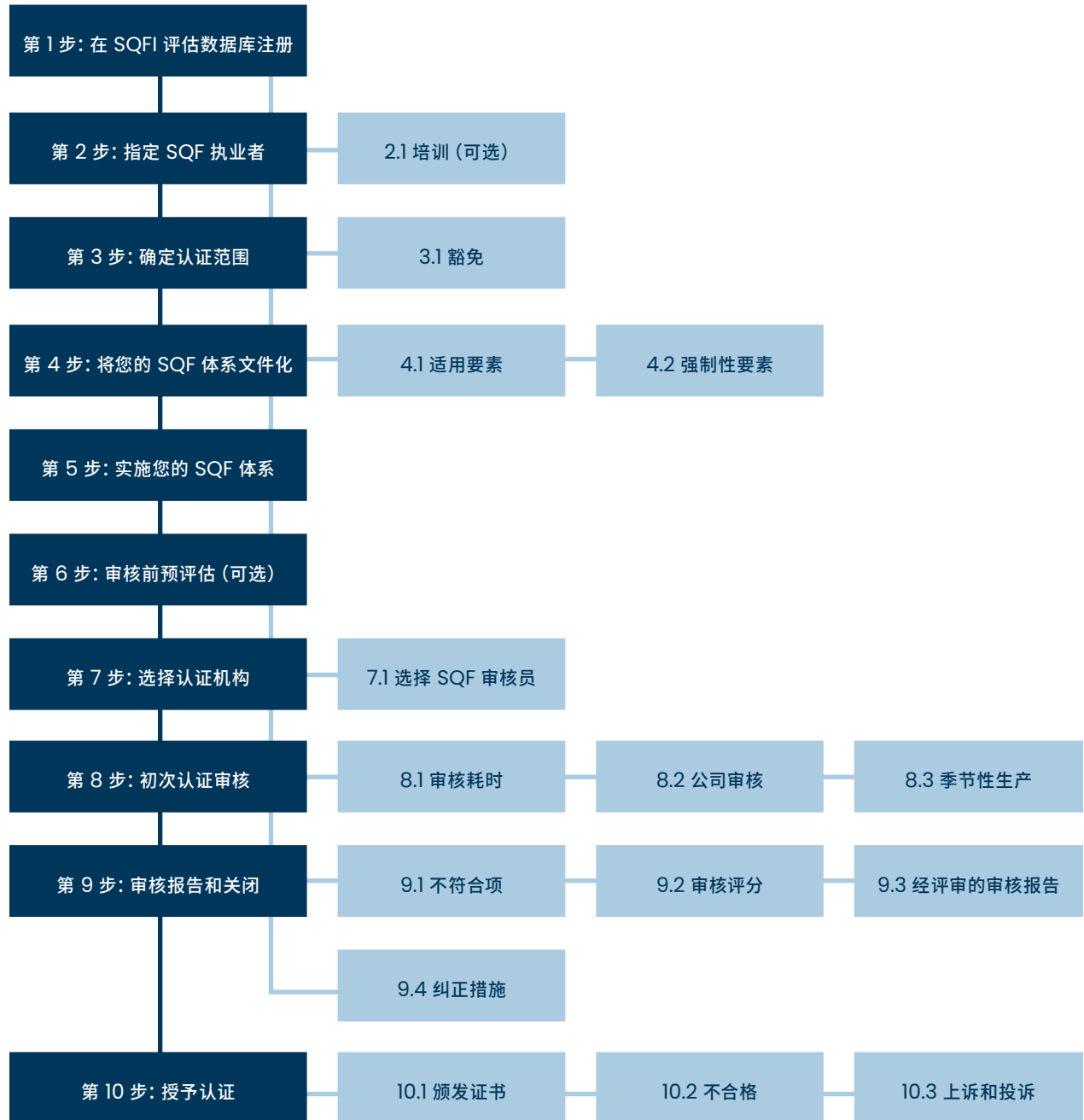
SQF 食品安全规范: 食品制造规定了涉及生产、加工、包装、储存和运输各类植物性产品、混合动植物产品以及环境稳定产品的场所的安装、维护和技术要求。

- A 部分 (本部分) 列出了实施和维护对 SQF 食品安全规范: 食品制造的认证所需的步骤, 而
- B 部分是可审核标准。它详细介绍了必须满足的食品制造的 SQF 体系要素 (模块 2) 以及食品制造的相关良好生产规范 (GMP) (模块 11)。

如果您担任场所的管理或技术职务, 并负责实施 SQF 食品安全规范: 食品制造的要求, 您可以学习如何通过几种方式开始和实施您的 SQF 体系。

- SQFI 设有“实施 SQF 体系”在线培训课程, 可从 sqfi.com 获取。它是一个基于网络的教育工具, 您可根据自身时间和节奏注册并完成 SQF 体系培训。
- “实施 SQF 体系”培训课程可通过 SQFI 网络的授权培训中心获得。有关培训中心及其所在国家的详细信息, 请访问 sqfi.com。
- 虽然建议进行培训, 但您可以从 sqfi.com 免费下载“SQF 食品安全规范: 食品制造”进行自我培训, 并将它应用于您的行业领域、场所和流程。
- 您的管理层可以选择使用 SQF 注册顾问提供的服务。所有 SQF 顾问都由 SQFI 注册, 以在特定食品行业类别 (FSC) 工作, 并会获得一份身份证明卡, 上面列明了他们注册的 FSC。有关成为 SQF 顾问所需的要求的准则及申请表格, 请浏览 sqfi.com。SQF 顾问行为规范概述了 SQF 顾问应当遵循的行为准则。
- 有关某些 SQF 规范和 FSC 的指导文件可从 sqfi.com 获取。这些文件可帮助您解读 SQF 规范的要求, 并协助文件化和实施 SQF 体系。这些文件是在食品行业技术专家的协助下编制的。指导文件旨在协助您, 但不是可审核的文件。如指导文件与“SQF 食品安全规范: 食品制造”之间有不一致之处, 以 SQF 规范为准。

获得 SQF 认证的步骤如下:



第 1 步: 在 SQFI 评估数据库注册

要想获得 SQF 认证, 您必须在 SQFI 评估数据库注册您的场所。数据库可在 sqfi.com 访问。

每个场所在注册和年度续期时需支付费用。收费标准取决于场所的规模, 规模根据年度销售总收入和行业领域确定。收费标准可访问 sqfi.com 查看。

您必须在初次认证审核开始前在 SQFI 注册您的场所, 并始终保持已注册以保持您的场所认证。如果您没有保持有效的注册状态, 则在该场所完成在 SQFI 评估数据库的注册后, 场所证书才会生效。

第 2 步: 指定 SQF 执业者

SQF 食品安全规范: 食品制造要求每个已认证场所聘有具备相应资格的 SQF 执业者, 监督 SQF 体系包括体系要素、良好生产规范 (GMP) 和食品安全计划的开发、实施、评审和维护。对 SQF 执业者的要求见体系要素 B 部分: 2.1.1.4 和 2.1.1.5。

您可选择聘请多名 SQF 执业者, 以满足轮班和经营要求。

在指定的 SQF 执业者缺席的情况下, 还应确定一名替代员工来管理 SQF 体系。

2.1 培训 (可选)

“实施 SQF 体系”培训课程可在线或通过 SQFI 网络的授权培训中心获得。我们建议负责设计、实施和维护 SQF 食品安全规范: 食品制造各项要求的 SQF 执业者参加培训课程。“实施 SQF 体系”培训课程对 SQF 执业者不是强制性的, 但强烈建议参加。

可访问 sqfi.com, 获取关于培训课程的详情。

SQF 执业者需要成功完成 HACCP 培训, 培训至少为期两天并进行评估。

进行其他食品工业标准、良好生产规范 (GMP) 和内部审核的培训也可能有所助益, 并且 SQF 授权培训中心可提供其开设的其他培训课程的详情。

第 3 步: 确定认证范围

在实施 SQF 规范之前, 您必须确定认证范围——即包含在您的 SQF 体系中的食品行业类别、产品和流程。

认证范围决定了 SQF 食品安全规范: 食品制造的哪些要素应形成书面文件并遵照实施, 并由认证机构审核。在初次认证审核之前, 您的场所和认证机构之间需要商定范围, 并且在认证或再认证审核期间或之后无法立即更改。

认证范围规定了:

- **场所。** SQF 认证是针对特定场所的。整个场所 (包括所有经营场所、基础设施、筒仓、储罐、装卸货区和外部地面) 已确定并纳入认证范围。

当活动在不同经营场所进行但由同一高级管理者、运营团队及技术管理团队管理, 且涵盖于同一个 SQF 体系中时, 可扩充场所的范围以将这些经营场所进行覆盖。

- **食品行业类别 (FSC)。** SQFI 有一个食品行业类别列表, 用于对产品组进行分类, 并确保审核您场所的审核员具备必要的知识和技能。SQF 食品行业类别 (FSC) 与 GFSI 行业领域保持一致。附录 1 提供了所有 SQF 食品安全规范的食品行业类别的完整列表。适用于 SQF 食品安全规范: 食品制造的 FSC 包括:

FSC 10:	乳制品加工	FSC 18:	保藏食品制造
FSC 11:	蜂蜜加工	FSC 19:	食品配料制造
FSC 12:	蛋类加工	FSC 20:	食谱餐制造
FSC 13:	烘焙和零食加工	FSC 21:	油、油脂和以油与油脂为主的抹酱制造
FSC 14:	水果、蔬菜和坚果加工及果汁	FSC 22:	谷物加工
FSC 15:	装罐、超高温瞬时杀菌 (UHT) 和无菌操作	FSC 25:	不在场所制造的产品分装
FSC 16:	冰、饮品和饮料加工	FSC 33:	食品加工助剂制造
FSC 17:	糖果制造		

- **产品。** SQF 认证是针对特定产品的。在每个适用的食品行业类别中, 您需要明确您 SQF 体系中包括的具体产品 (例如冷冻豌豆)。所有在列产品的制造将接受审核, 以符合 SQF, 并将列在合规证书上, 除非您请求豁免 (参见 A 部分 3.1)。

关于变更认证范围的要求, 请参见 4.1 部分

3.1 豁免

如果您希望豁免在现场加工或处理的任何产品或部分经营场所, 豁免申请需要在认证审核前以书面形式提交至认证机构, 说明豁免原因的详情。

如认证机构批准, 豁免会在 SQFI 评估数据库的场所描述和审核报告中列出。但是, 与包含于认证范围内产品相关的产品生产、加工和仓储的经营场所及加工过程的所有部分均不能豁免。

场所豁免的产品和部分不得宣传为涵盖在认证范围内。如果通过定期审核或其他途径发现并证实企业存在宣传场所中涵盖被豁免产品、设备或区域的情况, 将导致立即撤销其 SQF 证书。

您需要证明, 可豁免的场所、流程或产品部分不会使认证产品面临食品安全风险。

第 4 步: 将您的 SQF 体系文件化

要获得 SQF 食品安全认证, 您需要文件化并实施 SQF 食品安全规范: 食品制造的体系要素 (模块 2) 和相关的 GMP 要求 (模块 11)。这是一个分为两个阶段的过程:

首先, 您必须准备方针、程序、作业指导书和技术规格书, 以满足 SQF 食品安全规范: 食品制造的体系要素和 GMP 模块的要求。换言之, “说您所做。”

4.1 适用要素

“SQF 食品安全规范: 食品制造”的可审核要求按照以下层次结构描述:

- 模块、模块 2 (体系要素) 和模块 11 (GMP 要求)
- 部分, 例如 2.1、2.2、2.3 等。
- 条款, 例如 2.1.1、2.1.2、2.1.3 等。
- 要素, 例如 2.1.1.1、2.1.1.2、2.1.1.3 等。

适用的要素是相关的 SQF 食品安全规范的要素, 必须文件化并实施这些要素, 以确保认证范围内产品的安全性。并非所有要素都适用。可能有一些部分或条款不适用于您的场所 (例如, 如果您的场所不处理或存储冷藏物品, 则 11.6.2 冷藏将不适用。)

在认证审核期间, 评估所有适用的体系要素和 GMP 要求。

如果某要素不适用, 且对此有正当理由, 则由 SQF 食品安全审核员在审核报告中声明其为 “不适用” 或 “N/A”。

4.2 强制性条款

强制性条款是模块 2 内的要求 – 场所要想通过 SQF 认证必须文件化、执行和审核的体系要素；认证/再认证审核期间不可避免的体系要素。

强制性要素不能报告为“不适用”或“豁免”，且必须被审核，并报告符合/不符合。

强制性要素在 SQF 食品安全规范: 食品制造体系要素中被指定为“强制性”。包括：

2.1.1	管理层责任	2.5.1	确认和有效性
2.1.2	管理评审	2.5.2	验证活动
2.1.3	投诉管理	2.5.3	纠正和预防措施
2.2.1	食品安全管理体系	2.5.4	内部审核和检查
2.2.2	文件控制	2.6.1	产品标识
2.2.3	记录	2.6.2	产品追溯
2.3.4	经批准的供应商方案	2.6.3	产品撤回和召回
2.4.1	食品法规	2.7.1	食品防护计划
2.4.2	良好生产规范	2.7.2	食品欺诈
2.4.3	食品安全计划	2.8.1	过敏原管理
2.4.7	产品放行	2.9.2	培训方案

第 5 步: 实施您的 SQF 体系

一旦您确信现有的方针、程序、作业指导书和技术规格书符合 SQF 要求，您需要确保所有文件都得到遵守，并保持记录来证实符合 SQF 食品安全规范: 食品制造相关模块。

换言之，“做您所说。” SQFI 建议在进行场所审核之前，保存至少九十（90）天的记录。

第 6 步: 审核前预评估 (可选)

审核前预评估不是强制性的，但建议作为一种方法，以对该场所已实施的 SQF 食品安全体系进行“健康检查”。审核前预评估可能包括对您的文件进行场所和场外复查，可协助识别您的场所的 SQF 食品安全体系差距，以便在接受选定的认证机构进行完整认证审核之前采取纠正措施。

审核前预评估可采用各种方式进行, 例如内部资源、注册 SQF 顾问或注册 SQF 食品安全审核员。

第 7 步: 选择认证机构

认证机构经 SQFI 授权进行 SQF 审核并颁发 SQF 证书。SQFI 授权的认证机构将获得 ISO/IEC 17065:2012 (或适用的后续版本) 国际标准认可, 并每年接受 SQFI 授权的认可机构对他们认证活动的评估。

您的场所必须始终与认证机构订有协议, 描述所提供的商定的 SQF 认证服务。其中至少应包括:

- 认证范围 (参见第 3 步), 包括任何经批准的豁免;
- 预期的审核耗时和报告要求;
- 认证机构的收费结构, 包含审核费用、差旅时间和费用、报告编写、相关费用以及关闭不符合项的费用;
- 颁发、撤销或暂停 SQF 证书的条件;
- 认证机构的上诉和投诉流程, 以及
- 场所食品行业类别 (FSC) 审核员的可用性。

可从 sqfi.com 获取您所在地区或国家运营的许可认证机构列表。SQFI 评估数据库也列出了认证机构, 一经注册, 您便可寻求报价或在线选择一家认证机构 (参见 A 部分第 1 步。)

请注意, 如果您要实施 SQF 多场所计划, 则需要在申请中向认证机构说明这一点。商定的多场所计划, 包括识别中央场所以及子场所的编号和名称, 需要包含在与认证机构签订的协议中。有关多场所认证的要求, 参见附录 4。

7.1 选择 SQF 审核员

SQF 食品安全审核员由认证机构选择。审核员必须受雇于认证机构或与之签订合同, 并在 SQFI 注册从事与场所认证范围相同的食品行业类别 (参见 A 部分, 第 3 步)。如果 SQF 审核员没有所需的食品行业类别, 可以使用技术专家协助注册 SQF 食品安全审核员 (参见 A 部分: 16.7)。

认证机构必须确保 SQF 食品安全审核员不会对相同场所连续执行三 (3) 个以上认证周期的审核。

在安排 SQF 审核时, 认证机构必须告知您 SQF 食品安全审核员的姓名 (不通知审核除外)。您可以在 sqfi.com 查看 SQF 食品安全审核员的注册信息和食品行业类别。

SQF 食品安全审核员不能对在过去两 (2) 年内曾担任咨询职位或与其中任何人有利益冲突的场所进行审核。如果您认为审核员存在利益冲突或出于其他原因, 您可拒绝 SQF 食品安全审核员的服务。在这种情况下, 您需要以书面形式向认证机构说明原因。

第 8 步: 初次认证审核

对 SQF 食品安全规范: 食品制造的 SQF 审核是指由合格的注册 SQF 食品安全审核员 (或审核团队) 进行的评估, 旨在确保您的文件资料 (参见第 4 步) 符合 SQF 规范, 并确保您的食品安全、卫生和管理活动按照您文件化的方针、程序和规格书进行。SQF 审核的完整定义见附录 2: 术语表。

一旦与认证机构就审核范围 (参见第 3 步) 达成一致, 审核开始后无法更改。

初次认证审核由认证机构指定的 SQF 食品安全审核员执行。部分审核可使用信息和通信技术 (ICT) 远程进行, 但至少一半的审核耗时必须在现场。远程活动只能通过您与认证机构之间的协议进行, 并且取决于您的 ICT 能力和信息安全要求。

场外和现场部分将在您与认证机构商定的时间进行, 且现场部分仅在主要加工流程正在运行时进行。

可能进行远程审核的活动包括:

- 审查 SQF 执业者和食品安全 (HACCP) 团队的资质;
- 审查方针、程序、食品安全计划、工作说明和登记/清单;
- 与关键人员面谈;
- 食品安全计划、HACCP 计划和食品安全管理人员;
- 内部审核评审、纠正措施、投诉、召回;
- 可追溯性和模拟召回演练;
- 食品防护和食品欺诈计划的威胁和漏洞评估。

场所活动可酌情包括以下内容:

- 对远程活动中有争议的文件和记录进行追溯;
- 对访谈和观察工作程序的后续行动;
- 食品安全计划及良好生产规范的实施; 以及
- 验证食品安全管理体系 (包括 HACCP) 是否涉及认证范围内包括的所有产品、流程和设施。

远程活动不适用于不通知审核 (参见 11.4。)

8.1 审核耗时

审核耗时是 SQF 审核员完成 SQF 体系评估所需的预期总时间。它可能包括报告编写所需的时间,也可能不包括报告撰写时间。您应该向认证机构确认审核费用,包括报告撰写时间。

认证或再认证审核的最短期限为两天,包括远程和场所活动。(参见第 8 步。)

审核耗时由认证机构根据设施规模、员工人数、流程复杂性和食品安全风险进行计算。认证机构将与您讨论并同意审核耗时,以确保完全涵盖您的 SQF 体系。

可能影响审核耗时的因素包括:

- 审核范围;
- 场所的规模和产品流程及员工流动的设计;
- 生产线数量及工艺整体复杂程度;
- 产品是高风险还是低风险;
- SQF 体系设计及文件的复杂程度;
- 机械化及劳动密集程度;
- 与公司人员沟通的难易程度(例如场所内使用的语言不同)

认证机构必须在与您的协议中记录制定审核耗时的理由。

8.2 公司审核

如果您的场所是大型公司的一部分,且某些食品安全职能是由公司总部(即不加工或处理产品的办公室)履行,则认证机构可针对办公室所管理的规范要素进行选择性的公司审核。该部分评估也可以使用信息和通信技术远程进行。

对于是否需要进行单独的公司审核,应由认证机构与公司协商确定,并由公司办公室告知受其管理的 SQF 认证场所。

如进行公司审核,应对审核证据进行评审,且所有发现的公司不符合项必须在场所审核执行前关闭。任何开放的、尚未关闭的不符合项均归于场所。

在审核公司办公室管理的每个场所时, SQF 食品安全审核员应审核与场所认证范围相关的公司职能的履行情况。不论公司审核的结果如何, SQF 食品安全规范: 食品制造的所有适用要素应在每个场所分别审核。

公司总部审核不适用 SQF 多场所方案内指定的中央场所。(参见附录 4。)

8.3 季节性生产

如果您的场所涉及季节性生产(即,主要生产活动在较短时间内进行,在任何日历年持续不超过五个月),则需要在季节运营高峰期(即加工流程运行时)进行初次认证审核。

如果您希望在您的认证范围内包含一个季节以上的产品,则需要和认证机构协商一致,确保其将在风险最高和/或产量最高的时段内进行初次认证审核。

其他季节性生产的文件和记录作为该认证审核的一部分加以审核。

第 9 步: 审核报告和关闭

SQF 食品安全审核员审核您的文档以及您记录的政策、程序和规范的有效实施情况。审核员通过审查文件和记录、与关键工作人员面谈以及观察运营和清洁活动,收集符合或不符合 SQF 规范所有强制性和适用要素的证据。

现场活动涵盖整个场所,包括建筑物内部和外部,无论认证和商定的豁免范围如何。场所审核包含对所有工作和清洁的轮班审核以及工作前检查(如适用)。

当使用远程审核活动时,SQFI 预计审核员将花费 80% 的现场审核时间进行观察和面谈。

9.1 不符合项

如果 SQF 食品安全审核员发现与 SQF 食品安全规范: 食品制造的相关模块的要求有偏差,SQF 食品安全审核员会将不符合项的数量、描述和程度告知您。不符合项也称为不符合。

违反 SQF 食品安全规范: 食品制造的不符合项等级划分如下:

- 轻微不符合项是随机或不常发生的不符合要求的情况,但这并不表示食品安全管理体系崩溃或食品安全受到损害。它证明对 SQF 要求执行不完整或不恰当,如果不加以纠正,可能导致体系要素崩溃。

- 重大不符合项是体系要素故障、食品安全管理体系的系统性崩溃、严重偏离要求和/或缺乏证据证明符合适用体系要素或良好生产规范。它证明了认证范围内的产品存在食品安全风险。

- 关键不符合项是对关键控制点、前提方案或其他工艺步骤的失控, 且被判定可能导致显著公共健康风险和/或产品污染。

如果认证机构认定关于食品安全控制和 SQF 体系的记录存在系统性造假, 也可能引起关键不符合项。

如果 SQF 食品安全审核员认为在认证审核期间存在关键不符合项, SQF 食品安全审核员必须立即告知您并通知认证机构。

初次认证审核提出的关键不符合项会使审核自动失败, 并且您的场所必须再次申请认证 (参见 10.2)。

9.2 审核评分

基于 SQF 食品安全审核员收集的证据, 审核报告中会对 SQF 认证食品安全审核中每个适用条款进行自动评分。

评分基于以下因素:

符合标准, 不扣分

属于轻微偏差 (轻微不符合项), 扣 1 分

重大不符合项, 扣 5 分

关键不符合项, 扣 50 分

针对您的场所审核的单一评分计算方式为 $(100 - N)$, 其中 N 是分配的每个评级标准的总和。评级说明您的场所在 SQF 食品安全规范: 食品制造方面的整体状态, 并提供认证机构所要求监督程度的指南。每个等级水平的审核频率如下所示:

分数	评级	认证 ¹	审核频率
96 - 100	E - 优秀	颁发证书	每 12 个月再认证审核
86 - 95	G - 良好	颁发证书	每 12 个月再认证审核
70 - 85	C - 合格	颁发证书	每 6 个月监督审核
0 - 69	F - 不合格	不颁发证书	视为未通过 SQF 审核

9.3 经评审的审核报告

SQFI 向认证机构提供电子审核检查表, 供 SQF 食品安全审核员在执行您的 SQF 食品安全审核时使用。它可在 SQFI 评估数据库中获取, 并按 SQF 行业类别进行定制。用于审核的检查表特定于您的场所。

SQF 检查表旨在确保统一应用 SQF 食品安全的审核要求。SQF 食品安全审核员使用检查表记录其发现并判定您的场所运营符合 SQF 要求的程度。

在认证机构获授权的认证经理进行技术评审和批准之前, 审核报告为草稿形式, 且审核证据仅为建议性质。

SQFI 要求:

- 食品安全审核员必须报告所有强制性要素 (符合/不符合) (参见 4.2), 才能提交 SQF 食品安全审核报告。
- 场所审核期间确定的不符合项 (参见 9.1) 需要在 SQF 食品安全审核报告中准确描述, 并包含 SQF 食品安全规范: 食品制造的要素及不符合的原因。
- SQF 食品安全审核员必须在场所审核结束之前告知您所有不符合项。
- 审核报告草案由 SQF 审核员完成, 并提交给认证机构进行技术评审。
- 在审核最后一天起十 (10) 个日历日内, 认证机构审核批准审核证据记录, 并提供给您。

9.4 纠正措施

您需要针对 SQF 食品安全审核员确定的每一项不符合项采取适当的纠正措施。纠正措施是您为消除检测到的不符合项的原因, 防止其再次发生而采取的措施 (完整定义详见附录 2: 术语表)。

您需要将纠正措施的证据发送给 SQF 食品安全审核员, 以便可以在场所审核完成后的三十 (30) 个日历日内进行验证和关闭。

如果您未能提交纠正措施, 或者 SQF 食品安全审核员未在 30 天内验证您的纠正措施, 认证机构将无法认证您的场所, 您需要重新申请认证 (参见 10.2)。

- **轻微不符合项** (参见 9.1) 必须在场所审核完成后的三十 (30) 个日历日内在 SQFI 评估数据库中关闭。认证机构可为关闭给予更多时间, 前提是不会立即对产品的安全产生威胁, 且已启动替代性的、暂时的控制方法。您的场所将被告知延期的期限。

如给予更多时间, 不符合项仍将在 SQFI 评估数据库中关闭, 且 SQF 食品安全审核员将记录关于延期理由、如何控制风险, 以及商定的完成日期的所有详情。

对于每项轻微不符合项, 需要进行书面的根本原因分析, 作为纠正措施证据的一部分。

- **重大不符合项** (参见 9.1) 也需要在场所审核完成后的三十 (30) 个日历日内在 SQFI 评估数据库中关闭。对于每项重大不符合项, 需要进行书面的根本原因分析, 作为纠正措施证据的一部分。

如果纠正措施涉及结构变更或由于季节性条件而无法纠正, 或需要安装周期, 可给予更多时间, 前提是认证机构可接受该纠正措施时间期限, 且您的场所采取了临时措施以减轻给产品安全带来的风险。

在此情况下, 不符合项仍将关闭, SQF 食品安全审核员将记录关于延期理由、如何控制风险, 以及商定的完成日期的所有详情。

第 10 步: 授予认证

认证决定由认证机构基于 SQF 食品安全审核员在 SQF 审核时推荐的符合和不符合证据基础上做出。尽管 SQFI 提供认证指导, 但认证机构仍有责任根据 SQF 食品安全审核员所提供的客观证据决定是否授予认证。

任何超出本条款范围之外所做的认证决定, 认证机构均需向 SQFI 提供书面的理由。

在做出最终认证决定前, 最终审核报告 (连同完成的并经批准的纠正措施) 应提供给场所。SQF 食品安全审核报告归场所所有, 未经您的场所许可, 不得分发给其他方。

SQF 体系认证颁发给达到“C - 合格”或更高的审核评级且没有未关闭的不符合项的场所。您的认证机构做出认证决定不超过从场所审核的最后一天起四十五 (45) 个日历日。一旦授予 SQF 认证后, 认证机构会颁发特定于该场所的唯一的认证号码。

10.1 颁发证书

授予认证后十（10）个日历日之内，认证机构会向您提供您场所的电子和/或纸质证书。证书有效期限为初次认证审核日期周年日后七十五（75）天。

证书仍然是认证机构的财产，可以采用认证机构设计的形式，但必须包含以下信息：

- SQFI 评估数据库中列出的您的场所的名称和地址；
- 认证机构的名称、地址和标志；
- 认可机构的标志以及认证机构的认可编号；
- 标题“证书”；
- 短语“（场所名称）符合 SQF 食品安全规范：食品制造第 9 版的要求，特此注册”；
- 注册范围 - 食品行业类别和产品；
- 审核日期（最后一天）、下一次再认证审核日期、认证决定日期和证书到期日期；
- 不通知再认证审核指示（如适用）；
- 认证机构授权官员和颁发官员的签名；及
- SQF 标志

已认证场所信息发布在 sqfi.com 上。

证书以英文发布。但是，非英语国家/地区经认证的场所可能需要当地语言版本的证书。SQFI 允许认证机构根据要求颁发当地语言版本的证书，只要：

- 包括上面列出的证书信息；
- 认证机构有翻译规范，可以验证翻译；以及
- 如果 SQFI 提出要求，提供证书的英文版本和翻译副本。

10.2 不合格

如果您的场所在初次食品安全认证审核中取得“F - 不合格”评级，或在规定时限内未能纠正已识别的不符合项（参见 9.4），则您的场所将被视为未通过 SQF 食品安全审核，必须重新申请认证审核。

10.3 上诉和投诉

您的认证机构需要向您提供其处理和解决您场所提出或其他相关方关于您的场所提出的上诉和投诉的书面程序。

上诉。如果您有理由因您的认证机构就您的认证进行的决定或对您的 SQF 食品安全审核员做出的作为审核结果的决定提出上诉, 则需要向您的认证机构提出上诉。您的认证机构应立即调查和解决此事, 并记录所有上诉及其解决办法。

如果认证机构未能就上诉给出令人满意的解决, 则此事将通过电子邮件提交至 SQFI (compliance@sqfi.com); 但是, 只有在在该问题提交认证机构而未得到满意解决之后才可以使用该方法。

有关认证机构暂停和/或撤销 SQF 认证的决定的上诉, 不会延迟暂停或撤销该认证的决定。

关于 SQF 注册审核员或其他认证机构人员行动或行为的投诉应向认证机构提出, 认证机构应调查并解决此投诉, 不得延误, 并保留解决方法的记录。

如果认证机构收到来自其他相关方关于您的场所的投诉, 认证机构应调查并解决这些事件, 不得延误, 并应保留解决方法的记录。

如经过对投诉的调查, 确定您场所的 SQF 体系存在实质性崩溃或不符合 SQF 食品安全规范: 食品制造和/或其他证明文件的其他情况, 认证机构必须暂停第 14 步所述的认证。

有关 SQFI、SQF 规范、SQFI 评估数据库、SQF 培训中心和 SQF 专业人员的投诉以及向认证机构提出但未解决的投诉可通过电子邮件 compliance@sqfi.com 提交给 SQFI。

A3: 维持您的 SQF 认证 (第 11 – 15 步)

第 11 步: 再认证

要维持您的 SQF 食品安全规范: 食品制造认证, 您的场所必须在认证和再认证审核时达到“C - 合格”或更高的审核评级, 确保监督和/或再认证审核在要求的时间范围内进行, 确保在监督或再认证审核时不会开出关键不符合项, 并且所有重大和轻微不符合项都在指定的时间范围内予以纠正。

11.1 再认证审核

您场所的再认证审核在初次认证审核最后一天满周年之日之前或之后的三十 (30) 个日历日内进行。它用于验证您的场所的 SQF 体系的持续有效性。

根据初次认证审核, 部分再认证审核可使用 ICT 技术远程进行, 但必须至少分配 50% 的审核时间在现场进行。远程活动只能在与认证机构达成协议的情况下进行, 并且取决于您的 ICT 能力和信息安全要求。场外和现场活动的示例列于第 8 步下: 初次认证审核。

再认证审核的分数计算方式与初次认证审核相同, 且采用相同的评级体系 (参见 9.2)。

再认证审核的目的在于:

- 验证在您的上次审核中关闭的整改和纠正措施的持续有效性;
- 验证您的 SQF 食品安全体系是否继续按照文件要求实施;
- 验证您的内部审核、危机管理计划和食品防护计划和召回系统的年度评审, 以及管理评审是否有效完成;
- 验证针对所有不符合项的纠正和预防措施是否已实施;
- 确保您在发生影响场所 SQF 食品安全体系的场所运营变动时已采取适当行动;
- 验证所有关键步骤, 以及您的 SQF 体系的所有要素之间的有效互动始终受到控制;
- 如果您的业务运营发生变化, 则验证 SQF 体系的整体有效性;
- 验证您是否继续展现出对维护您的 SQF 体系的有效性符合法规和客户要求的承诺; 及
- 确保协助持续改进您的场所的 SQF 体系和业务运营。

11.2 与初次认证流程的差异

再认证审核的要求与第 8 步所述的初次认证审核要求相同, 但有以下例外:

- 如果您的场所无法在商定的期限内允许进行再认证审核, 认证机构应立即暂停您的场所的证书。
- 如果您的场所在再认证审核中取得“F – 不合格”评级, 认证机构应立即暂停您的场所的证书。
- 如果您的场所未能在三十 (30) 天内关闭不符合项, 认证机构必须立即暂停您的场所的证书。

有关再认证审核日期和证书延期的临时或永久变更, 请参见 16.1。

11.3 再认证审核 – 季节性运营

对季节性运营的再认证审核应遵循第 11.1 步的要求。但是, 如果季节性运营发生重大变化, 无法满足您的再认证审核六十 (60) 天的时间期限, 您可以与认证机构商定临时重设您的再认证审核日期, 使该日期处于该季节的高峰运营时段内。

如果由于季节性条件, 您希望永久变更再认证审核日期, 该申请必须以书面形式向 SQF 合规经理提出。

11.4 不通知审核

认证机构需要每三年对您的场所进行一次不通知审核。您的第一个三年周期从初次认证审核日期开始。在认证的头三年内, 您需要进行一次不通知审核。此后, 您将每三年进行一次不通知审核。

SQF 不通知再认证审核协议如下:

- 不通知食品安全审核在六十 (60) 天再认证期限 (即初次认证审核周年日期 +/- 三十 (30) 天) 内进行;
- 如果您更换了认证机构, 该场所不通知再认证审核日程不会变更;
- SQF 多场所计划中的中央场所和子场所 (参见附录 4) 可免于不通知审核;
- 不通知初次审核的年份由您的场所和认证机构确定。此后, 不通知审核每三年进行一次;
- 不通知审核日期由认证机构决定安排在六十 (60) 天再认证审核期限内;
- 界定的锁定时段可由您的场所和您的认证机构协商确定, 以防止不通知再认证审核在季节外发生, 或场所因合法的商业原因未运营时发生;

- 不通知审核是现场审核。使用 ICT 技术的远程活动不适用于不通知审核;
- 如果您拒绝 SQF 食品安全审核员进行不通知审核, 认证机构必须立即暂停您的证书; 以及
- 不通知再认证审核颁发的证书上应指出审核未经事先通知 (参见 10.1)

您的场所可放弃三年认证周期, 自愿选择接受不通知年度再认证审核。如果您的场所进行不通知年度再认证审核, 则每次审核应遵循三年认证周期审核的规定。

接受不通知年度再认证审核的场所应在 SQF 证书上被认可为“SQFI 精选场所”。

第 12 步: 监督审核

如果您的场所在认证审核或再认证审核时获得“C - 合格”评级, 则进行监督审核。

监督审核在上一次认证或再认证审核的最后一天满六 (6) 个月之日之前或之后的三十 (30) 个日历日内进行。

监督审核后发布新的分数和评级, 但场所的再认证审核日期不受影响。

监督审核是全面的 SQF 体系审核。特别是, 监督审核的目的是:

- 验证在您的上次审核中关闭的整改和纠正措施的持续有效性;
- 验证您的 SQF 体系持续按照文件要求实施;
- 如果对场所运营进行了影响场所 SQF 食品安全体系的变更, 请验证是否已采取适当措施;
- 确认持续符合 SQF 食品安全规范: 食品制造的要求;
- 确认所有关键步骤处于控制之下; 以及
- 协助持续改进您的场所的 SQF 体系和业务运营。

监督审核中开出的重大或轻微不符合项应按照 A 部分 9.4 的指示予以关闭。

12.1 监督审核 – 季节性运营

季节性运营指的是场所的主要生产活动持续时间较短, 在任何日历年度内不超过五个连续月。

认证或再认证审核中获得“C – 合格”评级的季节性运营场所应接受监督审核。

如果监督审核日期在运营季节之内, 您的监督审核应在前一次认证或再认证审核的最后一天满六 (6) 个月之日之前或之后的三十 (30) 天内进行。

如果应进行您的监督审核的日期在场所的运营季节之外, 则在下个季节前不少于三十 (30) 天, 认证机构应进行运营前审核。运营前审核包含对上次审核后纠正措施的全面回顾, 以及对下次再认证审核的准备。

第 13 步: 暂停认证

如果您的场所存在以下情况, 认证机构应暂停您的 SQF 证书:

- 未在审核窗口内允许进行再认证审核或监督审核;
- 未在指定的期限内采取纠正措施 (参见 9.4);
- 不允许进行不通知审核或拒绝 SQF 食品安全审核员进入进行不通知审核; 或
- 在监督或再认证审核中取得“F – 不合格”评级。

如果食品安全审核员认为场所未能保持 SQF 食品安全规范: 食品制造的要求, 并得到技术审查员的支持, 认证机构也可以暂停认证。

13.1 报告暂停

如果您的场所的证书被暂停, 认证机构会立即将 SQFI 评估数据库中的场所详情修改为“暂停”状态, 并指出暂停的原因和生效日期。认证机构还会:

- 书面通知您的场所采取此措施的原因和生效日期。需要确认收到暂停通知; 以及
- 使用在线变更和通知表 13.2 《暂停后纠正措施》将暂停一事通知 SQFI。

需要执行以下操作, 具体取决于暂停的原因:

如果	则
i. 您的场所不允许在审核窗口内进行再认证或监督审核:	<p>认证机构要求您在收到暂停通知后四十八 (48) 小时内提供一项计划, 详细说明延迟理由和重新安排审核的时间表 (不超过审核窗口期三十 (30) 天)。</p> <p>认证机构在收到纠正措施计划后三十 (30) 个日历日内进行事先宣布的现场再认证或监督审核 (如适用)。</p> <p>如果您的场所成功完成 SQF 审核并获得 E、G 或 C 评级, 认证机构将恢复您的场所在 SQFI 评估数据库中的状态, 并向您发出书面通知, 指出您的证书暂停状态已结束。</p> <p>无论评级如何, 由于场所未能在指定的时间内允许进行再认证审核, 认证机构会在暂停后不超过六 (6) 个月内进行额外的不通知监督审核, 以验证场所是否继续遵守 SQF 规范。</p>
ii. 您的场所没有在以下指定时间段内采取纠正措施:	<p>认证机构要求您在收到暂停通知后四十八 (48) 小时内, 提供一份详细的计划, 说明为解决未解决的不符合项所要采取的纠正措施。</p> <p>认证机构核实确认, 纠正措施计划已在收到您的纠正措施计划后三十 (30) 个日历日内通过现场视察形式实施。</p> <p>如果纠正措施计划已成功执行, 认证机构将恢复您的场所在 SQFI 评估数据库中的状态, 并向您发出书面通知, 指出您的证书暂停状态已结束。</p>
iii. 您的场所不允许进行不通知审核, 或拒绝 SQF 食品安全审核员进入进行不通知审核:	<p>认证机构要求您在收到暂停通知后四十八 (48) 小时内, 您提供一项计划, 详细说明拒绝允许不通知审核的理由, 以及同意在未来三十 (30) 天内进行不通知审核。</p> <p>认证机构在收到场确认后三十 (30) 个日历日内进行现场再认证审核。</p> <p>如果您的场所成功完成不通知审核并获得 E、G 或 C 评级, 认证机构将恢复您的场所在 SQFI 评估数据库中的状态, 并向您发出书面通知, 指出您的证书暂停状态已结束。</p> <p>此外, 在上述不通知再认证审核之后, 不超过六 (6) 个月进行不通知监督审核, 以验证是否继续遵守 SQF 体系。</p>
iv. 您的场所在认证或再认证审核中取得“F - 不合格”评级:	<p>认证机构要求您在收到暂停通知后四十八 (48) 小时内, 提供一份详细的计划, 说明为解决未解决的不符合项所要采取的纠正措施。</p> <p>认证机构核实确认, 纠正措施计划已在收到您的纠正措施计划后六十 (60) 个日历日内通过现场视察形式实施。</p> <p>如果纠正措施计划已成功执行, 认证机构将恢复您的场所在 SQFI 评估数据库中的状态, 并向您发出书面通知, 指出您的证书暂停状态已结束。</p> <p>如果再认证审核的结果是暂停, 则认证机构会在暂停后不超过六 (6) 个月内进行不通知监督审核, 以验证纠正措施计划是否有效实施。</p>

如果	则
<p>V. 您的场所未能持续满足“SQF 食品安全规范: 食品制造”的要求:</p>	<p>认证机构要求您在收到暂停通知后四十八 (48) 小时内, 提供一份详细的计划, 说明就未能持续满足 SQF 食品安全规范将会采取的纠正措施。</p> <p>认证机构在收到纠正措施计划后三十 (30) 个日历日内通过现场视察验证纠正措施是否已经实施。</p> <p>如果纠正措施计划已成功执行, 认证机构将恢复您的场所在 SQFI 评估数据库中的状态, 并向您发出书面通知, 指出您的证书暂停状态已结束。</p>

如果您的场所的 SQF 证书被暂停, 在暂停期间, 您的场所不得宣称自己持有 SQF 证书。

有关认证机构暂停和/或撤销您的 SQF 认证的决定的上诉, 不应延迟暂停或撤销该认证的决定 (参见 10.3)。

第 14 步: 撤销认证

如果您的场所出现以下状况, 认证机构将撤销证书:

- 已处于暂停状态, 且未遵守认证机构在暂停通知中制定的暂停协议;
- 未能在认证机构确定的指定时限内采取经批准的纠正措施 (参见第 13.1 步);
- 故意、系统地伪造其记录;
- 未能保持 SQF 证书的诚信性; 或
- 对其资产任命了管理员、接收人、接收人和管理人、官方管理人或临时清算人, 或为关闭您的场所 (为合并或重组目的除外) 发布了命令或通过了决议, 或该场所停止营业或破产, 根据任何法律申请破产或破产债务人救济, 或与其债权人达成任何安排或和解。

如果您的场所的证书被撤销, 认证机构会立即将 SQFI 评估数据库中您的场所详情修改为“撤销”状态, 并指出撤销的原因和生效日期。认证机构还会:

- 书面通知 SQF 证书已被撤销、撤销原因及生效日期。需要确认收到撤销通知。
- 使用在线变更和通知表通知 SQFI 撤销事宜; 以及
- 指示您在通知后三十 (30) 天内交还证书。

如果您的证书被撤销, 您将不允许在证书被认证机构撤销之日起十二 (12) 个月内重新申请认证。被撤销的场所信息会发布在 sqfi.com 上, 为期十二 (12) 个月。

第 15 步: 变更场所 SQF 要求

SQF 食品安全规范: 食品制造使您能够根据不断变化的业务安排更改您的要求。其中包括产品范围的更改和添加、变更认证机构、场所搬迁以及业务所有权变更。

如果您的场所对包含在其认证范围内的产品进行召回, 或面临监管干预, 需通知 SQFI 和您的认证机构。

此处列出了 SQF 要求。如果您需要有关这些变更的帮助, 您可以联系 SQFI 客户服务团队, 网址是 info@sqfi.com。

15.1 临时或永久变更审核日期

必须有 SQF 合规经理的书面批准, 方可核发对您的场所证书的延期, 或者对您的场所再认证审核期限的临时或永久变更, 包括由于天灾或极端天气等极端情况导致的变更。

所有变更请求都需要由颁发您的场所最新 SQF 证书的认证机构发送。

所有出于合法业务原因的临时或永久认证变更请求将由认证机构使用变更请求和通知表 (可从 sqfi.com 获取) 提交给 SQFI。使用此在线表格, SQFI 可以追溯和管理所有传入的请求, 并及时做出响应。

15.2 变更认证范围

如果您希望将食品行业类别或新产品添加到您的认证范围中, 您可书面向认证机构申请扩大认证范围。

如果范围变更是新的工艺流程或对现有工艺流程的重大变更、新生产线, 或人员、原材料、包装或配料的重大变更, 应书面通知认证机构。认证机构会执行额外流程或产品的场所审核, 并核发新证书, 或书面通知您为何无法核发新证书。

扩大范围的审核不会改变再认证日期或证书过期日期。如果核发新证书, 再认证审核日期和证书过期日期维持与原始证书相同。

如果认证范围发生变化, 认证机构会对 SQFI 评估数据库中您的场所记录做出合适的范围变更。

如果在再认证审核期限之前三十 (30) 天内收到您的申请, 认证机构可将认证范围增加推迟至接下来的再认证审核, 并随而告知您。在成功再认证审核之前, 不会颁发新证书。

15.3 变更认证机构

如果您对认证机构的安排或表现不满意,您可以在一个认证周期后,且只能在所有未处理完的不符合项关闭后,以及认证未暂停或未面临暂停或撤销的威胁时,才能变更到其他 SQF 许可认证机构。

如果您的场所需要进行监督审核,您只能在实施监督审核之后或由 SQF 合规经理 (compliance@sqfi.com) 或提供书面批准后更换认证机构。

如果场所变更认证机构,之前的认证机构核发的证书仍然有效,直到超出预定的有效期日为止。

您的证书号码和再认证日期随您的场所转移至新的认证机构。

新的认证机构应在转移完成前对您场所的认证进行评审,以便:

- 确认证书现行有效且与认证的 SQF 体系相关;
- 确认您的场所的食品行业类别在新的认证机构认可范围内;
- 确认收到的任何投诉已采取措施;
- 评审您的场所的审核历史(您应可展示让新认证机构满意的历史,方式为提供任何先前认证机构完成的审核报告副本)和任何未解决的不符合项的影响;
- 确认当前认证周期的阶段。

如果您正在变更您的认证机构,您需要向新的认证机构提供上次再认证审核报告和监督审核报告(如适用)。

15.4 经营场所搬迁

SQF 认证是针对特定场所的(参见第 3 步),因此,如果您搬迁经营场所,则您的场所认证不会转移到新场所。

必须对新经营场所进行成功认证。必须完成新设施的初次认证审核。

15.5 业务所有权变更

如果已认证场所的所有权发生变更(例如场所业务被出售),新的所有权人应在所有权变更三十(30)个日历日内通知认证机构,申请保留 SQF 认证和现有的认证号码。

如果主要负责管理和监督 SQF 食品安全体系的员工继续留任,认证机构可维持现有审核频率状态。

如果场所管理层和人员有重大变更,认证机构应完成初次认证审核,并核发新证书和新证书号码。适用新认证的审核频率。

15.6 产品召回和违法通知

如果您的场所发生食品安全事件,且需要公开声明(例如第 I 类或第 II 类召回,或收到监管警告信),您必须在该事件后二十四(24)小时内发送电子邮件至 foodsafetycrisis@sqfi.com,书面通知您的认证机构及 SQFI。

您的认证机构和 SQFI 必须列在 SQF 食品安全规范:食品制造体系要素 2.6.3 中定义的基本联系人列表中。

您的认证机构应在四十八(48)小时内通知 SQFI 其为了确保认证诚信性将要采取的措施。

15.7 使用技术专家

如果审核员是在 SQF 注册的,但没有取得场所的某些或任何食品行业类别,或对于产品/工艺,审核可以获益于专家的专业指导时,可以使用技术专家在审核中帮助 SQF 食品安全审核员。

允许使用技术专家协助 SQF 食品安全审核员进行 SQF 审核,前提是您的场所已在审核前收到通知并接受其专家的参与。技术专家必须与认证机构签署保密协议。

在审核前,认证机构必须向 SQFI 提交技术专家的技术资格和使用技术专家的正当理由。许可(如获得批准)仅可用于一个场所的审核。

技术专家需要:

- 持有关于该高风险行业的食品行业类别的大学毕业,或低风险类别的高等教育资格;
- 已接受过 HACCP 培训,持有成绩证书;及
- 在有关该食品行业类别和特定产品的技术、专业或监督职位上,拥有五年全职经验。

如果审核包括远程活动, 则指定的技术专家可能在审核过程中使用 ICT 技术。注册 SQF 审核员必须亲自或远程参加。

15.8 审核期间使用的语言

认证机构应确保进行审核的 SQF 食品安全审核员有能力使用被审核的场所的口语及书面语言进行沟通。

在需要翻译的情况下, 翻译必须由认证机构提供, 并具备审核期间所使用技术术语的知识; 翻译应独立于被审核场所, 且不存在利益冲突。因使用翻译造成的审核耗时和费用的增加应告知场所。

如果存在冲突, 则以 SQF 食品安全规范: 食品制造的英文版本为准。

15.9 SQFI 合规和诚信方案

为了满足 SQFI 合规和诚信方案的要求, SQFI 可以通过包括但不限于确认和/或见证审核的技术随机监督认证机构及其审核员的活动。

执行这些额外监督活动期间, 您的场所应允许 SQFI 授权代表在审核期间或审核结束后进入场所。

SQFI 代表的参与不应干扰场所的运营, 导致审核耗时增加或产生不符合项, 也不应增加认证机构收取的审核费用。



B

SQF 食品安全规范：
食品制造

2.1 管理层承诺

2.1.1 管理层责任 (强制性)

2.1.1.1 场所高级管理层应制定并实施方针声明, 其中至少阐明全体场所管理层对以下事项的承诺:

- i. 提供安全食品;
- ii. 在场所内建立和维持食品安全文化;
- iii. 建立并持续改进场所食品安全管理体系; 以及
- iv. 遵守客户和法规要求, 以提供安全食品。

方针声明应:

- v. 由场所高级经理签名, 并展示在显眼位置; 和
- vi. 以所有场所人员所理解的语言有效地传达给所有场所人员

2.1.1.2 场所高级管理层应领导和支持场所内的食品安全文化, 以确保至少:

- i. 建立并文件化食品安全目标和绩效措施并向所有相关人员传达;
- ii. 有足够的资源实现食品安全目标;
- iii. 采用和维持 SQF 体系的食品安全规范和所有适用要求;
- iv. 告知员工并要求员工对其食品安全和监管责任负责;
- v. 积极鼓励员工, 并要求员工将实际或潜在的食品安全问题通知管理层; 以及
- vi. 赋权于员工, 使其能够在其工作范围内采取措施解决食品安全问题。

2.1.1.3 上报的组织架构应识别并描述对食品安全管理体系内任务负有具体责任的场所人员, 并确定关键人员缺席时的后备人员。

关键人员的工作描述应形成书面文件。

场所管理层应确保各部门和运营业务有适当的人员配备和组织结构, 以实现食品安全目标。

2.1.1.4 场所高级管理层应对每个场所指定主要和后备 SQF 执业者, 向他们赋予以下职责和权限:

- i. 监督 SQF 体系的建立、实施、审查和维护及持续改进;
- ii. 采取适当的措施确保 SQF 体系的诚信性; 及
- iii. 与相关人员沟通所有必要信息, 以确保有效实施和维护 SQF 体系。

2.1.1.5 主要和后备 SQF 执业者应:

- i. 受雇于场所;
- ii. 担任负责管理场所 SQF 体系的职位;
- iii. 已完成 HACCP 培训课程;
- iv. 有能力实施和维护基于 HACCP 的食品安全计划; 及
- v. 了解 SQF 食品安全规范: 食品制造及有关场所认证范围的 SQF 体系执行和维护的要求。

2.1.1.6 场所高级管理层应确保场所的培训需求可以获得资源、执行并符合体系要素 2.9 所述的要求, 且场所人员满足执行影响食品合法性和安全性的职能所需的能力。

2.1.1.7 如果公司或相关设施发生了公司或人员变更, 场所高级管理层应确保食品安全体系的完整性和持续运营。

2.1.1.8 场所高级管理层应指定锁定时段, 防止在场所非运营季节或因正当业务原因不运营期间进行不通知再认证审核。锁定时段日期清单及其正当理由应提交给认证机构, 至少在商定的不通知审核六十 (60) 天再认证期限的一 (1) 个月前提交。

2.1.2 管理评审 (强制性)

2.1.2.1 SQF 体系应至少每年由场所高级管理层评审, 包括:

- i. 食品安全管理体系文件 (方针、程序、规格书、食品安全计划) 的变更;
- ii. 食品安全文化绩效;
- iii. 食品安全目标和绩效评估;
- iv. 纠正和预防措施以及在内部和外部审核、客户投诉以及验证和确认活动中调查发现的趋势;
- v. 危害和风险管理系统; 及
- vi. 前次管理评审的追溯行动项。

应留存所有管理评审和更新的记录。

2.1.2.2 SQF 执业者应至少每月向场所高级经理报告一次影响 SQF 体系实施和维持事项的最新动态。最新动态和管理层的回应应形成书面文件。

2.1.3 投诉管理 (强制性)

2.1.3.1 处理、调查和解决商业客户、消费者和主管机关食品安全投诉 (由场所生产或处理或者共同制造的产品引起) 的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施。

2.1.3.2 应由了解相关事件的人员调查和分析客户投诉数据的不利趋势并确定根本原因。

2.1.3.3 纠正和预防措施应根据事件的严重性以及本标准 2.5.3 的根本原因分析要求实施。应留存客户投诉及其调查和解决办法的记录。

2.2 文件控制和记录

2.2.1 食品安全管理体系 (强制性)

2.2.1.1 场所用于满足 SQF 食品安全规范: 食品制造要求的方法和程序应以电子和/或复印文件形式保存。这些资料将提供给相关人员, 其中包括:

- i. 工厂的食品安全方针摘要及其为符合本标准要求而计划应用的方法;
- ii. 食品安全方针声明和组织架构;
- iii. 认证范围内的加工流程和产品;
- iv. 适用于生产场所和销售国家/地区 (如已知) 的食品安全法规;
- v. 原材料、配料、包装、成品技术规格书;
- vi. 食品安全程序、前提方案、食品安全计划;
- vii. 影响产品安全的过程控制; 以及
- viii. 其他必要文件, 以支持编制、执行、维护和控制 SQF 体系。

2.2.1.2 如果实施任何影响场所供应安全食品的能力的变更, 应视需要对食品安全计划、良好生产规范及 SQF 体系的所有相关方面进行评审、更新和沟通。

对食品安全计划、良好生产规范及 SQF 体系其他方面的所有变更, 均应在实施前确认或提供正当理由。变更原因应形成书面文件。

2.2.2 文件控制 (强制性)

2.2.2.1 维护文件控制并确保员工可查阅最新要求和作业指导的方法和责任应形成书面文件并遵照实施。

应维护最新的 SQF 体系文件及文件修订。

2.2.3 记录 (强制性)

2.2.3.1 验证、维护和保留记录的方法、频率和责任应形成书面文件并遵照实施。

2.2.3.2 所有记录应清晰易读, 并经监视活动实施人员确认, 证明已完成检查、分析和其他必要活动。

2.2.3.3 记录应方便获取、可检索、安全保存以防止未经授权的访问、丢失、损坏和老化。记录保留时间应符合客户、法律和法规要求, 至少应达到产品保质期或由场所确定的产品保质期 (如果不存在保质期)。

2.3 规格书、配方、产品实现和供应商批准

2.3.1 产品配方与实现

2.3.1.1 设计和开发新的产品配方以及将产品概念转换为商业化实现的方法和责任应形成书面文件并遵照实施。

2.3.1.2 应按要求通过场所试验和产品测试建立、确认和验证新产品配方、制造工艺以及对产品要求的履行, 以确保产品安全。

产品配方应由授权人员开发, 以确保其符合指定的用途。如有必要, 应进行保质期限试验, 以确认和验证新产品的:

- i. 消费前处理和储藏要求, 包括“使用期限”、“有效日期”或同等术语的说明;
- ii. 微生物标准 (如适用); 以及
- iii. 消费者制备 (如适用) 以及储藏和处理要求。

2.3.1.3 针对每项新产品及其转换为商业产品和配送的相关流程或有可能影响食品安全的配料、加工流程或包装的变更, 应由场所食品安全小组对食品安全计划进行确认和验证。

2.3.1.4 当原材料、配料或设备发生变化时, 应对认证范围内产品的产品配方和生产工艺流程进行评审。

2.3.1.5 所有新的和现有的生产工艺流程应旨在确保产品按照批准的产品配方制造, 并防止交叉污染。

2.3.1.6 应保留所有新产品和现有产品的产品设计、配方、标签合规、加工流程、保质期试验和批准记录。

2.3.2 技术规格书(原材料、包装、成品和服务)

2.3.2.1 开发、管理和批准原材料、成品和包装规格书的方法和责任应形成书面文件。

2.3.2.2 对所有原材料和包装的规格书(包括但不限于配料、添加剂、危险化学品、加工助剂和对成品安全有影响的包装)应形成书面文件, 并保持最新。

2.3.2.3 所有原材料、包装和配料, 包括从同一公司所有权下的其他场所收到的原材料、包装和配料应符合规格书和生
产国和目的国(如已知)的相关法律。

2.3.2.4 原材料、包装和配料应进行确认, 以确保产品安全未受损害, 且材料适合其预期用途。

2.3.2.5 场所管理层应要求批准的原材料供应商向场所通报可能影响产品配方的产品成分变更(例如蛋白质成份、湿
度、氨基酸组成、污染物等级、过敏原和/或其他可能随农作物或季节而变的参数)。

2.3.2.6 包装验证应包括对所有与食品直接接触的包装应满足监管验收或许可标准的证明。文件应采用持续合规保证
声明、合格证书或适用主管机关出具的证书的形式。

如果无合格证书、分析证书或保证书, 应进行分析, 确认包装对食品内容物无潜在化学迁移, 并保留记录。

2.3.2.7 成品标签应准确、符合相关法规并由有资质的公司人员批准。

2.3.2.8 影响产品安全的外包服务供应商的服务说明应形成书面文件、保持最新并包含所提供服务的完整描述, 并详细
说明所有外包人员的相关培训要求。

2.3.2.9 成品技术规格书应形成书面文件、保持最新状态, 由场所及其客户批准, 相关人员可获取, 并应包括 (如适用):

- i. 微生物、化学和物理限值;
- ii. 成分符合标签声明;
- iii. 标签和包装要求; 以及
- iv. 存储条件。

2.3.2.10 原材料和包装、化学品、加工助剂、外包服务和成品的技术规格书应在发生影响产品安全的变化时进行评审。

应留存评审记录。

应保留上述所有技术规格书的清单并保持最新状态。

2.3.3 外包制造商

2.3.3.1 确保所有就食品安全、客户产品要求及其实现和交付与外包制造商签订协议的方法和责任应形成书面文件并遵照实施。

2.3.3.2 场所应当制定用于确定外包生产产品的食品安全风险等级的方法, 并记录风险。场所应确保:

- i. 协同制造商的产品和流程如被视为高风险, 已由场所或第三方机构进行审核, 以确认其符合 SQF 食品安全规范: 食品制造和监管及客户要求;
- ii. 被视为低风险协同制造商的产品和加工流程符合 SQF 食品安全规范: 食品制造或其他 GFSI 基准认证方案的要求, 以及监管和客户要求; 以及
- iii. 合同协议的变更由双方批准并与相关人员沟通。

2.3.3.3 与第三方仓储和配送企业签订的合同协议应包括与客户产品要求相关的要求以及遵守 SQF 食品安全规范: 食品制造第 2.3.3.2 条的要求。合同协议应由双方批准并与相关人员沟通。场所应验证对 SQF 规范的合规情况, 并确保始终符合客户和法规要求。

2.3.3.4 应留存审核、合同以及合同协议的变更及其批准的记录。

2.3.4 经批准的供应商计划 (强制性)

2.3.4.1 选择、评估、批准和监控经批准的供应商的责任和程序应形成书面文件, 并遵照实施。

应保存经批准供应商、接受检测和供应商审核的最新记录。

2.3.4.2 经批准的供应商计划应基于供应商过去的绩效和所提供原材料、配料、加工助剂、包装以及服务的风险等级而定, 并应至少包含:

- i. 商定的技术规格书 (参见 2.3.2);
- ii. 应用于来自经批准的供应商的原材料、配料、包装和服务的风险等级参考;
- iii. 经批准的供应商实施的食品安全控制摘要;
- iv. 授予批准的供应商状态的方法;
- v. 监督经批准的供应商的方法和频率;
- vi. 如需要, 合格证书详情; 以及
- vii. 评审经批准的供应商绩效和状态的方法和频率。

2.3.4.3 原材料的验证应包括合格证书、分析证书或抽样和测试。验证频率应由场所确定。

2.3.4.4 只有在紧急情况下才可以从未经批准的供应商处接收原材料、配料、加工助剂和包装, 但须在使用前进行和记录接收检验或分析。

2.3.4.5 从同一家公司拥有的其他场所接收的原材料、配料和包装, 应和所有其他材料提供商一样, 符合相同的技术规格要求 (参见 2.3.2) 和经批准的供应商要求并进行接收检验。

2.3.4.6 供应商审核应基于风险 (如 2.3.4.2 中所确定), 应由了解适用的法规和食品安全要求并接受过审核技术培训的人员执行。

2.4 食品安全体系

2.4.1 食品法规 (强制性)

2.4.1.1 场所应确保在交付给客户时, 成品应符合生产和销售国家/地区适用的食品安全法规。这包括遵守适用于最大残留量、食品安全、包装、产品描述、净重、营养、过敏原和添加剂标签、特定身份保持食品识别标签的法规要求、根据食品法规所列的任何其他标准以及相关公认的行业规范准则。

2.4.1.2 确保场所了解相关法规变更、科学和技术发展、新出现的食品安全问题及相关行业规范准则的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施。

2.4.1.3 SQFI 和认证机构应在发生监管警告或事件二十四 (24) 小时内收到书面通知。应发送电子邮件至 foodsafetycrisis@sqfi.com, 通知 SQFI。

2.4.2 良好生产规范 (强制性)

2.4.2.1 场所应根据书面风险分析确保本食品安全规范模块 11 中描述的适用良好生产规范已根据书面风险分析得到应用或豁免。书面风险分析应说明豁免的理由或确保没有损害食品安全的替代控制措施的有效性证据。

2.4.2.2 这些适用于认证范围并说明如何控制和保证食品安全的良好生产规范应形成书面文件, 并遵照实施。

2.4.3 食品安全计划 (强制性)

2.4.3.1 食品安全计划应根据《国际食品法典委员会 HACCP 指南》所列的十二个步骤编制。食品安全计划应有效执行和维护, 并应说明场所如何控制和保证 SQF 认证范围与其相关流程内所含产品或产品组的食品安全。可能需要制定一个以上的 HACCP 食品安全计划, 以涵盖认证范围所包含的所有产品。

2.4.3.2 食品安全计划应由跨学科团队开发和维持, 包括 SQF 执业者和具备相关原材料、包装、加工助剂、产品和相关加工流程的技术、生产和工程知识的场所人员。如果场所不具备相关专业信息, 可从其他来源取得建议, 以协助食品安全小组。

2.4.3.3 每个食品安全计划的范围应开发和形成书面文件, 包括所考虑的流程的起点和终点, 以及所有相关输入和输出。

2.4.3.4 食品安全计划范围中的所有产品的产品描述均应开发和形成书面文件。描述应涉及成品技术规格书 (参见 2.3.2.9) 以及有关产品安全的任何额外信息, 例如 pH 值、水活性、成分和/或储藏条件。

2.4.3.5 每种产品的预期用途应由食品安全小组确定, 并形成书面文件。其中应包括目标消费者群体、潜在的脆弱人群消费者、如适用进一步加工的要求, 及该产品的潜在其他使用。

2.4.3.6 食品安全小组应制定并记录涵盖每个食品安全计划范围的流程图, 流程图应包括流程的每个步骤、所有原材料、包装、服务投入 (例如水、蒸汽、气体, 如适用)、计划的加工延迟以及所有流程产出 (包括废弃物和返工)。各流程图应由食品安全小组核实以涵盖所有阶段和运营时间。

- 2.4.3.7 食品安全小组应识别和记录可合理预期发生在流程中每个步骤的所有食品安全危害, 包括原材料和其他投入。
- 2.4.3.8 食品安全小组应对每个识别的危害进行危害分析, 以确定哪些是显著危害, 即为控制食品安全有必要消除或降低到可接受水平。判定危害显著性的方法应形成书面文件并应用一致, 以评估所有潜在危害。
- 2.4.3.9 食品安全小组应确定必须应用于所有显著危害的控制措施, 并形成书面文件。可能需要一项以上的控制措施来控制识别出的危害, 且一项以上的显著危害可能由一项特定控制措施来控制。
- 2.4.3.10 基于危害分析的结果 (参见 2.4.3.8), 食品安全小组应识别必须采取控制措施以消除显著危害或将其降低至可接受水平的流程步骤 (关键控制点, 又称 CCP)。如果在流程步骤中识别出了显著危害, 但没有控制措施时, 食品安全小组应修改流程, 纳入合适的控制措施。
- 2.4.3.11 针对识别出的每个 CCP, 食品安全小组应识别和文件化区别安全和不安全产品限值 (关键限值)。食品安全小组应确认所有关键限值, 确保识别出的食品安全危害的控制等级, 并且所有关键限值和单项或组合控制措施有效地提供所需控制水平 (参见 2.5.2.1)。
- 2.4.3.12 食品安全小组应开发和形成书面文件程序, 监控 CCP 确保其维持在既定的限值内 (参见 2.4.3.11)。监控程序应指明被指定执行监控的人员、抽样和测试方法及测试频率。
- 2.4.3.13 食品安全小组应开发文件化的纠偏程序, 当监控发现 CCP 失去控制时, 明确对受影响产品的处理方式。程序也应规定纠正过程步骤的措施, 以防止安全问题再次发生。
- 2.4.3.14 形成书面文件的并经过批准的食品 safety 计划应充分执行。食品安全小组应监控其得到有效执行, 文件化的和已实施的计划应至少每年进行全面评审, 或在发生影响产品安全的流程、设备、输入变更或其他变更时进行全面评审。
- 2.4.3.15 应制定程序, 以验证关键控制点是否得到有效监控, 并实施适当的纠正措施。已实施的食品 safety 计划应作为 SQF 体系验证的一部分加以验证 (参见 2.5)。
- 2.4.3.16 应保持并适当使用关键控制点监控、纠正措施和验证记录。

2.4.3.17 如果生产国和目的地国(如已知)的食品安全法规规定了国际食品法典委员会 HACCP 指南以外的食品安全控制方法,食品安全小组应实施同时符合国际食品法典和食品法规要求的食品安全计划。

2.4.4 产品抽样、检查和分析

2.4.4.1 抽样、检验和/或分析原材料、在制品和成品的方法、责任和标准应形成书面文件,并遵照实施。

应用的方法应确保检验和分析按要求定期进行,并符合商定的技术规格和法规要求。

抽样和测试应代表工艺批次,并确保维持过程控制措施,以符合技术规格和配方要求。

2.4.4.2 开展产品分析应遵循国内认可的方法或公司要求,或者经过确认与国内认可方法等效的替代方法。

如果使用内部实验室进行环境或产品分析,则采样和测试方法应符合 ISO/IEC 17025 的适用要求,包括进行分析的工作人员的年度熟练程度测试。

外部实验室应获得 ISO/IEC 17025 或同等国际标准的认证,并包含在场所的合同服务规范列表中(参见 2.3.2.11)。

2.4.4.3 进行可能对产品安全构成风险的化学品和微生物分析的场所实验室位置应与任何食品加工或处理活动分开,并设计成仅限授权人员出入。

应设置指示牌,说明实验室区域仅限授权人员出入。

2.4.4.4 应规定隔离和容纳所有存放在场所的危险实验室废弃物,并将其与食品废弃物分开管理。实验室废水出口应至少位于食品加工和处理区域排水沟的下游。

2.4.4.5 如果客户或监管要求,保留样品应根据产品的典型储存条件进行储存,并在产品规定保质期内保存。

2.4.4.6 应留存所有检验和分析记录。

2.4.5 不合格材料和产品

2.4.5.1 对于说明在接收、储藏、加工、处理或配送期间, 检查发现的不合格产品、原材料、配料、在制品或包装如何处理的责任和方法, 应形成书面文件并遵照实施。应用的方法应确保:

- i. 不合格产品应根据可将意外使用、不当使用风险或成品对完整性的风险降到最低的方式, 进行隔离、识别、处理和/或丢弃; 且
- ii. 所有相关人员均应了解适用于处于隔离状态的产品的企业隔离和放行要求。

2.4.5.2 应留存不合格材料或产品的隔离记录和处理、纠正措施或处理记录。

2.4.6 产品返工

2.4.6.1 说明配料、包装或产品如何返工的责任和方法应形成书面文件, 并遵照实施。应用的方法应确保:

- i. 返工操作由合格人员监督;
- ii. 返工的产品应清楚识别并可追溯;
- iii. 返工产品按照场所食品安全计划进行加工;
- iv. 每个返工产品的批次在放行前必须接受检测或分析;
- v. 检测和分析遵从要素 2.4.4.1 所述的要求;
- vi. 返工产品的放行遵从要素 2.4.7; 及
- vii. 返工产品不影响成品的安全性或完整性。

应留存所有返工的操作记录。

2.4.7 产品放行 (强制性)

2.4.7.1 产品放行的责任和方法应形成书面文件并遵照实施。应用的方法应确保产品由授权人员放行, 且只有在所有检验和分析成功完成并形成书面文件, 证明符合法规和其他既有食品安全控制要求之后才能放行。

应留存所有产品放行记录。

2.4.7.2 产品放行应包括一个程序, 以确认产品标签符合适用于制造国和使用或销售国家/地区 (如已知) 的食品法规 (参见 2.4.1.1)。

如果产品是批量包装和分发的, 或无标签的, 应提供产品信息, 以告知客户和/或消费者产品的安全使用要求。

2.4.7.3 如果场所使用基于产品病原体或化学测试的主动放行, 应采用程序确保在收到可接受的结果之前产品不会被放行。

使用场外地点或外包仓库时, 应有效传达这些要求并确认要求得到遵守。

2.4.8 环境监控

2.4.8.1 应针对所有食品生产工艺流程和影响生产工艺流程的紧邻周围区域制定基于风险的环境监控方案。

环境监控计划的责任和方法应形成书面文件, 并遵照实施。

2.4.8.2 应制定环境取样和测试时间表。它至少应:

- i. 详细说明在该行业中要测试的适用病原体或指示生物;
- ii. 列出要采集的样品数量和取样频率;
- iii. 根据需要概述取样的地点和地点轮换情况; 以及
- iv. 描述处理升级或不良结果的方法。

2.4.8.3 应对环境测试结果进行监视、跟踪和趋势分析, 在观察到不理想的结果或趋势时, 应采取预防措施 (参见 2.5.3.1)。

2.5 SQF 体系验证

2.5.1 确认和有效性 (强制性)

2.5.1.1 确保 SQF 方案所有适用要素有效性的方法、责任和标准应形成书面文件, 并遵照实施。应用的方法应确认:

- i. 确保良好生产规范实现要求的结果;
- ii. 关键食品安全限值每年审查一次, 并在发生变更时根据监管标准重新验证或证明其合理性; 以及
- iii. 加工流程或程序的变更经过评估, 确保控制措施仍然有效。

应保留所有确认活动的记录。

2.5.2 验证活动 (强制性)

2.5.2.1 验证监督良好生产规范、关键控制点和其他食品安全控制措施以及认证产品合法性的方法、责任和标准应形成书面文件, 并遵照实施。所应用的方法应确保负责验证监控活动的人员授权每一项被验证的记录。

2.5.2.2 应准备和实施验证计划, 概述验证活动、完成频率和每次活动的负责人。

应留存验证活动的记录。

2.5.3 纠正和预防措施 (强制性)

2.5.3.1 说明纠正和预防措施的确立、实施和验证, 包括不符合食品安全限值和偏离食品安全要求识别根本原因和解决方案的责任和方法应形成书面文件, 并遵照实施。

偏离食品安全要求可能包括客户投诉、内部或外部审核和检查中提出的不符合项、不合格的产品和设备、撤回和召回 (如适用)。

2.5.3.2 应保留所有调查、根本原因分析和不合格项解决办法、其纠正措施, 以及预防措施实施的记录。

2.5.4 内部审核和检查 (强制性)

2.5.4.1 计划实施内部审核以验证 SQF 体系有效性的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施。内部审核应至少每年完整进行一次。应用的方法应确保:

- i. “SQF 食品安全规范: 食品制造” 的所有适用要求根据 SQF 审核检查表或类似工具进行审核;
- ii. 记录客观证据以核实合规和/或不合规情况;
- iii. 对内部审核期间识别的缺陷已采取纠正和预防措施; 及
- iv. 审核结果与相关管理人员及负责实施和验证纠正和预防措施的员工沟通。

2.5.4.2 进行内部审核的人员应接受培训, 并有能力执行内部审核程序。进行内部审核的人员应独立于被审核的部门。

2.5.4.3 应策划并执行场所和设备定期检查, 以验证良好生产规范和设施与设备维护符合 SQF 食品安全规范: 食品制造。场所应:

- i. 采取整改或纠正和预防措施; 及
- ii. 保留检查和采取的任何纠正措施记录。

2.5.4.4 应根据 2.5.3 留存内部审核和检查记录以及因内部审核而采取的任何纠正和预防措施记录。

内部审核实施的场所提供安全食品能力有影响的变更, 应要求评审 SQF 体系的适用方面 (参见 2.3.1.3)。

2.6 产品可追溯性和危机管理

2.6.1 产品标识 (强制性)

2.6.1.1 在所有生产和储藏阶段期间识别原材料、配料、包装、在制品、加工投入和成品的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施, 以确保:

- i. 接收、生产、储藏和发货的所有阶段期间清楚识别原材料、配料、包装、在制品、加工投入和成品; 及
- ii. 成品根据客户技术规格和/或法规要求贴上标签。

2.6.1.2 产品的生产启动、产品转换和包装转换 (包括标签变更) 程序应形成书面文件并遵照实施, 以确保正确的产品采用正确的包装, 并标有正确标签, 且产品转换应有授权人员检查和批准。应实施程序, 以确保标签使用一致, 并调查和解决任何不一致之处。

应保留产品转换和标签核对记录。

2.6.2 产品追溯 (强制性)

2.6.2.1 用于追溯产品的责任和方法应形成书面文件并遵照实施, 以确保:

- i. 成品至少可向前一步追溯至客户, 并应至少从加工流程向后一步追溯至制造供应商;
- ii. 记录原材料、配料、食品接触包装和材料以及其他投入的接收日期 (参见 2.8.1.8 了解含过敏原食品的回溯);
- iii. 产品返工时也应保持可追溯性 (参见 2.4.6); 及
- iv. 产品追溯系统的有效性作为产品召回和撤回评审的一部分, 至少每年评审一次 (参见 2.6.3.2)。

应留存原材料和包装材料接收和使用、成品发货和目的地的记录。

2.6.3 产品撤回和召回 (强制性)

2.6.3.1 关于撤回或召回产品的责任和方法应形成书面文件, 并遵照实施。程序应:

- i. 明确发起、管理和调查产品撤回或召回的负责人员;
- ii. 描述要执行的管理程序, 包括法律、法规和专家建议来源及必要的可追溯性信息;

- iii. 概述沟通计划, 以适合事件的性质的及时方式通知场所人员、客户、消费者、主管机关和其他重要的机构; 以及
- iv. 确保 SQFI、认证机构和对口的监管机构被列为必要组织, 并应得到公众性质食品安全事件或任何原因的产品召回的通知。

2.6.3.2 产品撤回和召回系统应至少每年评审、测试和验证一次, 以证明有效。测试应包括输入材料 (至少可向后一步追溯) 和成品 (至少可向前一步追溯)。

应对不同班次的产品和在一系列产品和/或发往广泛客户的产品的材料 (包括散装材料) 进行测试。

2.6.3.3 应保留撤回和召回测试的记录, 对实际撤回和召回进行根本原因调查, 并实施纠正和预防措施。

2.6.3.4 发现需要公示的食品安全事件时, 应在二十四 (24) 小时内以书面形式通知 SQFI 和认证机构。应发送电子邮件至 foodsafetycrisis@sqfi.com, 通知 SQFI。

2.6.4 危机管理计划

2.6.4.1 危机管理计划是基于了解已知的潜在危险 (如洪水、干旱、火灾、海啸或其他恶劣天气事件、战争或社会骚乱、计算机故障、瘟疫、断电或无法制冷、氨泄漏、工人罢工), 可能影响场所交付安全的食品的能力, 场所高级管理层应形成书面文件说明场所应对此类商业危机的方法和责任。危机管理计划至少应包含:

- i. 高级经理负责决策制定、监督和启动危机管理措施;
- ii. 指定并培训危机管理团队;
- iii. 实施控制确保任何响应不会危及产品安全;
- iv. 用以隔离和识别受危机响应影响的产品的措施;
- v. 为在放行前验证食品可接受度而采取的措施;
- vi. 最新危机警报联系人列表的编制和维护, 包括供应链客户;
- vii. 法律和专家建议来源; 及
- viii. 内部沟通以及与主管机关、外部组织和媒体沟通的责任。

2.6.4.2 应至少每年对危机管理计划进行评审、测试和验证, 并记录差距和适当的纠正措施。应留存危机管理计划的评审记录。

2.7 食品防护和食品欺诈

2.7.1 食品防护计划 (强制性)

2.7.1.1 应进行食品防护威胁评估, 以识别故意破坏或恐怖事件可能造成的潜在威胁。

2.7.1.2 食品防护计划应根据威胁评估形成书面文件、遵照实施和维护 (参见 2.7.1.1)。食品防护计划应符合适用的法律要求, 并至少应包括:

- i. 预防由蓄意毁坏行为或类似恐怖攻击事件导致的食物掺假的方法、责任和标准;
- ii. 负责食品防护的高级场所经理的姓名;
- iii. 为确保只有授权人员能接触生产设备和车辆、通过指定的入口进入生产和储藏区域而实施的方法;
- iv. 为保护敏感加工点免于蓄意欺诈而实施的方法;
- v. 为确保安全收到和储藏原材料、配料、包装、设备和危险化学品并保护其免于遭受蓄意破坏行动或类似恐怖攻击事件而采取的措施;
- vi. 为确保原材料、配料、包装 (包括标签)、在制品、流程投入和成品置于安全储藏地点和运输条件下而实施的措施; 及
- vii. 为记录和控制场所人员、承包商和访客进入经营场所而实施的方法。

2.7.1.3 应向所有相关人员提供有效执行食品防护计划的作业指导 (参见 2.9.2.1)。

2.7.1.4 食品防护威胁评估和预防计划应至少每年评审和测试一次, 或在威胁评估中定义的威胁级别发生变化时进行评审和测试。应留存食品防护计划的评审和测试记录。

2.7.2 食品欺诈 (强制性)

2.7.2.1 应将识别场所食品欺诈脆弱性, 包括原材料或配料替代、成品标签错误、稀释或假冒的方法、责任和标准文件化, 并得以实施和维护。

2.7.2.2 应开发和实施食品欺诈防范计划, 明确控制已识别的食品欺诈脆弱性的方法, 包括从配料和原材料中识别出的食品安全漏洞。

2.7.2.3 应向所有相关人员提供有效执行食品欺诈防范计划的作业指导书 (参见 2.9.2.1)。

2.7.2.4 食品欺诈脆弱性评估和防范计划应至少每年评审和验证一次, 并记录差距和纠正措施。应留存评审记录。

2.8 过敏原管理

2.8.1 过敏原管理 (强制性)

2.8.1.1 用于控制过敏原及防止过敏原来源污染产品的职责和方法应形成书面文件, 并遵照实施。过敏原管理计划应包括:

- i. 对含有食品过敏原的原材料、配料和加工助剂 (包括食品级润滑油) 的风险分析;
- ii. 对可能源自更衣室、自动售货机、餐厅和访客的工作场所相关食品过敏原的评估;
- iii. 适用于生产活动所在国家/地区及目的地所在国家/地区的过敏原 (如果已知) 清单;
- iv. 可供相关人员获取的过敏原清单;
- v. 与过敏原相关且纳入食品安全计划的危害控制措施; 以及
- vi. 控制已识别过敏原的管理计划。

2.8.1.2 应向参与原材料、半成品、返工品或成品接收和处理的所有相关人员提供有关如何识别、处理、储藏及隔离含有过敏原的原材料和产品的作业指导书。

2.8.1.3 应有规定安排清楚识别和隔离含有过敏原的食品。应实施隔离程序并持续监控。

2.8.1.4 如果过敏性材料可能是有意或无意存在, 生产线转换之间的产品接触表面清洁和消毒应有效满足该风险和法律要求, 且足以从产品接触表面去除所有潜在目标过敏原 (如适用, 也包括气溶胶), 以防止交叉接触。

如果无法采取令人满意的生产线卫生和清洁或隔离措施, 应提供各自独立的处理和生产设备。

2.8.1.5 基于风险评估, 应将使用过敏原的区域和设备清洁和消毒有效性的确认和验证程序形成书面文件并有效实施。

2.8.1.6 如果可能存在过敏性材料, 产品转换程序应形成书面文件并遵照实施, 以消除交叉接触风险。

- 2.8.1.7 产品识别系统 (参见 2.6.1.1) 应根据生产含过敏原食品的生产线和设备上生产的产品的法规要求, 提供清晰的识别和标签。
- 2.8.1.8 产品追溯系统 (参见 2.6.2) 应考虑含过敏原食品生产的条件, 并确保能完整追踪回溯所使用的所有配料和加工助剂。
- 2.8.1.9 场所应制定和实施方法, 来控制成品标签的准确性 (或消费者信息, 如适用), 并确保在制品和成品在过敏原方面与标签相吻合。措施可包括验收时的标签批准、生产时的标签协调、销毁过时标签以及验证成品上的标签 (如适用) 及产品转换程序。
- 2.8.1.10 含食品过敏原的产品的返工 (参见 2.4.6) 应在可确保维护产品安全和诚信性的条件下进行。返工含过敏原的产品应清楚识别并可追溯。
- 2.8.1.11 不处理过敏性材料或不生产致过敏产品的场所应制定、实施和维护书面的过敏原管理计划, 至少应减少从供应商、承包商、场所人员和访客活动引入非预期的过敏原。

2.9 培训

2.9.1 培训要求

- 2.9.1.1 应界定建立与执行识别组织内人员培训需求的责任并形成书面文件, 以确保那些担任执行影响产品、合法性和安全性的人员具备必要的能力 (参见 2.1.1.6)
- 2.9.1.2 应为执行有效实施 SQF 体系和维持食品安全和法规要求的重要任务的人员提供适当的培训。

2.9.2 培训计划 (强制性)

- 2.9.2.1 培训计划应形成书面文件并遵照实施, 至少概述具体职责的必要能力, 以及适用于执行与以下内容相关的任务的人员的培训方法:
- i. 为参与制定和维持食品安全计划的工作人员实施 HACCP;
 - i. 所有参与监控关键控制点 (CCP) 的工作人员的监控和纠正措施程序;
 - ii. 所有参与处理食品及食品接触面的员工的个人卫生;

- iii. 为从事食品处理、食品加工和设备的所有员工提供良好生产规范和作业指导书;
- iv. 所有从事原材料、包装、在制品和成品取样和测试的工作人员的取样和测试方法;
- v. 相关人员的环境监控;
- vi. 所有相关人员的过敏原管理、食品防护和食品欺诈; 以及
- vii. 识别对 SQF 规范的有效实施和维护至关重要的任务。

培训计划应包括识别和实施组织的再教育培训需求的内容。

2.9.2.2 培训材料、培训的提供以及对于监管合规和维护食品安全至关重要的所有任务的程序, 均应以工作人员理解的语言提供。

2.9.2.3 应保留培训记录, 包括:

- i. 参与者姓名;
- ii. 技能描述;
- iii. 对所提供培训的描述;
- iv. 完成培训日期;
- v. 培训师或培训提供商; 及
- vi. 验证学员是否有能力完成所需任务。

模块 11: 食品加工良好生产规范

11.1 场所位置和经营场所

11.1.1 经营场所位置和批准

11.1.1.1 场所应评估当地活动和场所环境,以识别可能对产品安全产生不利影响的任何风险,并对已识别风险实施控制措施。应根据当地环境或活动的任何变化对评估进行评审。

场所的结构和经营场所持续运营应由有关主管部门批准。

11.1.2 建筑材料

11.1.2.1 地板应使用不渗透且易于清洁的平滑、致密、耐冲击材料,并具有有效斜度,排水良好。地面应有斜度,让地面按照合适坡度排水,使其在正常操作条件下可有效去除所有溢流或废水。

在没有地面排水系统的地方,应设置适当的管道处理溢流或废水。

11.1.2.2 排水沟的结构和位置应使其易于清洁且不构成危害。

11.1.2.3 废物收集系统的位置应远离任何食品处理区域或经营场所入口。

11.1.2.4 墙、隔板、天花板和门应采用耐用材料建造。内部表面应平滑均匀,涂上浅色面漆,使其不会渗透,并保持干净(参见 11.2.5)。

墙对墙及墙对地板的连接设计应方便清洁并密封,以防止食品碎屑积聚。

11.1.2.5 排放蒸气或水等配料、产品或服务的管线、导管和管道的设计和施工应可防止食品、配料和食品接触表面污染,并易于清洁。

应进行风险分析,以确保降低食品污染风险。

11.1.2.6 直接经过生产线或储藏区域的运输清洁废物或废水的管道的设计和结构应防止污染食品、材料、配料和食品接触表面, 且应使其易于清洁。

应进行风险分析, 以确保降低食品污染风险。

11.1.2.7 食品加工、处理或储藏区域的门、活板门和窗户及其框架应采用符合与内墙和隔板相同功能要求的材料与结构。门和活板门应牢固, 窗户应采用防碎玻璃或类似材料。

11.1.2.8 产品应在装有天花板或其他可接受结构的区域内加工与处理, 其结构和维护可防止产品污染。吊顶(如果有)应建造成可监控虫害活动的结构、易于清洁并提供进入通道。

11.1.2.9 食品加工和处理区域的楼梯、狭窄通道和平台的设计和结构应不会造成产品污染风险, 且没有直接暴露在食品表面上方的开放格栅。这些位置应保持干净(参见 11.2.5)。

11.1.3 照明和灯具配件

11.1.3.1 食品加工和处理区域和检验区域的照明应有合适强度, 员工能够有效执行其任务, 并应遵守当地的光强度法规或行业标准。

11.1.3.2 加工区域、检验场所、配料和包装材料仓储区域以及产品暴露的所有区域的灯具配件应防碎、采用防碎覆盖物或装上保护罩, 并嵌入或与天花板齐平安装。

如果无法嵌入灯具配件, 其结构应可防止意外损坏并以可清洁材料制成, 并执行清洁和消毒方案。

11.1.3.3 仓库或其他产品被覆盖或以其他方式保护区域的灯具应设计为防止破损和产品污染。

11.1.4 检查/质量控制区域

11.1.4.1 如果需要在线检验, 应在靠近加工线的地方提供合适的区域进行产品检查(参见 2.4.4)。对于适合处理/加工的产品种类检验和测试的设施, 应在其中设置检验/质量控制区域。检验区应:

- i. 方便使用洗手设施;
- ii. 有合适的废物处理和清理装置; 及
- iii. 保持干净, 以防止产品污染。

11.1.5 阻绝灰尘、昆虫和虫害

11.1.5.1 所有外部窗户、通风口、门和其他开口在关闭时都应有有效密封, 并阻绝灰尘、虫害和其他虫类。

外部人员出入门应有效阻绝昆虫, 并设置自动关闭装置和合适的密封, 防止灰尘、虫害和其他虫类进入。

11.1.5.2 应对外部门进行设计和维护, 包括用于产品的食品处理区域的高架卸货平台门、走道或卡车出入口, 以至少使用以下一项方法或其组合防止虫害:

- i. 自动闭门装置;
- ii. 有效的风幕;
- iii. 防虫网;
- iv. 防虫配套设施; 以及
- v. 卸货区域卡车周围充分的密封。

11.1.5.3 电子昆虫控制装置、信息素或其他诱捕器和饵剂的放置位置和操作不应造成产品、包装、容器或加工设备的污染风险。不得在配料、产品储藏区域处理、加工或暴露配料、包装和产品的加工区内使用有毒灭鼠诱饵。

11.1.6 通风

11.1.6.1 在密封的加工和食品处理区域应提供合适的通风。

适合情况下, 应安装正压系统以防止空气传播的污染。

11.1.6.2 产品仓储和处理区域的所有通风设备和装置应按照 11.2.5 充分清洁, 以防止环境条件的不卫生。

11.1.6.3 进行开放式烹饪操作或产生大量蒸气的区域中, 应提供排气扇和排气罩。蒸汽截获速率应足以防止冷凝堆积, 且能通过装在蒸煮器上方的排气罩, 将所有热、蒸气和其他气溶胶排出。

11.1.6.4 排气扇和排气口应防虫, 且其位置不应造成污染风险, 并保持干净。

11.1.7 设备和器具

11.1.7.1 设备和器具的技术规格书和购买设备的程序应形成书面文件, 并遵照实施。

11.1.7.2 设备和器具的设计、建造、安装、运行和维护应符合任何适用的法规要求, 且不会造成对产品的污染威胁。

- 11.1.7.3 设备存放间的设计和结构应可确保卫生并有效地仓储设备和容器。在可能的情况下, 食品接触设备应与非食品接触设备分离。
- 11.1.7.4 在食品处理区域、原材料仓储、包装仓储以及冷藏区域中, 产品接触表面和不直接接触食品的表面应采用不会造成食品安全风险的材料建造。
- 11.1.7.5 台面、桌子、输送带、搅拌器、绞碎机、分级器和其他机械加工设备的设计和位置应方便进行合适的卫生清洁。设备表面应平滑、不渗透且没有碎裂或裂缝。
- 11.1.7.6 可食用和不可食用材料的产品容器、盆、桶应按照 11.2.5.1 采用无毒、平滑、不渗透及容易清洁的材料制成。用于不可食用材料的转运箱应明确标识。
- 11.1.7.7 所有设备和器具都应在使用后清洁 (参见 11.2.5.1), 或按照控制污染的固定经确认频率清洁, 在干净、可用的状态下储藏, 以防止微生物或交叉接触过敏原污染。
- 11.1.7.8 用于食品接触、处理或加工区或冷藏室内的运输工具的设计和应避免出现食品安全危害。
- 11.1.7.9 应识别、标记和/或隔离不符合规定的设备, 并以尽量减少意外使用、不当使用或对成品完整性造成风险的方式进行维修或处置。应留存不合格设备的处理、纠正措施和/或处置记录。

11.1.8 地面和道路

- 11.1.8.1 应建立适当的外部环境, 且应监控并定期评审措施的有效性。经营场所、周围区域、仓储设施、机械和设备不得存放废弃物或积聚碎屑, 并应控制植被面积, 以免吸引害虫或对场所的卫生操作造成食品安全危害。
- 11.1.8.2 道路、车道、装卸货区域应加以维护, 以免对经营场所的食品安全操作造成危害。上述区域应充分排水, 以防止积水。排水沟应与场所排水系统分开, 并定期清理碎屑。
- 11.1.8.3 由便利设施通往场所入口的路线应有效密封。

11.2 场所运营

11.2.1 维修和维护

11.2.1.1 维护和维修厂房、设备和建筑物的方法和责任应形成书面文件, 制定计划, 并遵照实施, 将产品、包装或设备的污染风险降到最低。

11.2.1.2 任何食品加工、处理或储藏区域的厂房和设备例行维护, 应根据维护控制计划进行和记录。

应制定维护计划, 包括场所中对产品安全维护至关重要的建筑物、设备和其他区域。

11.2.1.3 任何食品加工、处理或仓储区域的厂房和设备故障应形成书面文件并进行评审, 且其维修应纳入维护控制计划。

11.2.1.4 如果任何加工、处理或储藏区域要进行维护或维修, 应通知场所主管。

11.2.1.5 如果任何维修或维护活动会造成对产品安全的潜在威胁 (例如电线碎片、受损的灯具配件和松动的高架空配件), 应通知维护主管和场所主管。如有可能, 维护应在操作时间之外进行。

11.2.1.6 临时维修 (如有必要) 不应造成食品安全风险, 并应纳入例行检查 (参见 2.5.4.3) 和清洁计划中。应有计划说明临时维修的完成, 确保其不会变成永久性解决方案。

11.2.1.7 食品接触设备及位于食品接触设备上方的设备应使用食品级润滑剂进行润滑, 并控制其使用, 以尽量减少对产品的污染。

11.2.1.8 用于食品处理或加工区的油漆应适用且处于良好状态, 且不得用于任何产品接触表面。

11.2.2 维修人员和承包商

11.2.2.1 维修人员和承包商应遵守场所人员和加工卫生要求 (参见 11.3)。

11.2.2.2 所有必须在现场工作的维修和其他工程承包商应接受场所的食品安全和卫生程序培训, 或应始终有场所人员陪伴, 直到其工作完成为止。

11.2.2.3 维修人员和承包商应在维护活动结束后清理所有工具和碎片, 并通知区域主管和维修主管, 以便在场所运营重新开始前完成适当的环境卫生清洁, 并进行操作前检查。

11.2.3 校准

- 11.2.3.1 用于监控前提方案、食品安全计划和其他过程控制措施中涵盖的活动或证明符合客户技术规格的测量、测试和检验设备的校准和再校准的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施。用于此类活动的软件应经过适当确认。
- 11.2.3.2 设备应对照国内或国际参考标准和方法或适合其用途的精确度进行校准。在无法取得此类标准的情况下, 场所应提供证据, 支持所采用的校准参考方法。
- 11.2.3.3 校准应根据法规要求和/或设备制造商建议的周期进行。
- 11.2.3.4 当发现测量、测试或检查设备没有被校准时, 应制定并实施相关程序, 以解决可能受影响的产品。
- 11.2.3.5 应对校准后的测量、测试和检查设备采取保护措施, 防止损坏和未经授权的调整或使用。
- 11.2.3.6 应保留需要校准的测量、测试和检查设备的目录和校准测试记录。

11.2.4 虫害预防

- 11.2.4.1 有效实施有书面记录的病虫害防治方案。它应:
- i. 描述开发、实施和维持虫害预防计划的方法和责任;
 - ii. 记录发现的虫害和虫害活动的频率趋势, 以确定目标杀虫剂的施用;
 - iii. 概述用于预防虫害问题的方法;
 - iv. 概述虫害消灭方法和每次检查的适当文件;
 - v. 概述检查虫害状态的频率;
 - vi. 场所地图上应包括使用的虫害控制/监测设备的标识、位置、编号和类型;
 - vii. 列出使用的化学品。化学品必须经有关主管部门批准且可获得化学品安全技术说明书 (SDS);
 - viii. 说明用于向员工通报毒饵控制计划以及接触到毒饵投放点时应采取的措施的方法;
 - ix. 说明使用虫害控制化学品及毒饵的员工意识和培训要求; 及
 - x. 评估计划有效性, 核实虫害的消除情况并识别趋势。

11.2.4.2 虫害灭杀承包商和/或内部虫害控制员应:

- i. 由当地有关主管部门授权和批准;
- ii. 只能使用符合法规要求的、受过培训且合格的操作人员;
- iii. 只使用批准的化学品;
- iv. 提供虫害预防计划 (参见 2.3.2.8), 该计划应包含一张场所地图, 指明毒饵投放点捕鼠器和其他适用虫害控制/监控装置的位置;
- v. 进入经营场所时及完成检查或处理后, 向负责授权人员报告;
- vi. 定期检查虫害活动, 如果存在虫害, 则采取适当行动, 并且
- vii. 提供一份他们的发现和适用的检查和治疗的书面报告。

11.2.4.3 应分析和记录虫害活动风险。应由接受过培训的场所人员定期检查虫害活动, 如出现虫害, 应采取适当的措施。识别出的虫害活动不应造成食品、原材料或包装材料的污染风险。

应保留所有虫害控制检查和施用的记录。

11.2.4.4 被发现受到虫害活动污染的食品、原材料或包装应有效处理, 并应调查和解决虫害感染来源。应保存处理、调查和解决方法的记录。

11.2.4.5 如果将农药保存在现场, 应根据 11.6.4 明确标记和储存。

11.2.4.6 食品处理和储藏区域现场禁止动物入内。

11.2.5 清洁和消毒

11.2.5.1 有效清洁食品处理和加工设备和环境及储藏区域的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施。应考虑以下事项:

- i. 清洁什么;
- ii. 如何清洁;
- iii. 何时清洁;
- iv. 谁负责清洁;
- v. 食品接触面 (包括 CIP) 清洁程序的确认;
- vi. 用于确认洗涤剂 and 消毒剂正确浓度的方法; 及
- vii. 用于验证清洁和消毒方案有效性的职责和方法。

11.2.5.2 洗涤剂 and 消毒剂应适用于食品制造环境、按照法规要求标识, 并根据适用法规购买。企业应确保:

- i. 场所留存经批准使用的化学品清单;
- ii. 留存购买及使用的所有化学品的库存;
- iii. 洗涤剂和消毒剂按照要素 11.6.4 所述储藏;
- iv. 提供所有购买的洗涤剂和消毒剂的安全数据表 (SDS); 及
- v. 只有受过培训的员工处理消毒剂和洗涤剂。

11.2.5.3 混合使用的洗涤剂和消毒剂应根据制造商说明正确混合、储藏 in 适用的容器中, 且清楚标识。混合浓度应经过认证并留存记录。

11.2.5.4 如果使用了就地清洗 (CIP) 系统, 不应造成原材料、配料或产品的化学污染风险。应定义、监控和记录对确保有效清洁至关重要的 CIP 参数 (例如, 所使用的化学品和浓度、接触时间和温度)。CIP 设备 (包括喷淋球) 应加以维护, 且 CIP 设备的任何修改均应经过确认。从事 CIP 活动的人员应接受过有效培训。

11.2.5.5 用于支持清洁和消毒程序的清洁设备、工具、机架和其他物品应明确标识、存放和维护, 以防止对加工区、产品处理设备和储藏区域以及工具本身造成污染。

11.2.5.6 应在配备适当清洁设施的区域清洁产品容器、刀子、砧板和员工使用的其他器具。这些清洁操作的区域应受控制, 以避免干扰生产操作、设备或产品。根据需要应提供存放洁净器具的货架和容器。

11.2.5.7 操作前检查应在清洁和消毒操作后执行, 以确保食品加工区、产品接触表面、设备、员工便利设施、卫生设施和其他必要区域在开始生产前是干净的。操作前检查应由合格人员执行。

11.2.5.8 员工便利设施、卫生设施和其他必要区域应由合格人员依确定的频率检查, 以确保相关区域干净整洁。

11.2.5.9 用于验证清洁程序有效性的责任和方法应形成书面文件, 并遵照实施。应制定验证计划。

应留存操作前卫生检查、清洁和消毒活动及验证活动的记录。

11.3 人员卫生和福利

11.3.1 人员福利

11.3.1.1 已知为传染病病原携带者、通过包装或储藏过程对他人健康构成危险的人员, 不得从事食品的加工或包装, 也不得进入食品暴露的储藏区域。

11.3.1.2 场所应采取措施, 防止开放伤口、咳嗽、打喷嚏、吐东西或以任何其他方式产生的任何体液接触到材料、配料、食品包装、食品或食品接触表面。

在导致体液外溢的受伤事件中, 受过适当培训的员工应确保所有受影响区域(包括处理和加工区域)已充分清洁, 且所有材料与产品均已隔离和/或丢弃。

11.3.1.3 有暴露割伤、溃疡或损伤的人员不应从事处理或加工外露产品或处理主要(食品接触)包装或触碰食品接触表面。身体暴露部分的轻微割伤或擦伤应以有颜色的金属可探测创口贴包扎, 或其他恰当防水且有色敷料覆盖。

11.3.2 洗手

11.3.2.1 所有人员应保持双手洁净, 且在以下情况下所有员工、承包商和访客均应清洗双手:

- i. 进入食品处理或加工区域;
- ii. 每次如厕之后;
- iii. 使用手帕之后;
- iv. 抽烟、饮食之后; 及
- v. 处理清洗软管、清洁材料、丢弃产品或受污染的材料之后。

11.3.2.2 洗手台应设置在所有人员入口旁, 以及根据需要设置在食品处理和加工区的可使用位置。

11.3.2.3 洗手台应采用不锈钢或类似的防腐蚀材料制成, 且至少应配备:

- i. 合适温度的饮用水供应;
- ii. 装在固定给皂机内的液体肥皂;
- iii. 非手动可清洁式纸巾抽取机; 及
- iv. 盛装用过纸巾的容器。

11.3.2.4 应在高风险区域提供下列额外设施:

- i. 非手动水龙头; 及
- ii. 手部消毒剂。

11.3.2.5 应在休息室的显著位置、休息室出口、卫生间及外部餐饮区 (如适用) 设置以恰当语言撰写的标识牌, 指示人员在进入食品加工区域前清洗双手。

11.3.2.6 使用手套时, 人员应遵循上述洗手规范。

11.3.3 衣物和个人物品

11.3.3.1 场所应进行风险分析, 以确保衣物和发型政策能保护材料、食品和食品接触表面, 防止意外微生物或物理污染。

11.3.3.2 从事食品处理的员工所穿戴衣物的维护、存放、清洗和穿戴不应造成产品污染风险。

11.3.3.3 衣物, 包括鞋子, 应在每班次开始时干净并保持可用状态。

11.3.3.4 如果沾附过多脏污的衣物构成产品污染风险, 应及时更换或替换。

11.3.3.5 一次性手套和围裙应在每次休息、再次进入加工区和损坏时更换。

非一次性围裙和手套应按照规定清洁消毒, 不用时存放在食品加工区所提供的衣架上或个人衣物柜的指定密封容器内。它们不得摆放或存放在包装、配料、产品或设备上。

11.3.3.6 防护服应采用不会造成食品安全威胁且易于清洁的材质制造。

所有防护服都应在使用后清洁, 或按照控制污染的频率清洁, 在干净、可用的状态下储藏, 以防止微生物或交叉接触过敏原污染。

11.3.3.7 应提供员工离开加工区时暂时储藏防护服的衣架, 应设置在人员出入通道和洗手设施附近。

11.3.3.8 不应佩戴或携带首饰和其他易松脱物品进入食品处理、加工操作或任何食品暴露区域。允许佩戴不含宝石的素圈戒指、处方开具的医疗警报手镯或出于宗教或文化原因而接受的珠宝, 但这些物品需适当遮盖且不构成食品安全风险。

所有例外情况均应符合监管和客户要求, 并须接受风险评估和提供进行持续风险管理的证据。

11.3.4 访客

11.3.4.1 所有访客在进入任何食品加工和处理区域之前, 均应先接受场所的食品安全和卫生程序培训, 否则在加工、处理与仓储区域中应始终有人陪同。

11.3.4.2 所有访客(包括管理人员)均需按照各设施的良好生产规范和 11.3.3.8 移除珠宝和其他松散物品。所有访客在进入任何食品加工和处理区域时, 均应穿戴合适的衣物和鞋子。

11.3.4.3 应防止表现出可见疾病症状的访客进入处理和加工食品的区域。

11.3.4.4 访客应通过适当的员工出入口进入和离开食品处理区域, 并遵循所有洗手和人员规范要求。

11.3.5 员工设施(更衣室、卫生间、休息室)

11.3.5.1 员工便利设施应有书面清洁程序、配备适当的照明和通风设施, 并应可供所有从事产品处理和加工的人员使用。

11.3.5.2 应提供更衣室, 以便员工和访客按照规定穿脱防护服。更衣室应保持清洁。

11.3.5.3 应为从事衣物可能被弄脏的高风险食品加工或加工操作员工提供高风险更衣区。

11.3.5.4 应提供设施供员工储藏其外出衣物及个人物品, 远离干净的制服、食品接触区、食品以及包装储藏区域。

11.3.5.5 如有必要, 应提供充足数量的淋浴设施供员工使用。

11.3.5.6 厕所应:

- i. 设计建造成可供员工方便使用, 并远离任何加工和食品处理操作区域;
- ii. 从加工区域经过向外部通风的气闸室进入, 或通过相邻的房间进入;
- iii. 数量足够供最多员工人数使用;
- iv. 易于清洁维护;
- v. 在内部或附近设有区域, 用于在使用厕所设施时存放防护服、外套和其他用品; 及
- vi. 保持干净整洁。

用于清洁厕所的工具/设备不得用于清洁加工区。

11.3.5.7 厕所的排水不得连接至经营场所内的任何其他排水沟, 并应根据法规连接至化粪池或污水系统。

11.3.5.8 洗手池应直接设置在厕所外或内, 并按照 11.3.2.3 进行设计。

11.3.5.9 应提供独立的休息室, 并远离食品接触/处理区域。休息室应:

- i. 通风并提供充足照明;
- ii. 提供足够的桌椅, 一次可容纳最多的员工人数;
- iii. 配备用于清洗餐具的水槽并供应冷热饮用水;
- iv. 配备冷藏和加热设施, 允许员工储藏或加热食品, 如有必要也可制备非酒精饮料; 及
- v. 保持干净, 远离废料和虫害。

11.3.5.10 如果提供外部餐饮区域, 应保持干净并远离废料, 尽可能减少将污染带入场所及吸引害虫。

11.4 人员管理规范

11.4.1 从事食品处理和加工操作的员工

11.4.1.1 从事任何食品处理、制备或加工操作的所有人员, 应确保产品和材料的处理和储藏方式可防止损坏或产品污染。他们应遵从以下加工规范:

- i. 人员应只允许通过人员出入口进入加工区;
- ii. 所有门都应保持关闭。需要因清除废弃物或接收产品/配料/包装材料而访问时, 不应将门长时间开启;
- iii. 包装、产品和配料应按照规定保存在合适的容器内, 不得放在地板上;
- iv. 废物应放入指定专用垃圾桶中, 并定期从加工区清理, 不能积聚; 及
- v. 所有清洗和加压空气软管使用后应储藏在软管架上, 不得放在地板上。

11.4.1.2 在食品处理或加工作业区工作或到访此区域的人员应确保:

- i. 员工不应在食品处理/接触区食用或品尝任何加工中的产品, 但要素 11.4.1.4 所标注的除外;

- ii. 处理暴露食品时禁止戴假指甲、假睫毛、嫁接睫毛、留长指甲或涂指甲油;
- iii. 在产品暴露区域应束起头发并遮挡胡须 (如适用)。
- iv. 生产、存放或其他产品暴露的区域禁止抽烟、咀嚼、进食或吐痰。
- v. 只有在能防止污染或其他食品安全风险发生的条件下方可饮水。在生产和仓储区域的饮用水容器应存放在干净、有盖的容器中, 并放在指定区域, 远离原材料、包装、工具或设备仓储。

11.4.1.3 食品加工和处理区域的人流应受管理, 将污染的可能性降到最低。

11.4.1.4 在需要在食品处理/接触区进行感官评估的情况下, 场所应实施控制和程序, 以确保:

- i. 食品安全不受损害;
- ii. 感官评估只能由授权人员执行;
- iii. 执行感官评估的人员遵循高标准个人卫生;
- iv. 感官评估在专门设置的区域内执行; 及
- v. 用于感官评估的设备已消毒、维护并与加工设备分开存放。

11.5 水、冰和气的供应

11.5.1 供水

11.5.1.1 应提供已知干净来源的充足的饮用水源, 供加工操作期间以及清洁场所和设备时作为原料使用。应明确饮用水的来源、现场储存 (如适用) 和设施内的蓄水情况。

11.5.1.2 应制定应急计划, 以应对饮用水供应被视为受到污染或不适合使用的情况。

11.5.1.3 应根据需要提供热水和冷水, 以有效清洁场所和设备。

11.5.1.4 经营场所内水的输送应确保饮用水不受污染。在可能的情况下, 应至少每年对回流系统进行测试, 并保留记录。

11.5.1.5 非饮用水的使用应受控制, 以确保:

- i. 饮用水与非饮用水管线之间不会交叉污染;
- ii. 清楚识别非饮用水管线和出口; 及

- iii. 软管、水龙头或其他类似可能污染来源的设计应防止回流或反向虹吸。

11.5.1.6 如果水储藏在场所内, 储藏设施应合理设计、施工和定期清洁, 以防止污染。

11.5.2 水处理

11.5.2.1 水处理方法、设备和材料 (如有需要) 的设计、安装和操作应确保对水进行有效处理。

水处理设备应定期监控, 以确保正常使用。

11.5.2.2 作为加工配料所用的水, 或用于清洁和消毒设备的水, 应进行测试, 且如有必要, 应进行处理以确保可以饮用 (参见 11.5.2.1)。

11.5.2.3 处理过的水应定期监控, 以确保符合规定指标。应监测水处理化学品的使用, 以确保化学残留物在可接受的范围内。应保留测试结果的记录。

11.5.3 水的品质

11.5.3.1 水用于下列用途时, 应符合当地、国内或国际认可的饮用水微生物和质量标准:

- i. 清洗、解冻及处理食品;
- ii. 洗手;
- iii. 递送食品;
- iv. 配料或食品加工助剂;
- v. 清洁食品接触表面和设备;
- vi. 制造冰; 或
- vii. 制造接触食品的蒸气或加热将接触食品的水。

11.5.3.2 应对水和冰进行微生物分析, 以验证供水的清洁度, 及监控活动和采取的处理措施的有效性。分析样本应取自场所内加工过程供水源或清洁用水源。分析频率应基于风险, 至少每年一次。

11.5.3.3 应使用参考标准和方法对水和冰进行分析。

11.5.4 冰供应

11.5.4.1 供加工操作期间使用或作为加工助剂或配料使用的冰应符合 11.5.3.1。

11.5.4.2 购买的冰应来自经批准的供应商, 并包含在场所的食品安全风险评估中。冰应当装在适合使用的容器中, 如果容器重复使用, 则应当是可清洁的, 并酌情进行测试。

11.5.4.3 冰室和容器应由要素 11.1.2 中所述的材料制成, 且其设计应确保在储藏、提取和分配过程中尽量减少冰的污染。

11.5.5 空气和其他气体

11.5.5.1 接触食品或食品接触表面的加压空气或其他气体 (例如氮气、二氧化碳) 应干净, 且不会对食品安全造成风险。

11.5.5.2 接触食品或食品接触表面的压缩空气系统, 以及用于储藏或排放其他气体的系统, 应维护并定期监控质量和可能的食品安全危害。分析频率应基于风险, 至少每年一次。

11.6 接收、储藏和运输

11.6.1 接收、储藏和运输商品

11.6.1.1 场所应制定和实施有效的书面储藏计划, 以安全、卫生地接收和储藏原材料 (即冷冻、冷藏和室温储藏)、配料、包装、设备和化学品。

11.6.1.2 应实施控制措施, 确保所有配料、原材料、加工助剂和包装都得到妥善接收和储存, 以防止交叉污染风险。未加工的原材料应与加工过的原料分开接收和储存, 以防止交叉污染风险。

11.6.1.3 确保有效库存周转原则的职责和方法应形成书面文件, 并遵照实施。

11.6.1.4 应制定程序, 确保所有配料、材料、半成品、返工品和成品在其指定的保质期内使用。

11.6.1.5 如果原材料、配料、包装、设备和化学品始在并非为安全储存货物而设计的临时或超库容条件下存放, 应进行风险分析, 以确保这些产品的完整性没有风险, 不会对食品安全造成污染或不利影响。

11.6.1.6 应有记录可以验证原材料、配料、包装、设备、化学品或成品储藏的替代或临时控制措施的有效性。

11.6.2 食品冷藏和冷冻

11.6.2.1 场所应提供冷冻冷藏设施有效运行性能的确证。降温器、急速冷冻器和冷藏室的设计和结构应可确保卫生,有效冷藏食品,且易于检查清洁。

11.6.2.2 应有充足的冷藏空间,足以冷冻、冷藏或储藏最大预期的产品产出量,并可以定期清洁冷藏区域。

11.6.2.3 如果温度不符合规范,场所应制定用于监测温度的书面程序,包括检查频率和纠正措施。

冷冻和冷藏室应装配温度监控设备,应安装在可监控房间最温暖区域的地方,并配备易于读取和接触的温度测量装置。应保存冷冻和冷藏的储藏室温度记录。

11.6.2.4 解冻和冷凝管线的排放应受控制,并应排放至排水系统。

11.6.3 干料、包装和室温保存包装产品的储存

11.6.3.1 用于储藏产品配料、包装和其他干货的房间应远离潮湿区域,其结构应可保护产品免于污染和劣化,并防止包装成为虫害栖息处。

11.6.3.2 用于储藏包装的货架应采用不渗透材料,且其设计应便于进行地板和货架后的清洁和检查。储藏区域应以预先确定的频率进行清洁。

11.6.4 危险化学品和有毒物质的仓储

11.6.4.1 存在食品污染可能的危险化学品和有毒物质应:

- i. 明确标记、识别和匹配容器中的内容;
- ii. 包含对储存在场所的所有危险化学品和有毒物质的最新登记册中;以及
- iii. 辅以提供给所有员工的最新的安全数据表 (SDS)。

11.6.4.2 危险化学品和有毒物质的仓储应:

- i. 位于设置了适当指示牌的区域,指出该区域用于危险品储藏;
- ii. 受管控、可上锁,并且只有受过化学品储存和使用培训的人员才能接触;
- iii. 适当的通风;
- iv. 储存在应存放的地区且不得混放(例如,食品与非食品等级);

- v. 设计上应确保农药、灭鼠剂、熏蒸剂和杀虫剂与消毒剂和洗涤剂分开存放; 以及
- vi. 以防止对成品或产品接触面造成危险的方式储存。

加工器具和包装不应储藏在用于储藏危险化学品和有毒物质的区域。

11.6.4.3 危险化学品和有毒物质应正确标识并:

- i. 仅根据制造商的说明使用;
- ii. 受到管控, 以防止污染或对原材料和包装材料、在制品、成品或产品接触面造成危害;
- iii. 使用后放回适当的储藏区域; 以及
- iv. 遵守国家和地方法律。

11.6.4.4 用于持续对水消毒、作为加工助剂或用于紧急清洁食品加工设备和食品接触区表面的化学品日常供应, 可储藏在加工区内或附近, 前提是只有授权人员才能进入化学储藏设施。

11.6.4.5 处理危险化学品和有毒物质 (包括农药和清洁化学品) 的人员:

- i. 应接受危险化学品和有毒物质的储存、处理和使用方面的培训;
- ii. 获得急救设备和人员防护装备; 以及
- iii. 确保遵守适当的标识、存放、使用、处置和清洁要求。

11.6.4.6 场所应按照要求处置空的、过期和未使用的化学品、农药、有毒物质和容器, 并确保主要容器:

- i. 未重复使用;
- ii. 在统一收集前分开并妥善存放; 以及
- iii. 由已批准的供应商处置。

11.6.4.7 在发生危险溢漏时, 场所应:

- i. 备有溢漏清理作业指导书, 以确保溢漏得到妥善控制; 以及
- ii. 配备个人防护装备、泄露处理装置和清洁设备

11.6.5 装载、运输和卸载规范

- 11.6.5.1 食品装载、运输和卸载期间应用的规范应形成书面文件并遵照实施, 且其设计可以保持适当的仓储条件和产品完整性。食品应在适合防止交叉污染的条件下装载、运输和卸载。
- 11.6.5.2 用于在场所内和从场所运输食品的车辆 (例如卡车/厢型车/货柜车) 应在装货前进行检查, 以确保其清洁、维护良好、适合预期目的, 且不存在可能对产品造成不良影响的气味或其他条件。
- 11.6.5.3 车辆 (例如卡车/厢型车/货柜) 应使用密封条或其他商定的可接受装置或系统, 防止货物的安全性被篡改。
- 11.6.5.4 装卸货平台的设计应确保能在装卸过程中保护产品。装载规范应设计成尽可能减少产品在有害条件下的不必要暴露, 以保持装载和运输期间产品和包装的完整性。
- 11.6.5.5 冷藏装置应将产品保持在要求的温度。应在装货前设置、检查和记录该装置的温度设置, 并应在适当的装货期间定期记录产品温度。
- 11.6.5.6 冷藏装置应始终运行, 并在运输过程中定期检查装置运行、门密封和储藏温度。
- 11.6.5.7 车辆运到时, 应在开门之前检查记录食品运输车辆冷藏装置的储藏温度设置和运行温度。卸载应快速完成, 产品温度应在卸载开始时和卸载期间定期记录。
- 11.6.5.8 卸载规范应要求尽可能减少产品在有害条件下的不必要暴露, 以保持产品和包装的完整性。

11.7 功能区分离

11.7.1 高风险工艺过程

- 11.7.1.1 高风险食品加工应在受控条件下进行, 高风险食品经受“灭菌”步骤、“食品安全控制”或经过加工后处理的敏感区域应加以保护/隔离, 远离其他工艺、原材料或处理原材料的员工, 以确保将交叉污染降到最低。
- 11.7.1.2 高风险地区的环境空气应至少每年进行一次检测, 以确认不会对食品安全造成危险。

11.7.1.3 执行高风险流程的区域只能由专门从事该职能的人员使用。

11.7.1.4 涉及高风险区域的员工进入高风险区域时应更换干净衣物和鞋子或临时防护服。员工出入口的位置、设计和配置应支持员工更换专用防护服, 保持高标准个人卫生, 以防止产品污染。

11.7.1.5 产品转移点的位置和设计应避免损害高风险隔离, 并将交叉污染的风险降到最低。

11.7.2 食品解冻

11.7.2.1 食品解冻应在适合其目的设备和房间内进行。水解冻设备应确保水的连续流动, 以确保水的交换速率和温度不会造成产品不良或污染。水的溢流应导入地面排水系统而非地面上, 或者铺设合适的管道。

11.7.2.2 空气解冻设施应设计成可在受控制条件下解冻食品, 其速率和温度不会造成产品不良或污染。

11.7.2.3 对于解冻产品使用过的箱子和包装材料, 应有收纳和定期处理的规定, 以免造成产品风险。

11.7.3 异物污染的控制

11.7.3.1 用于防止产品杂质污染的责任和方法应形成书面文件并遵照实施, 且传达给所有员工。

应进行检查 (参见 2.5.4.3) 以确保厂房和设备保持良好状态、设备未松脱或老化, 且无潜在污染物。

11.7.3.2 玻璃、陶瓷、烤瓷、实验室玻璃器具或其他类似材料制成的容器、设备和其他器具不得进入食品加工/接触区 (但产品装在这些材料制成的包装内, 或根据法规须使用含玻璃刻度盘盖板或水银 (MIG) 温度计的测量仪器除外)。

当食品处理/接触区需要玻璃制品或类似材料时, 应在玻璃清单中列出, 包括其位置和状态的详情。

11.7.3.3 应对食品处理/接触区定期进行检查 (参见 2.5.4.3), 以确保无玻璃或其他类似材料, 并在玻璃清单中列出物体条件的变更。

11.7.3.4 加工设备上的玻璃仪器刻度盘盖板和水银 (MIG) 温度计应在每班次开始时检查, 以确认没有损坏。

- 11.7.3.5 在发生玻璃或类似材料损坏的情况下,受影响区域应隔离、清洁并彻底检查(包括清洁设备和鞋子),并在操作开始前由主管人员批准。
- 11.7.3.6 用于食品加工和处理区的木栈板和其他木制器具应专供该用途使用、适当清洁和维护。其状况应进行定期检查。
- 11.7.3.7 设备、设备盖板和高架结构上的易松脱金属物体应去除或紧固,以免造成危害。
- 11.7.3.8 用于加工和包装操作的刀子和切割仪器应加以控制,并保持洁净和良好维护状态。可折断的刀片不得在生产或仓储区域使用。
- 11.7.3.9 应定期检查垫片、橡胶叶轮和其他由可能会随着时间的推移磨损或变质的材料制成的设备(参见 2.5.4.3)。

11.7.4 异物的检测

- 11.7.4.1 监控、维护、校准和使用筛网、筛子、滤网或其他技术来去除或检测杂质的责任、方法和频率应形成书面文件,并遵照实施。
- 11.7.4.2 在使用检测和/或去除系统时,场所应根据对产品及其包装的风险评估设置检测限值,并确定检测器在加工流程中的位置。
- 11.7.4.3 金属检测器或其他物理污染物检测技术应针对操作有效性定期监督、确认和验证。这些设备的设计应可隔离有缺陷的产品并指出何时被拒收。
- 11.7.4.4 应留存杂质检测装置检查、任何由该装置拒收或去除的产品记录,以及由这些检查导致的任何纠正和预防措施记录。
- 11.7.4.5 在所有出现异物污染的情况下,受影响的批次或产品应加以隔离、检查、返工或处置。应保留处置记录。

11.8 废弃物处理

- 11.8.1.1 用于收集和处理干燥废物、湿废物和废液,以及从经营场所清理前如何储藏的责任和方法应形成书面文件,并遵照实施。
- 11.8.1.2 废弃物应定期清理,不允许堆积在食品处理或加工区域。在外部废弃物收集之前,指定的废弃物堆放区域应保持干净整洁。

- 11.8.1.3 盆、罐和其他设备中的废物和溢流的水应直接或通过替代方法排放至地面排水系统, 符合当地法规要求。
- 11.8.1.4 手推车、车辆废物处理设备、收集桶和储藏区域应保持可用状态, 并定期清洁消毒, 以防止吸引害虫和其他虫类。
- 11.8.1.5 应对所有固体加工废物 (包括裁切废料、不可食用材料和用过的包装) 的处理做好充分准备。
- 11.8.1.6 适用情况下, 应对出于处理或其他原因而对被视为高风险的有商标材料废弃物进行的受控处理制定书面程序。
如果使用外包处理服务, 则应定期评审处理流程, 以确认合规。
- 11.8.1.7 指定用于动物饲料的不可食用的废弃物储藏和处理方式应避免对动物或进一步加工造成风险。如果用变性剂识别不可食用的废弃物, 应证明它不会对动物健康构成威胁。
- 11.8.1.8 留在现场的废物在处理前应储藏在采取了适当的昆虫防治措施且其所处的位置不会造成任何危害的单独储藏设施。
- 11.8.1.9 应充分规定加工和食品处理区域的所有废液的处理方法。废液应持续从加工环境中清理出去, 或在处理前放在加盖的容器中, 留在指定的储藏区域, 以免造成任何危害。
- 11.8.1.10 废物管理有效性评审应作为定期场所检查的一部分 (参见 2.5.4.3), 且检查结果应纳入相关检查报告中。

附录 1: SQF 食品行业类别

类别 (场所认证范围)		GFSI 行业范围		适用的 SQF 规范和模块		描述		产品示例	
FSC	1	生产、捕捉和收获家畜和可猎捕动物以及养蜂	AI: 养殖动物以获取肉/牛奶/鸡蛋/蜂蜜	SQF 食品安全规范: 初级动物生产: • 体系要素 • 模块 5: 动物产品养殖良好生产规范	适用于捕捉、运输、持有、集约化动物畜养和自由放养, 但不包括海鲜。 包括: • 自由放养和集约化动物生产 • 奶牛养殖 • 可猎捕动物 • 蛋类生产 • 养蜂	包括但不限于牛、羊肉、猪、家禽、鸡蛋、牛奶和蜂蜜。			
	2	室内种植和收获新鲜农产品和发芽种子作物	BI: 植物种植 (谷物和豆类除外)	SQF 食品安全规范: 初级工厂生产 • 体系要素 • 模块 18: 室内植物产品种植良好农业规范	适用于受控环境农业 (CEA) 下植物产品的生产、收获、制备、包装和现场储存。包括室内种植、温室、蘑菇养殖场和发芽种植的所有产品。	包括但不限于: • 各种疫苗 • 各种发芽种子 • 西红柿、辣椒、黄瓜和生菜 • 蘑菇			
	3	新鲜农产品和坚果的种植和生产	BI: 植物种植 (谷物和豆类除外)	SQF 食品安全规范: 工厂生产 体系要素 模块 7: 室外植物产品种植良好农业规范	适用于新鲜整果、蔬菜和坚果的生产、收获、制备、田间包装和场所仓储。 包括所有种植在大田和集约园艺生产系统中的农产品, 包括果园、葡萄栽培、养耕共生和外部苗圃操作。	所有即食 (RTE) 或需要进一步加工的新鲜水果和蔬菜以及坚果品种, 包括: • 热带和温带树类水果、胡萝卜、甜菜、马铃薯、酿酒的葡萄 • 食用葡萄、草莓、覆盆子、蓝莓、各种绿叶蔬菜、混合生菜、西红柿、胡椒、香草和香料以及西红柿、大葱、菠菜、莴苣、甜瓜等。			

附录 1: SQF 食品行业类别

类别 (场所认证范围)		GFSI 行业范围		适用的 SQF 规范和模块		描述		产品示例	
FSC	4	新鲜产品、谷物与坚果包装操作	BIII: 植物产品的预加工处理	SQF 食品安全规范: 工厂生产	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 10: 植物产品预加工良好经营规范 	适用于新鲜和预包装的完整未加工的水果、蔬菜和坚果的清洁、去壳、包装、分拣、分级和现场储藏 (包括气调贮藏), 以及谷物和豆类产品的清洁和包装。	包括在打包间包装的所有水果、蔬菜、谷物和坚果品种, 其可能需要气调仓储。		
	5	规模化大田农业运作	BI: 谷物和豆类种植	SQF 食品安全规范: 工厂生产	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 8: 谷物和豆类种植良好农业规范 	适用于大田农作物 (包括豆类、谷类和其他谷物) 的生产、采收、制备、运输和储藏。也包括动物饲料农作物的种植和采收。	所有供人食用和动物饲料的谷物和谷类品种, 包括但不限于小麦、燕麦、大米、豆类农作物、大麻 (法律允许时)、大豆、荚果、玉米、棉花、牧草、青贮饲料和干草。		
	6	海鲜集约养殖	AI: 鱼类和海鲜养殖	SQF 食品安全规范: 水产养殖	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 6: 海鲜养殖良好水产养殖规范 	适用于集约养殖淡水鱼类和贝类, 包括纯化、运输和仓储, 并延伸至去鳃、去内脏、去壳和低温操作。	所有养殖的淡水鱼类和贝类种类, 包括: <ul style="list-style-type: none"> 金枪鱼、三文鱼、鲷鱼和其他养殖鱼类。 牡蛎、蚌类、虾、龙虾、螃蟹和其他养殖贝类。 		
	7	宰杀、去骨和屠宰	CO: 动物初级转换	SQF 食品安全规范: 动物产品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 9: 动物产品加工良好生产规范 	适用于屠宰、填料、加工、场所仓储、冷藏、冷冻和批发所有供食用的动物种类及可猎捕动物, 并延伸至所有肉类切割产品。	包括未烹调的家禽、猪肉和红肉动物种类, 在零售肉店、去骨室和肉类批发市场制备, 包括碎肉 (绞肉)。猪肉和红肉种类带骨和整个肉片, 包括红肉的碎肉 (绞肉)。带骨整个家禽肉片和家禽肉的碎肉 (绞肉)。		

附录 1: SQF 食品行业类别

类别 (场所认证范围)		GFSI 行业范围		适用的 SQF 规范和模块		描述		产品示例	
FSC	8	畜禽肉类制造	CI: 易腐败动物产品加工	SQF 食品安全规范: 动物产品制造	适用于加工、制造、运输和场所仓储操作, 其中肉类 (所有红肉种类和家禽) 是主要配料, 包括所有增值加工 (即做熟后冷藏、压碎、腌制、烟熏、烹调、干燥、发酵和真空包装) 和冷藏及冷冻操作, 但不包括罐装肉类或家禽产品。	包括家禽、猪肉和红肉混合及经加热处理和发酵的生家禽、猪肉和牛肉, 包括意大利腊肠、热狗、香肠、培根、意大利香肠和肉酱等。			
	9	海鲜加工	CI: 易腐败动物产品加工	SQF 食品安全规范: 动物产品制造	适用于加工、制造、运输和场所仓储所有鱼类和海鲜种类, 并延伸至增值加工, 包括肢解、发酵、压碎、烟熏、做熟后冷冻、冷藏、干燥和真空包装, 但不包含罐装海鲜产品。	包括: 整鱼、鱼排、改良鱼饼、包裹鱼块、未烹调的鱼类产品、生鱼片、寿司、冷藏或冷冻的烟熏烹制的鱼糜产品 (食用前无需进一步烹调)。			
	10	乳制品加工	CI: 易腐败动物产品加工	SQF 食品安全规范: 食品制造	适用于加工、运输和仓储用于收奶的所有种类的食品, 并延伸至增值加工, 包括奶的冷冻、巴氏杀菌、超过滤、蒸发/浓缩、发酵、净化、培养和喷雾干燥, 但不包括超高温瞬间杀菌 (UHT) 操作。 (参见 FSC 15)。	包括奶和奶油、黄油、松软奶酪、酸奶油、各种奶酪、酸奶、冰淇淋和奶粉。 还包括奶替代品, 如豆奶和豆腐, 以及婴儿配方奶粉。			

附录 1: SQF 食品行业类别

类别 (场所认证范围)		GFSI 行业范围		适用的 SQF 规范和模块		描述		产品示例	
FSC	蜂蜜加工	CIV: 环境稳定动植物产品 (混合产品) 的加工	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于加工、包装和现场仓储用于蜂蜜收集的所有种类的食品, 包括净化和处理加工。	包括蜂蜜、蜂巢、花粉和蜂王浆。			
	蛋类加工	CI: 易腐败动物产品加工	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于所有蛋类收集和加工品种的食品的分级、清洗、加工、运输和现场仓储。	经过分级和清洗的蛋类以及以蛋类为主要成分的增值产品。			
	烘焙和零食加工	CIV: 环境稳定动植物产品 (混合产品) 的加工	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于加工、包装和现场仓储膨化食品和蛋糕混合配方, 并延伸至所有烘焙操作。	包括烘焙食品, 如肉馅饼、蛋羹馅饼、面包、饼干、蛋糕和混合物以及各种零食。			
	水果、蔬菜和坚果加工及果汁	CI1: 易腐败植物产品加工	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于加工、包装和现场仓储所有加工水果、蔬菜和坚果品种, 包括所有水果和蔬菜的冷冻、发酵、干燥、切片、切丁、切割和气调加工, 以及坚果的烘烤、干燥和切割。	包括冷冻、发酵、干燥、切片、切丁、切割和气调包装 (MAP) 水果、蔬菜和坚果产品, 包括制备的及熟食沙拉。 包括巴氏杀菌的鲜榨果汁和蔬菜汁。			

附录 1: SQF 食品行业类别

类别 (场所认证范围)		GFSI 行业范围	适用的 SQF 规范和模块	描述	产品示例
FSC	15 装罐、超高温瞬时杀菌 (UHT) 和无菌操作	CIV: 环境稳定动植物产品 (混合产品) 的加工	SQF 食品安全规范: 食品制造 <ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于低酸性罐头食品的加工、超高温灭菌 (干榴) 或其他高温或高压流程 (HPP) 以及相关密封容器的制造。	包括: 在金属或玻璃容器或蒸溜袋中对鱼、肉、水果和蔬菜以及其他低酸性汤和酱汁进行商业灭菌。 不包括乳制品、果汁或蔬菜汁的巴氏杀菌, 但包括对以下食品的超高温处理 <ul style="list-style-type: none"> 奶或奶制品; 或 蛋或蛋制品; 或 果汁或蔬菜汁。 罐装宠物食品 (参见 FSC 32)
	16 冰、饮品和饮料加工	CIV: 环境稳定动植物产品 (混合产品) 的加工	SQF 食品安全规范: 食品制造 <ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于发酵、浓缩无菌灌装或干燥操作。 不包括奶粉和巴氏杀菌以及奶或奶制品的超高温处理或水果和蔬菜榨汁操作。 不适用于干饮料配料 (如茶、咖啡)。	包括碳酸饮料、碳酸和非碳酸水、矿泉水、冰、液体茶和咖啡、功能饮料、葡萄酒、啤酒和其他酒精饮料。
	17 糖果制造	CIV: 环境稳定动植物产品 (混合产品) 的加工	SQF 食品安全规范: 食品制造 <ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于所有类型糖果的加工、包装和场所仓储, 并延伸至所有巧克力和仿巧克力加工。	包括所有经过精炼、混合、淀粉成型、压缩、挤压和真空烹饪的糖果产品。

附录 1: SQF 食品行业类别

类别 (场所认证范围)		GFSI 行业范围		适用的 SQF 规范和模块		描述		产品示例	
FSC	18	保鲜食品制造	CIV: 环境稳定动植物产品 (混合产品) 的加工	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于加工、包装和场所存储其他地方未涵盖的所有高温加工保藏的食品、非高温加工的复合保藏食品或其他地方未涵盖的其他替代性可接受方法。	包括调料、蛋黄酱、酱汁、腌泡汁、腌制食品、花生酱、芥末、果酱和馅料。		
	19	食品配料制造	K: 作为食品配料或加工助剂的生物化学品或生物培养剂的生产	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于加工、混合、重新包装和现场仓储干的食品配料、培养物和酵母, 但不包括乳制品、发酵肉类或其他地方所述的其他发酵产品。	包括奶酪、酸奶和葡萄酒生产中使用的发酵剂, 烘焙行业使用的发酵剂, 以及用于保存食品的其他产品。其他额外产品包括添加剂、防腐剂、调味剂、着色剂、汤的混合物、酱汁、脱水烹调产品、盐、糖、香料和其他配料。适用于干燥茶叶和咖啡产品。		
	20	食谱餐制造	CIII: 易腐败动植物产品加工 (混合产品)	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于加工、接收、温控场所仓储各种配料制备的食品 (混合食品), 其食用前需要烹调、加热、冷冻或冷藏。	包括即食 (RTE) 冷藏膳食和甜点、冷冻膳食、披萨、冷冻面条、汤和汤底、低温炖煮产品和冷冻干燥及脱水膳食。包括配送至餐饮服务点的三明治、卷饼、盘装餐或盒饭和高风险点心。		

附录 1: SQF 食品行业类别

类别 (场所认证范围)		GFSI 行业范围		适用的 SQF 规范和模块		描述		产品示例	
FSC	油、油脂和以油与油脂为主的抹酱制造	CII: 易腐败动植物的加工 (混合产品)	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于制造所有动物和植物油及油脂, 及人造黄油制造。包括净化和精制加工。	包括起酥油 (动物和植物)、油——橄榄、花生、玉米、蔬菜、向日葵、红花、菜籽、坚果、种子、大麻 (法律允许时) 和以油为基底的抹酱, 例如人造黄油和以油为基底的抹酱。			
	谷物加工	CII: 易腐败动植物的加工	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	适用于所有种类谷类食品加工, 包括分类、分级、挑选、处理散装谷物、磨粉和挤压。	包括小麦、玉米、大米、大麦、燕麦、小米、面条、大麻 (法律允许时) 和早餐谷类。			
	餐饮和餐饮服务	E: 宴席	SQF 食品安全规范: 食品服务	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 16: 餐饮服务良好零售规范 	适用于所有场所食品准备和服务活动, 包括仓储和配送即食混合食品, 无需消费者进一步处理或加工。 仅适用于现场制备, 可以即食即供的产品。	包括餐饮服务承办商、零售熟食店/自助服务设施、餐厅、快餐店、熟食店、学校自助餐厅 (食堂)、医院/机构餐饮服务、儿童保育中心以及流动和上门送餐服务。 包括场所制作的三明治、卷饼和高风险点心。			
	食品零售	FI: 零售/批发	SQF 食品安全规范: 食品零售	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 15: 零售业良好零售规范 	适用于稳定或预加工及包装食品和/或供消费者进一步制备的食品的零售层面的接收、处理、仓储和展示。 准备即食 (RTE) 食品 的零售商还必须包括 FSC23。	包括所有通过零售店分销和销售的食品。 不包括现场制作的食品。			

附录 1: SQF 食品行业类别

类别 (场所认证范围)		GFSI 行业范围		适用的 SQF 规范和模块		描述		产品示例	
FSC	不在现场制造的产品分装								
25		CIV: 环境稳定动植物产品 (混合产品) 的加工	SQF 食品安全规范: 食品制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	在其他地方制造的整个农产品和包装产品的组装 (例如坚果、硬糖果、水果干和牛肉干)。适用于其他地方未涵盖的产品。		包括礼品篮、节日食品篮和成套展示品。		
26	仓储和配送	G: 为缺少单词提供仓储和配送服务?	SQF 食品安全规范: 仓储和配送	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 12: 食品运输和配送良好运销规范 	适用于涉足易腐败新鲜农产品和一般食品线, 包括冷藏、冷冻、干货、室温保存或预加工及包装食品和/或供消费者进一步制备的食品批发等级的接收、仓储、合并和配送的专属配送中心、仓库和运输运营商。		包括通过市场、零售和餐饮服务设施贩卖的易腐败和室温保存的食品的所有运输、储藏和配送。 包括所有种类新鲜未加工水果、蔬菜和坚果产品的运输、仓储和配送。		
27	食品包装材料制造	I: 食品包装材料生产	SQF 食品安全规范: 食品包装材料制造	<ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 13: 食品包装材料制造良好生产规范 	适用于食品行业包装材料的制造和场所仓储。包括可能用于食品制造或餐饮服务设施的物品, 包括纸巾、餐巾、一次性食品容器、吸管、搅拌棒。		所有食品级包装材料, 包括软质膜片、硬纸板为主的容器、金属容器、软质袋、玻璃容器、塑料和发泡塑料容器 (PET、聚苯乙烯等) 及一次性餐饮服务产品 (例如纸巾、餐巾、一次性食品容器、吸管、搅拌棒)。		

附录 1: SQF 食品行业类别

类别 (场所认证范围)		GFSI 行业范围		适用的 SQF 规范和模块		描述		产品示例	
FSC	膳食补充剂制造	K: 作为食品配料或加工助剂的生物化学品或生物培养剂的生产	SQF 食品安全规范: 膳食补充剂制造 体系要素 模块 17: 膳食补充剂加工良好生产规范	适用于膳食补充剂的制造、混合、包装和现场仓储。	包括维生素、益生菌、天然保健品、蛋白质混合物和标签补充剂。				
	宠物食品制造	CI、CII、CIII 或 CIV (如适用)	SQF 食品安全规范: 宠物食品制造 体系要素 模块 4: 宠物食品加工良好生产规范	适用于面向饲养动物和专门宠物的宠物食品制造。	包括干燥和湿润的宠物食品和点心、半生的、冷藏或冷冻产品。 不包括罐装宠物食品 (参考 FSC 15)。				
	食品加工助剂制造	K: 作为食品配料或加工助剂的生物化学品或生物培养剂的生产	SQF 食品安全规范: 食品制造 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	适用于制造、仓储和运输食品加工行业所用的化学品和助剂。	包括食品级润滑油、加工助剂和场所清洁系统的化学品。				
	动物饲料制造	D: 饲料生产	SQF 食品安全规范: 动物饲料制造 体系要素 模块 3: 动物饲料生产良好生产规范	适用于动物饲料的制造、混合、运输和仓储。	包括复合和加药物的饲料。				

附录 2: 术语表

A

资格认可: 由作为国际认可论坛 (IAF) 成员、多边承认协定 (MLA) 签字人的认可机构批准, 确认认证机构管理体系符合 ISO/IEC 17065:2012 (或后续版本) 和 SQF 规范认证机构准则, 且该认证机构适合由 SQFI 授予许可, 以在许可区域内提供服务。

气闸室: 便于人们在一种环境和另一种环境之间过度的空间, 设有两道连续的门, 但不同时打开, 从而最大限度地减少虫害、灰尘、气味或空气从一个区域转移到另一个区域。

过敏原: 通常是食品中天然存在的蛋白质或其衍生物, 会导致异常免疫反应。

环境空气: 封闭式食品设施内的大气空气。

年度/每年: 每年发生一次。

经批准的供应商: 根据风险评估, 由某一场所评估和批准的能够满足该场所食品安全和所提供商品和服务质量要求的供应商。

审核: 参见 SQF 审核

审核检查表: 该表列出了 SQF 食品安全和/或质量规范要素, 这些要素适用于特定的注册场所的审核范围和日期, 这些要素从 SQFI 评估数据库下载, 由 SQF 食品安全和/或质量审核员在进行 SQF 食品安全和/或质量审核时使用。

审核员: 参见 SQF 审核员

B

锁定时段: 由场所指定并由认证机构同意的日期, 在此期间, 由于合法业务原因 (例如维护、原材料短缺) 无法进行不通知审核。

C

中央场所: 经 SQF 认证的场所, 其制定活动计划来控制和管理 SQF 多场所方案内经 SQF 认证的子场所群 (参见 SQFI 多场所方案要求)。

证书: 一种官方文件, 采用 SQFI 批准的格式, 由获许可的认证机构核发给场所, 证实已成功完成 SQF 食品安全和/或质量认证审核和/或再认证审核。



认证: 获得许可的 SQF 认证机构在认证审核或再认证审核后, 证实场所的 SQF 食品安全和/或质量体系确实符合 SQF 食品安全和/或质量规范 (视情况而定) 的过程。在 SQF 方案下, “认证” 和 “经认证” 等术语有相应的含义。完成 SQF 食品安全和/或质量认证审核和/或再认证审核。

认证审核: 对场所的完整 SQF 体系的审核, 场所的 SQF 体系以前未获得认证, 或是以前获得过认证, 但因为先前的认证已撤销或由场所自愿终止而需要认证。

认证机构 (也称为许可认证机构): 已与 SQFI 签署许可协议的实体, 且 SQFI 授权其根据 ISO/IEC 17065:2012 (或后续版本) 和 SQF 认证机构准则来认证场所的 SQF 体系。

认证周期: 场所的认证/再认证审核之间的年度周期。

证书号码: 认证机构提供的独特号码, 列于证书上, 颁发给成功完成 SQF 食品安全或质量认证审核的场所。

认证方案: 按照全球食品安全倡议组织的定义, 是针对食品安全范围制定、实施和维护的系统性计划。包括与特定过程相关的标准和食品安全体系, 或适用于相同计划的食品安全服务。食品安全方案应包含至少一个标准、一个清楚定义的范围及食品安全体系。

认证方案负责人或 CPO (GFSI): 根据全球食品安全倡议的定义, 指负责制定、管理和维护认证方案的组织。

国际食品法典委员会 (Codex): 国际认可的实体, 其目的在于指引和促进建立和阐述食品的定义、标准和要求, 并协助促成各项协调, 借此促进国际贸易。委员会秘书处包含来自联合国粮食及农业组织及世界卫生组织的员工。国际食品法典委员会 1997 年通过了危害分析和关键控制点 (HACCP) 系统原则。

能力: 能够运用知识和技能实现预期成果 (ISO 19011) 的能力。

压缩空气监测: 对压缩空气或其他气体中的颗粒、水、油、微生物和相关气体测试的程序。验证管理设施中压缩机维护和过滤的有效性。

外包制造商 (又称协同制造商): 由经 SQF 认证的场所签约的场所, 以生产、加工、包装和/或仓储部分或全部一项或多项列于该场所 SQF 认证范围内的产品。在某些情况下, 产品可能在通过认证的场所和外包制造商之间交换制造。在其他情况下, 外包制造商只能暂时满足或补充通过认证的场所的生产。外包制造商必须符合 SQF 食品安全规范中所述的要求。

C

公司: 总部。不制造也不处理产品, 但监督并促成公司拥有经 SQF 认证的场所的食品安全和/或质量管理体系的实体。

纠正: 对已发现的不符合采取的措施。意义与“已纠正”相同。

纠正措施: 旨在消除在食品安全审核中发现的不合格项、质量审核中发现的偏差或其他不良情况的原因, 并防止再次发生的措施。也称为“纠正和预防措施”(参见“根本原因分析”)。

危机管理: 场所管理事件(例如洪水、干旱、火灾、瘟疫等)的程序, 该事件对场所持续供应安全、优质食品的能力产生负面影响, 且需要执行危机管理计划。

客户: 从经 SQF 认证的场所购买产品或服务的买家或人士。

D

膳食补充剂: 含有一种或多种维生素、草药、酶、氨基酸或其他配料, 通过口服方式补充或强化消费者饮食的产品。

它包括制造或销售国食品安全条例中一般未涵盖的产品, 也可能包括不受制造或销售国监管的替代药物或传统药物。

膳食补充剂也可以称为天然保健品或符合制造或销售国特定法规的替代名称。

偏差: 不符合 SQF 质量规范。不符合分类如下:

- 轻微质量不符合是质量体系中的疏漏或缺陷, 其造成不合格情况, 且如果不加以解决可能导致质量威胁, 但不太可能导致体系要素整体缺失。
- 重大质量不符合是质量体系中的疏漏或缺陷, 其造成不合格情况, 可能导致重大质量威胁, 且可能导致体系要素整体缺失。

质量体系审核阶段不产生关键不符合。

E

环境监控方案 (EMP): 包含病原体或指示剂擦拭抽样 (视情况而定) 的方案, 用于检测加工或食品处理环境的卫生条件风险。管理设施已采取的病原体控制措施的有效性验证。

豁免 (或免除): 适用于 SQF 食品安全和质量规范要素的术语, 表示场所不希望被纳入 SQF 体系审核, 且在任何安排好的审核活动开始之前已向认证机构提交书面申请。

在 SQF 食品安全规范中, 体系要素的强制性要素不得豁免。作为场所审核的一部分, 认证机构必须确认豁免原因。

该术语也适用于场所希望在审核中豁免的产品、流程或场所区域。申请必须在审核活动前书面提交至认证机构, 并列于 SQFI 评估数据库的场所描述中。

F

设施: 场所在街道地址的经营场所。产品生产、加工、包装和/或储藏的生产、制造或储藏区域, 包括所涉及的加工、设备、环境、材料和人员。设施必须受同一运营管理层的管理和监督。设施是在场所审核期间受审核的场所 (参见“场所”)。

饲料: 任何单一或多种材料, 不论是加工过、半加工、或生的, 直接饲喂给生产食物的动物。

饲料安全: 应用于饲料生产和制造的原则和规范, 以确保饲料不会导致动物或人类伤害。

食品: 任何旨在供人类食用的物质, 通常来源于动物或植物, 不论是加工过、部分加工或未经加工。

可能包括水、酒精和非酒精饮品、已加工食品产品所含材料, 以及任何法规 (立法) 识别为食品的其他物质。

食品接触包装: 食品包装是围绕食品的材料, 在整个供应链中包含和保护食品。食品接触包装是与食品直接接触的包裹材料。

食品防护: 如美国食品药品监督管理局定义, 意指防止蓄意食品污染的努力, 该污染来自生物、物理、化学或辐射危害, 且不太可能在食品供应中合理发生。

食品防护计划: 一组基于食品防护原则并包含了漏洞评估的书面文档, 其中含有缓解策略, 并描述了食品防护监控、纠正措施和要遵循的验证程序。(www.fda.gov)

食品欺诈: 如密歇根州立大学定义, 是一个统称术语, 包含刻意和蓄意替代、添加、篡改或错误标识食品、食品配料、饲料或食品包装和/或标签、产品信息, 或错误或误导性的产品声明, 旨在获得经济利益。它还可能包括灰色市场或被盗物品。

F

食品欺诈防范计划: 旨在解决食品欺诈脆弱性评估中确定的风险因素的计划。

食品欺诈脆弱性评估: 对食品易遭受食品欺诈的脆弱性进行的风险评估式评估。

FMI: 一家非营利性公司, 与整个食品工业合作, 并代表整个食品工业推动更安全、更健康、更高效的消费食品供应链, 其主要办公地址为 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA 22202, United States of America。

食品质量计划: 如 SQF 质量规范中所描述, 它是基于国际食品法典危害分析和关键控制点方法, 包括生产中质量点的流程控制, 以监督产品质量、识别控制参数的偏差以及定义保持流程受控制所必需的纠正。

食品安全文化 (GFSI): 整个组织中影响人们在食品安全方面的心态和行为的共同价值观、信念和规范。

食品安全文化要素是指食品安全管理体系的要素, 公司高级管理层可以用它来推动公司内部的食品安全文化。其中包括但不限于:

- 关于食品安全政策和责任的沟通
- 培训
- 员工对食品安全相关问题的反馈
- 绩效衡量。

食品安全事件: 食品供应链中的一起事件, 其中存在与食用食品相关的患病或确诊疾病风险、潜在风险或可能风险, 需要干预。(fscf-ptin.apec.org)

食品安全基本原则: 新成立和发展中企业的入门级规范, 涵盖基础的良好农业或水产养殖规范 (GAP)、良好生产规范 (GMP) 或良好运销规范 (GDP), 并定义了必须执行的基本要素, 以符合法规和客户食品安全要求。符合食品安全基本原则标准的 SQF 标准认证要求的场所可从获得 SQFI 许可的认证机构处获得认证证书。

食品安全计划: 如 SQF 食品安全规范中所描述, 该计划基于国际食品法典 HACCP 方法编制, 包括生产中控制点的流程控制, 以监控产品安全、识别控制参数的偏差以及确定保持过程受控制所必需的纠正活动。

食品行业类别 (FSC): 一个分类方案, 用于协助 SQF 方案管理的统一方法, 定义了制造、生产、加工、仓储、批发、配送、零售和餐饮服务活动及其他食品行业服务。食品行业类别适用于 SQFI 定义的场所、审核员、培训师和顾问注册。

G

一般要求: 当前版本的文件标题为“SQF 认证机构准则: 针对 ISO/IEC 17065:2012 应用、认证机构一般要求的 SQF 指南”, 由 SQFI 发行。

全球食品安全倡议组织 (GFSI): 全球食品安全倡议是由国际贸易协会——消费品论坛建立和管理的民间组织。GFSI 维持一项计划, 以衡量用于认证生产商、制造商仓库、食品零售商和食品供应链内的其他企业的食品安全标准。

良好规范要素: 定义食品或饲料生产、制造、储藏、运输和零售的最佳实践处理和卫生要素的管理和运营规范。

- 良好农业/经营规范 (GAP/GOP) 适用于水果、蔬菜和谷物农场
- 良好水产养殖规范 (GAP) 适用于集约化水产品养殖
- 良好运销规范 (GDP) 适用于独立的食品仓库和运输设施
- 良好制造规范 (GMP) 适用于食品和饲料制造
- 良好生产规范 (GPP) 适用于畜牧农场
- 良好零售规范 (GRP) 适用于零售食品店

H

HACCP (GFSI): T 危险分析和关键控制点。

一种系统, 用于识别、评估、控制和监测与食品安全有关的由国际食品法典委员会 (CAC / RCP 1-1969) 规定的危害。

HACCP 方法: 前提方案的实施和 HACCP 的应用, 依据当前版本的国际食品法典委员会指南所述的十二个原则逻辑步骤。SQF 食品安全和质量规范利用 HACCP 方法来控制相关食品链环节中的食品安全危害和质量威胁。

HACCP 计划: 根据国际食品法典 HACCP 方法编制的文件, 用于确保食品安全的显著危害受到控制, 或识别可能的产品质量威胁。

HACCP 培训: 根据食品法典委员会食品卫生总原则附件对 HACCP 系统的原则和应用进行的培训。

培训应为:

1. 在国家内被承认的广泛使用的 HACCP 培训课程。
2. 由经认可的机构管理和提供。
3. 作为培训计划的一部分, 应对学员学到的知识进行评估。

H

危险化学品和有毒物质: 具有放射性、可燃性、爆炸性、腐蚀性、氧化性、窒息性、病原性或致敏性的固体、液体或气体,包括但不限于洗涤剂、消毒剂、虫害控制化学品、润滑油、油漆、加工助剂、生化添加剂,这些物质如果错误或增加剂量使用或处理,可能伤害处理者和/或消费者。

危险或有毒化学品可按照法规要求标有“危险物质”,也可能贴有“有毒”“危险品”或“危险化学品”的标签,根据司法管辖区而定。

高风险区域: 进行高风险食品加工的隔离房间或区域,其要求较高等级的卫生规范,以防止病原体微生物污染高风险食品。

高风险食品: 已知促使微生物生长、物理或化学污染,或可能使病原体微生物菌落存活或其他污染的食品,如不控制,可能导致消费者生病。也可适用于客户认为高风险、相关食品法规宣称为高风险或曾引起重大食源性疾病爆发的食品。

高风险食品工艺流程: 需要特定控制和/或较高等级卫生规范,以防止病原体造成食品污染的流程。

I

行业规则: 由行业团体设立的行业标准、规则或协议,提供实用性的特定行业指南,在满足行业需要的同时也符合法规要求。

信息通信技术: 使用技术收集、存储、检索、处理、分析和传输信息。它包括软件和硬件,如智能手机、手持设备、笔记本电脑、台式计算机、无人机、摄像机、可穿戴技术、人工智能等。(参考: IAF MD: 4, 将信息和通信技术 (ICT) 用于审核/评估用途的强制性文件; 国际认证论坛)

配料: 用于补充食品制造过程中原材料转化的次要材料(如香料)(参见“原材料”)。

检验区: 靠近生产流程的指定地点,用于监控食品安全和/或质量属性和参数。

L

合法性: 合法性指的是适用于制造活动所在国家/地区及目标市场经认证的产品的联邦、州和/或本地法规。

获许可的认证机构: 参见“认证机构”

M

强制性要素: 必须对某一场所实施和审核, 以实现 SQF 食品安全认证的体系要素。在认证/再认证审核期间, 不能免除强制性要素。

最高残留限量 (MRL): 由地方法规或国际食品法典委员会设定, 适用于农业和兽医用化学品最大可允许追踪浓度, 这些化学品用于农业生产, 特别是进入食品链的农作物。

多场所认证: 多场所认证包括指定和认证一个中央场所 (即制造商、包装商、仓库), 所有执行相同功能的认证子场所群都接入该中央场所。中央场所和所有子场所都位于一个国家/地区, 并根据相同食品安全法规运营 (参见附录 4: 多场所认证要求)

多场所方案: SQF 多场所方案包含通过 SQF 认证的中央场所, 在该方案下, 根据法律或合同关系 (参见附录 4: 多场所认证要求) 规划开展活动来管理和控制子场所群的食品安全管理体系

N

不符合项 (或不符): 不符合要求 (ISO/IEC 19011)。

SQF 食品安全规范中不符合项的级别和定义包括:

- **轻微不符合项**是随机或不常发生的不符合要求的情况, 但这并不表示食品安全管理体系崩溃或食品安全受到损害。它表明 SQF 要求未能充分或适当实施, 如果不加以纠正, 可能导致体系要素故障

- **重大不符合项**是体系要素故障、食品安全管理体系的系统性崩溃、严重偏离要求和/或缺乏证据证明符合适用体系要素或良好操作规范。它证明了认证范围内的产品存在食品安全风险。

- **关键不符合项**是关键控制点、前提方案或其他工艺步骤的失控, 且被判定可能导致显著公共健康风险和/或产品受到污染。

N

如果认证机构认定关于食品安全控制和 SQF 体系的记录存在系统性造假, 也可能引起关键不符合项。

不合格设备: 不适合预期目的且可能损害食品或饲料安全和/或质量的加工、包装、储存、运输或处理设备。

不符合要求的产品: 在制品或成品食品或饲料产品不符合适用的食品安全和/或质量规范, 可能不安全。

N/A: 代表“不适用”, 在 SQF 食品安全和/或质量审核期间, 如果审核员认为要素不适用, 则可由食品安全和/或质量审核员报告“不适用”。

N/A 也可被报告以避免重复计入, 例如对一个不符合项已被开在相似的、但更适合的条款。在此情况下, 该要素将报告为“不适用”。

O

现场实验室: 场所内指定且封闭的区域, 用于执行化学、微生物和其他产品测试, 而且如果未控制, 可能造成污染, 因此需落实良好的实验室规范。

现场视察: 由授权的认证机构审核员对场所进行的不通知的视察, 以验证有效实施了针对之前的再认证审核中作出的暂停决定的纠正措施。根据暂停的原因, 场所视察发生在认证机构收到场所的纠正措施计划的三十 (30) 天内或六十 (60) 天内。

P

虫害: 虫害, 包括鸟类、鼠类、昆虫或其他不希望出现的动物, 可能携带疾病并构成包装、饲料或食品的风险。

宠物食品: 供饲养动物和专门宠物食用的任何物质。包括干燥和湿润的宠物食品和点心、半生的、罐装的、冷藏或冷冻产品。

计划: 如 ISO 9001 所定义, 是用于建立根据客户要求和组织方针交付成果所需的目标与程序的文件。(参见“食品安全(质量)计划”)。

可饮用: 可安全饮用的水。

P

前提方案: 实施后可降低食品安全危害或食品质量威胁机率的程序性措施, 但可能与生产时进行的活动不直接相关。

初级生产商或生产商: 在其专门控制下参与出农场前生产、场所包装、仓储和供应生产和/或采收的农产品的单个实体。

加工: 改变食品性质的一系列操作步骤。加工包括但不限于食品的再包装、多袋包装和重新贴标签、屠宰、肢解、分类、分级、清洁、处理、干燥、盐渍、烟熏、烹煮、罐装、纯化及食品巴氏杀菌。

加工助剂: 在处理或加工过程中专门用于加工原材料、食品或其配料以达到特定技术目的, 但并不构成成品一部分的任何物质。

产品: 适用于 SQFI 定义的特定食品行业类别的食品或饲料物质。

能力测试: 熟练度测试旨在通过实验室间比较, 校准对配料、材料、在制品、成品和加工环境进行微生物、化学或物理分析的实验室人员和在制品测试人员的表现。

方案: 用于建立根据客户要求和组织方针交付成果所需的目标与程序的方案。示例包括过敏原管理方案或环境监控方案。

纯度: 不含可能导致食品安全危害的污染物。

Q

质量: 对超出客户或公司期望, 且无缺陷、缺失和重大变动的状态的衡量。

质量威胁: 识别出的风险, 如果未受控制, 有影响产品质量的潜在可能。

R

原料: 食品或饲料产品的初级材料。原材料可能未经加工, 即初级农业原料, 或加工过, 即在场所接收之前形式已发生重大变化 (参见“原料”)。

再认证: 由认证机构对场所 SQF 食品安全或质量体系进行再认证, 作为再认证审核的结果。“再认证的”应具有相应的含义。

R

再认证审核: 初次认证审核最后一日满周年之日之前或之后三十 (30) 个日历日内, 对场所的 SQF 食品安全或质量体系进行审核。

有关主管部门: 国家、州或地方政府、委员会或法定委员会, 负责制定并管控有关整个供应链中农业和食品安全的立法要求。

重组: 完整且不需进一步加工或处理的产品, 但在重新包装后配送。例如, 混合部分产品以组成一个完整产品。也可称为“再包装”。

监管警告: 有关主管部门向经认证的场所发出的有关违反法律规定的正式通知或公告。

远程活动: 作为完整系统审核的一部分, 为了从被审核组织的物理位置以外的地点收集客观证据的行动。

返工: 食品、材料和配料, 包括已离开正常产品流程的半成品, 在可放行并适合在流程中重复使用之前, 需要对其采取措施。

风险评估: 确定防止或消除不良食品安全 (或质量) 事件所需的行动水平的过程, 或在计划的活动未如期发生时确定不良食品安全 (或质量) 结果的可能性和后果的过程。风险评估是风险管理战略的一部分。

根本原因分析 (或 RCA): 一种解决问题的方法, 用于识别和解决导致不符合、偏差或其他不良食品安全或质量事件的核心问题。

使用规则: SQF 标志和/或质量盾使用规则所含的规则和程序, 包括认证计划和 SQF 商标的使用规则的任何修订、变动或补充。

S

认证范围: 证书所涵盖的具体场所、食品行业类别和产品。

季节或季节性: 场所主要业务活动在一个日历年度内, 执行不超过五个连续月的周期; 例如苹果收获季的采收和包装。

服务: 供应商与客户之间执行的一项或多项活动, 通常是有形的 (ISO/IEC 17065)。

SQFI 精选场所: SQFI 证书上对自愿承诺进行年度不通知再认证审核的场所的认可 (参见“不通知审核”)。

场所高级管理层: 场所负责业务运营、实施和改进食品安全和质量管理体系的最高级别人员。

S

场所: 参与食品、饮料、包装、动物饲料或宠物食品生产、制造、加工、运输、储存、分销或销售的企业实施 SQF 食品安全或质量体系的特定地点。

场所审核: 认证或再认证审核的场所部分, 对场所的产品和流程进行评审, 以确定该场所的 SQF 食品安全或质量体系是否已形成书面文件并得到有效实施 (参见“现场视察”)。

SQF 审核: 系统性、独立新检查场所的 SQF 食品安全和/或质量体系, 由 SQF 食品安全和/或质量审核员进行, 以判定食品安全、质量体系、卫生和管理活动是否根据系统文件运行且符合 SQF 食品安全和/或质量规范要求 (视情况而定), 并验证这些安排是否有效执行。

部分审核可以使用来自审核地点实际位置以外的地点的信息通信技术 (ICT) 进行远程活动。

SQF 审核员: 在 SQFI 注册, 审核某场所的 SQF 食品安全和/或质量体系的人员。审核员工作必须代表经授权的认证机构。“SQF 审核员”和“SQF 合同审核员”术语意义应相同。

SQF 顾问: 在 SQFI 注册的人员, 代表适合其注册范围的食品工业类别的客户场所, 协助制定、确认、验证、实施和维护 SQF 体系。

SQF 标志: 指 SQF 标志使用规则中描述的 SQF 标志。

SQF 执业者 (也称为 SQF 质量执业者): 场所指定的人员, 负责监督场所 SQF 体系的建立、实施、评审和维护。SQF 执业者资格详情由 SQF 食品安全或质量审核员在认证/再认证审核期间验证, 确认符合 SQF 食品安全和/或质量规范的要求。

SQF 食品安全执业者和 SQF 质量执业者可能是同一个人, 也可能不是。

SQF 方案: SQF 食品安全和/或质量规范及所有相关的规则、质量盾、知识产权和文件。

SQF 质量盾: 指 SQF 质量盾使用规则中描述的 SQF 质量盾。

SQF 体系: 风险管理和预防体系, 其中包含食品安全计划或食品质量计划, 由场所实施和操作, 以确保食品安全或质量。由 SQF 执业者实施和维护, 由 SQF 食品安全或质量审核员审核, 并由获许可的认证机构认证符合有关 SQF 食品安全或质量规范的要求。

SQF 培训师: SQF 授权培训中心签约人员, 其适用并符合列于 SQFI 发行的“SQF 培训师准则”, 经批准在 SQFI 注册, 提供 SQF 方案的持续培训。

SQFI: SQF 研究所, FMI 的一个部门。

SQFI 评估数据库: SQFI 用于管理场所注册、场所审核、纠正措施关闭和场所认证的在线数据库。

S

体系要素: 被整个供应链中的所有场所用于 SQF 认证的各项 SQF 规范的 SQF 食品安全或质量管理要求 (即 2.1 – 2.9 条)。

标准: 标准文件和其他指定的标准文件, 经协商一致建立和机构批准, 提供一般和重复使用的规则、指南或活动特点或其结果, 旨在特定情况下达成最佳程度的秩序。

子场所: 经 SQF 认证的场所, 其根据与 SQF 多场所方案内经 SQF 认证的中央场所的合同关系而运营 (参见附录 4: SQF 多场所认证要求)。

供应商: 向经 SQF 认证的场所提供产品或服务的实体。

监督审核: 对场所的 SQF 体系进行六 (6) 个月的审核, 其中场所在上次认证或再认证审核时获得“C – 合格”评级, 或者场所在监控或再认证审核中因“F – 不合格”评级而暂停。

T

技术专家: 获许可的 SQF 认证机构聘用的人员, 为认证审核小组提供高级技术支持。认证/再认证审核前, 技术专家应先获得 SQFI 批准, 并证实在研究的食品行业类别中具备高度专长和技术能力, 以及具备关于 HACCP 方法的健全知识和了解。

商标: 可辨认的标签、标志或图标, 识别特定生产商、制造商或零售商的原材料或成品。

培训中心: 已与 SQFI 签订授权协议的实体, 提供 SQFI 授权的培训课程, 包括“实施 SQF 体系培训课程”、“高级 SQF 执业者课程”以及“实施 SQF 基本原则课程”等培训课程。

U

不通知审核: 每三 (3) 年及初次认证满周年之日之前或之后三十 (30) 天内执行一次的再认证审核, 且不会事先通知通过 SQF 认证的场所。

第一个三年周期从最初的认证审核日期开始。在认证前三年内, 该场所需要进行一次不通知审核。此后, 每三年进行一次不通知审核。

场所可放弃三年认证周期要求的不通知的审核, 自愿选择接受年度不通知的再认证审核。接受年度不通知再认证审核的场所应在 SQFI 证书上被承认为“SQFI 精选场所” (参见“SQF 精选场所”)。

V

确认: 验证的要素之一, 专注收集和评估科学和技术信息, 以确定 HACCP 食品安全 (或质量) 计划如果得到适当实施, 是否将有效控制危害 (Codex)。

验证: 除监测以外的确定 HACCP 食品安全 (或质量) 计划有效性并确保系统按照计划 (Codex) 运行的活动。

验证计划: 说明执行方法、程序或测试 (监控活动中所用那些之外的) 频率和职责的计划, 用于确定危害分析和关键控制点 (HACCP) 研究已正确完成, 该相关 SQF 体系符合相关食品安全和/或食品质量计划, 且持续有效。

W

水处理: 加工用水或清洁用水的微生物、化学和/或物理处理, 以确保可饮用性和适用性。

附录 3: SQF 标志使用规则

1 简介

- 1.1 SQF 标志由 SQFI 拥有。场所不会取得 SQF 标志的所有权。
- 1.2 SQFI 将其在本文件中描述的任何或所有职能委托给其《食品安全和质量协会认证机构许可协议》中规定的许可认证机构 (CB)。
- 1.3 这些使用规则只约束通过认证的场所对 SQF 标志的使用。本使用规则不约束 SQFI、认证机构 (CB) 或其他由 SQFI 许可使用的实体对 SQF 标志的使用, 除非在本规则或其他规定中另外说明。

2 使用条件

- 2.1 获得并保持 SQF 食品安全基本原则、SQF 食品安全规范和/或 SQF 质量规范认证的场所, 其认证机构会授予其使用 SQF 标志的许可。电子版 SQF 标志文件应从认证机构获得。
- 2.2 场所在认证期间有权使用 SQF 标志。除了取得和维护认证所支付的费用之外, 场所不需要支付费用来获得使用 SQF 标志的权利。
- 2.3 未包含在注册证书上的子公司和场所地址, 未获得使用 SQF 标志的认证。
- 2.4 场所只能根据这些使用规则来使用 SQF 标志, 这些规则旨在保护 SQF 标志的完整性, 并提升其价值。

3 复制

- 3.1 SQF 标志的复制应清晰、精确、达到最高标准, 并遵循下表中的使用指南。

色彩样式	用于
全彩色复制: 如下文 3.2 中概述。 或者 单一颜色复制: 黑色和白色。	<ul style="list-style-type: none"> 手册、传单、广告、新闻稿、公司网站、电子邮件签名栏 内部文件和培训材料

- 3.2 以下指南适用于全色复制。



PMS 3005C
CMYK: C=100, M=34, Y=0, K=2

3.3 为确保可读性,复制 SQF 标志的大小不得小于以下尺寸。这些尺寸允许增大,但须与下面给出的尺寸成比例。



3.4 如果证明 SQF 标志的替代性复制可以提高 SQF 标志和/或 SQFI 的地位,则允许替代性复制,前提是该替代性复制得到认证机构的批准。每个通过认证的场所必须将其所有申请以书面形式提交给认证机构和 SQFI。

4 场所的义务

4.1 场所必须:

- a. 将其有关 SQF 标志预期用途的问题提交给向其颁发证书的认证机构;
- b. 如果 SQFI 或认证机构合理拒绝,应暂停 SQF 标志的任何使用;
- c. 完全按照其证书的范围运营,包括认证计划;
- d. 允许 SQFI、其认证机构和/或其代理人检查带有或标明 SQF 标志的所有物品,以确认符合这些使用规则和证书。

5 终止 SQF 标志使用的理由

5.1 在以下情况下,场所使用 SQF 标志的权限将被暂停和/或撤销:

- e. 如果场所的认证被暂停、撤销、放弃或不续期;
- f. 如果场所违反或未能符合这些使用规则;
- g. 如果场所使用 SQF 标志的方式在 SQFI 或认证机构看来整体上有损 SQF 标志或 SQF 方案、误导大众或以其他方式违反法律;或
- h. 对其资产任命了管理员、接收人、接收人和管理人、官方管理人或临时清算人,或为关闭该场所(为合并或重组目的除外)发布了命令或通过了决议,或该场所停止营业或破产,根据任何法律申请破产或破产债务人救济,或与其债权人达成任何安排或和解。

5.2 如果场所对 SQF 标志的使用已被暂停或撤回,其认证机构应书面通知场所。

6 免责声明

6.1 SQFI 可能会更改这些使用规则或制定新规则。除非 SQFI 另有规定,否则 SQFI 在其网站 (sqfi.com) 首次发布这些更改或新使用规则之日起六 (6) 个月内,任何此类更改或新规则均不影响场所对 SQF 标志的使用。

附录 4: SQF 多场所认证要求

(初级产品的包装、处理或制造)

1 范围

- 1.1 本附录概述了建立和维护多场所方案认证的要求, 该方案由经 SQF 认证的中央场所 (加工包装厂、谷物装卸/谷仓塔或初级产品制造商) 管理, 其通过基于风险的方法认定其参与的是低风险活动。

2 定义

- 2.1 SQF 多场所方案包含中央场所, 在该活动下, 策划管理和控制在合法的和合约链接下子场所的食品安全和质量管理体系。
- 2.2 就本规范而言, 附录 2: 术语表和以下定义适用。
- 2.3 中央场所是经 SQF 食品安全规范认证的 (即制造、加工包装厂或谷物装卸设施) 或符合此类认证资格的实体, 具有主要供应商子场所网络, 其符合适当 SQF 食品安全规范, 且全部涉及如下文 3.7 所述类似活动。中央场所和所有子场所都位于一个国家区, 并根据相同食品安全法规运营。

3 多场所组织资格准则

- 3.1 中央场所是负责 SQF 多场所方案的实体。
- 3.2 子场所应通过法律或合同安排与中央场所建立链接。
- 3.3 中央场所和多场所方案中的所有子场所都应由一个认证机构审核。中央场所应与认证机构签订合同。子场所不需要与认证机构签订合同。
- 3.4 中央场所应实施 SQF 体系, 其中包含子场所管理和子场所内部审核。中央场所和子场所应通过 SQF 食品安全规范认证。
- 3.5 中央场所可通过 SQF 质量规范认证, 但子场所无资格获得 SQF 质量规范认证。
- 3.6 子场所应实施 SQF 体系, 该体系受中央场所持续监督、维护和管理。

- 3.7 中央场所应对所有子场所的食品安全管理体系进行权威控制,包括可追溯性、客户投诉以及任何子场所需要时纠正措施的实施。中央场所还应发布、维护和保留与子场所相关的所有相关文件。这些应包含在中央场所和子场所的协议中。
- 3.8 各子场所提供的产品或服务应在实质上种类相同且根据同样的基本方法和程序生产。各子场所的规模和/或复杂程度应相似。
- 3.9 在 SQF 多场所方案期间,中央场所应建立和维护 SQF 认证。
- 3.10 中央场所的 SQF 管理体系应根据集中控制计划管理,并接受中央场所管理评审和 SQF 体系的内部审核
- 3.11 中央场所应证明有足够的管理和技术能力可用于:
- i. 收集和分析来自所有场所(包括中央场所)的数据;
 - ii. 实施和维护中央场所和子场所的内部审核计划;以及
 - iii. 如果需要,授权并启动组织变更。
- 3.12 中央管理部门和子场所应受中央场所内部审核方案约束,并应根据该方案接受审核。内部审核应在子场所执行,且在中央场所认证审核前执行,数量应足以让认证机构评估该场所是否合规,并应用于子场所样本选择(参见下文 8.0)。所有子场所都必须在年度或季度内根据下文 4.2 所述接受内部审核。

4 内部审核

- 4.1 中央应当记录其内部审核程序,并确保其有效执行。它应包括:
- i. 基于子场所和中央场所风险分析的内部审核计划;
 - ii. 对子场所和中心场所进行审核的方法和责任;以及
 - iii. 确保所有子场所和整个中央场所 SQF 体系每年完成的频率。
- 4.2 包含适用于食品行业类别的 SQF 食品安全规范、良好农业/水产养殖规范(GAP)或良好生产规范(GMP)模块所有相关要素的内部审核,应至少每年执行一次,且在多场所认证所包含的所有子场所高峰业务活动周期内执行。

5 内部审核人员

根据以下 5.1 – 5.3 进行的内部审核个人评价应由认证机构记录在中央场所 SQF 审核报告的内部审核部分。

5.1 进行内部审核的人员应:

- i. 成功完成“实施 SQF 体系”培训课程;
- ii. 成功完成内部审核员培训;
- iii. 通过工作经验证明在同一食品行业类别的能力, 如内部审核 (至少 2 年);
- iv. 拥有大学学位或同等教育经历和培训经验

5.2 管理多场所组织内部审核的人员应:

- i. 与执行内部审核的人员是不同人员;
- ii. 完成内部审核培训;
- iii. 符合 SQF 执业者标准;
- iv. 从技术上评审和评估内部审核的结果, 包括处理不符合项; 以及
- v. 确保对内部审核员进行评估、校正、监督和委派, 以保持公正。

5.3 如果将内部审核承包出去:

- i. 承包商应已注册或符合 SQF 审核员或顾问的要求;
- ii. 中央场所应就合同商所完成的措施和工作有效性负责; 且
- iii. 合同安排应符合适用的 SQF 食品安全规范 2.3.2。

6 审核和认证多场所组织

6.1 SQF 多场所企业审核和认证应由 SQF 许可和评审的认证机构完成。审核包含:

- i. 中央场所的认证审核 (包括初次文件审核和场所审核);
- ii. 选定子场所的认证, 仅场所审核;
- iii. 监督审核; 和
- iv. 再认证审核。

6.2 多场所组织的初次认证审核和后续监督和再认证审核, 应以中央场所、内部审核职能及子场所样本为主。子场所活动的记录评审将在子场所的场所审核中完成。

7 审核频率

- 7.1 中央场所和一个子场所样本 (参见 8.0) 的认证审核每十二个月执行一次。
- 7.2 中央场所的再认证审核时间为初次认证审核最后一天满周年之日加减 30 个日历日。针对季节性运营, 子场所的认证时间应按照采收日期决定, 可能取决于天气以及中央场所妥当完成内部审核计划所需的时间。
- 7.3 每个认证和再认证审核周期之内, 中央场所应在审核大多数子场所样本之前接受审核。因季节性运营、采收日期和可提供产品给中央场所的时间因素, 可能须在中央场所审核前执行某些子场所审核。
- 7.4 监督审核针对在多场所方案中任何获得“C-合格”评级的场所执行。监督审核在自上次认证审核最后一天起满六 (6) 个月之日加减三十 (30) 个日历日内执行, 或按照 A 部分 4.3 所述的季节性运营执行。如果子场所因“C - 合格”评级接受监督审核, 中央场所对该子场所进行的内部审核也应加以评审。如果子场所未在监督审核六 (6) 个月时间段内运营, 则应在后续采收最初两 (2) 周内接受审核, 并自动纳入子场所抽样计算 (参见 9.0)。
- 7.5 如果审核时中央场所或任何一个抽中的子场所被识别存在关键不符合项, 或只达到“F - 不合格”评级, 中央场所和所有子场所的证书应中止, 直到中央场所和子场所样本在接下来几轮的审核中达成“C - 合格”或更佳的评级为止。子场所获得“F - 不合格”等级, 应纳入下个审核周期的子场所选择流程中 (参见 8.0)。

8 选择子场所

- 8.1 选择样本是认证机构的责任。
- 8.2 样本有些部分是根据下列因素选择, 而有些部分不是由选择产生, 应使选择范围涵盖不同子场所, 且不会排除掉抽样的随机要素。选择的子场所中应至少有百分之二十五 (25%) 为随机选择。
- 8.3 选择子场所时, 应使得在证书有效期内, 所选子场所之间的差异尽可能大。

8.4 除其他之外,子场所选择标准应包含以下方面:

- i. 内部审核或之前的认证评估结果;
- ii. 投诉记录和其他相关的纠正和纠正措施的记录;
- iii. 子场所规模的显著变化;
- iv. 工作程序的变动;
- v. 自上次认证评估以来的变化;
- vi. 地理分散性;及
- vii. 加入计划的新供应商(参见 10.0)。

8.5 认证机构应及时通知中央场所将作为样本的子场所,让中央场所有足够时间准备审核。

8.6 中央场所应确保列在子场所审核选择流程的所有子场所已经在 SQF 注册(A 部分 1.3)。中央场所也应确保 SQF 数据库更新,以反映前一年多场所方案中移除的任何子场所。

9 确定子场所样本大小

9.1 认证机构应记录应用本条款所述之外样本大小的理由。

9.2 在认证审核或再认证审核中要审核的子场所的最低数量为:

- i. 如果子场所编号小于 75,则 1.5 作为共效率($y=1.5\sqrt{x}$)的子场所数的平方根四舍五入为较高的整数,小于 20 的子组数最小数字为 5;或
- ii. 如果子场所编号为 75-100,则 2.0 作为共效率($y=2.0\sqrt{x}$)的子场所数的平方根;或
- iii. 如果子场所编号大于 100,则为子场所数的 20%。

子地点选择过程应确保所有分场的审核期限为 5 年,并且每年分场抽样的至少 20% 接受不通知审核。

9.3 如果主要子场所有 4 个或以上的次要场所(例如种植区域),主要场所及 50% 的次要场所应接受审核。如果有证据显示有理由延长审核时间,则可审核超过百分之五十(50%)的比例。

9.4 如果认证机构对于待认证管理体系所涵盖活动的风险分析显示存在诸如下列因素的特殊情况,样本大小应增加:

- i. 每个子场所实施的流程的重大变动;
- ii. 投诉记录和其他相关的纠正和纠正措施的记录;

- i. 食品安全控制整体崩溃的迹象; 或
- ii. 内部审核或基于内部审核结果采取的措施不充分。

10 其他子场所

- 10.1 一家或多家新子场所申请加入已经过认证的 SQF 多场所计划时, 均应纳入下次的再认证审核的审核样本中。新的子场所应加入现有场所, 确定未来再认证审核的样本大小。从另一个多场所组或独立认证转移过来的子场所不属于“新的”场所, 也不纳入子场所审核样本中, 除非属于随机选择流程的部分或由审核员/认证机构自行认定。
- 10.2 在年度样本场所选择流程期间, 一旦子场所清单由中央场所及认证机构验证并同意之后, 新的子场所即不应加到子场所清单中。这些场所可由中央场所管理其 SQF 体系成分 (SQF 食品安全体系要素), 但将作为独立业务运营认证, 并须符合初次认证要求。

11 不符合项

- 11.1 如果在中央场所内部审核期间, 在任何个别子场所中发现不符合项, 中央场所应进行调查, 确定其他子场所是否可能受到影响。认证机构应要求取得中央场所已采取措施纠正内部审核发现的所有不符合项的证据, 及所有不符合项均已评审的证据, 以确定这些不符合项是否表明适用于所有子场所的整体系统缺陷。如果发现有这种现象, 则中央场所和个别子场所都应采取恰当的纠正措施。中央场所应向认证机构证实所有跟进措施的理由。
- 11.2 如果认证机构通过审核在中央场所或任何个别子场所发现不符合项, 认证机构应采取行措施, 如 A 部分 3.2 所述。
- 11.3 如果在中央场所发现体系要素的不符合项, 认证机构应增加抽样频率, 直到认证机构对于中央场所再次建立控制感到满意为止。
- 11.4 在初次认证及后续再认证时, 在采取满意的纠正措施将所有不符合项关闭之前, 不应颁发中央场所和子场所证书。
- 11.5 不允许中央场所为了解决单一子场所存在不符合项引起的障碍, 而寻求在认证、监督或再认证审核期间从认证范围中豁免该处“有问题”的子场所。

12 针对多场所组织颁发的证书

- 12.1 证书应颁发给 SQF 多场所方案抽样方案中审核的中央场所和子场所。中央场所的证书应包含附录，列出所有参与多场所计划的子场所。子场所认证应在其认证范围内声明其是多场所认证的一部分，并应列出所有主要和次要子场所。子场所证书所列产品可与中央场所证书的不同，前提是运营范围必须符合 3.7 的要求，且认证机构已在不包含在多场所方案的这些产品采收活动期间执行场所审核。认证机构可向样本计划未包括的子场所提供符合性证书，并确保多场所组织的任何成员都要就认证范围和产品与供应链保持准确和透明的沟通。
- 12.2 中央场所和子场所的认证日期应为认证周期执行最后一次审核的日期。证书过期日期应基于子场所审核的最后一天的证书决定。
- 12.3 如果中央场所或任何子场所不符合维护其证书的必要准则，多场所方案中所有场所的证书将被撤销。
- 12.4 子场所清单应由中央场所保持更新。中央场所应将任何子场所的关闭或新子场所的增加通知认证机构。如未能提供此类信息，认证机构会将其视为不当使用证书，且多场所企业证书应被暂停，直到该事件以令认证机构满意的方式纠正。