



SQF 食品安全规范： 初级动物生产

第 9 版



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的规范, 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对标要求的标准。

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、建议表和清单、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:

初级动物生产	7
A1: 哪种 SQF 规范适合您?	8
A2: 获得 SQF 认证的步骤 (第 1 - 10 步)	10
第 1 步: 在 SQFI 评估数据库注册	12
第 2 步: 指定 SQF 执业者	12
2.1 培训 (可选)	12
第 3 步: 确定认证范围	13
3.1 豁免	13
第 4 步: 建立文件化的 SQF 体系	14
4.1 适用要素	14
4.2 强制性条款	15
第 5 步: 实施您的 SQF 体系	15
第 6 步: 评估前审核 (可选)	15
第 7 步: 选择认证机构	16
7.1 选择 SQF 审核员	16
第 8 步: 初次认证审核	17
8.1 审核时长	17
8.2 公司审核	18
8.3 季节性生产	19
第 9 步: 审核报告和关闭	19
9.1 不符合项	19
9.2 审核分数	20
9.3 经评审的审核报告	21
9.4 纠正措施	21
第 10 步: 授予认证	22
10.1 颁发证书	23
10.2 不合格	23
10.3 上诉和投诉	24
A3: 维护您的 SQF 认证 (第 11 - 15 步)	25
第 11 步: 再认证	25
11.1 再认证审核	25
11.2 与初次认证流程的差异	26
11.3 再认证审核 - 季节性运营	26
11.4 不通知审核	26
第 12 步: 监督审核	27
12.1 监督审核 - 季节性运营	28
第 13 步: 暂停认证	28
13.1 报告暂停	28
第 14 步: 撤销认证	30


第 15 步: 变更场所 SQF 要求	31
15.1 临时或永久变更审核日期	31
15.2 变更认证范围	31
15.3 变更认证机构	32
15.4 经营场所搬迁	32
15.5 经营所有权变更	32
15.6 产品召回和违法通知	33
15.7 使用技术专家	33
15.8 审核期间使用的语言	34
15.9 SQFI 合规性和完整性计划	34
B 部分: SQF 食品安全规范: 初级动物生产	35
2.1 管理层承诺	36
2.2 文件控制和记录	38
2.3 技术规格、动物产品开发和供应商批准	39
2.4 食品安全体系	41
2.5 SQF 体系验证	45
2.6 产品可追溯性和危机管理	46
2.7 食品防护和食品欺诈	48
2.8 过敏原管理	49
2.9 培训	49
模块 5: 动物养殖良好生产规范	51
5.1 场所要求	51
5.2 畜栏、建筑物、仓储和设备	51
5.3 农场维护、清洁和害虫/动物控制	54
5.4 人员卫生	55
5.5 牧场和畜牧业规范与运输	57
5.6 用水管理	58
5.7 药物、动物饲料和农用化学品	59
5.8 废弃物处置	61
附录 1: SQF 食品行业类别	62
附录 2: 词汇表	71
附录 3: SQF 标志使用规则	85
附录 4: SQF 多场所认证要求	88



A

实施和维护 SQF 食品安全规范： 初级动物生产

A1: 本规范中的食品行业类别

食品行业类别	适用的 GPP 模块
 1 生产、捕捉和收获家畜和可猎捕动物, 以及养蜂	模块 5: 动物产品养殖良好生产规范

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
SQF 初级生产基本原则 - 中级	所有初级食品行业类别
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

A 部分: 实施和维护 SQF 食品安全规范: 初级动物生产

制造	
SQF 食品安全规范: 食品制造*	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: 制造的肉类和家禽 FSC 9: 海鲜加工
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)

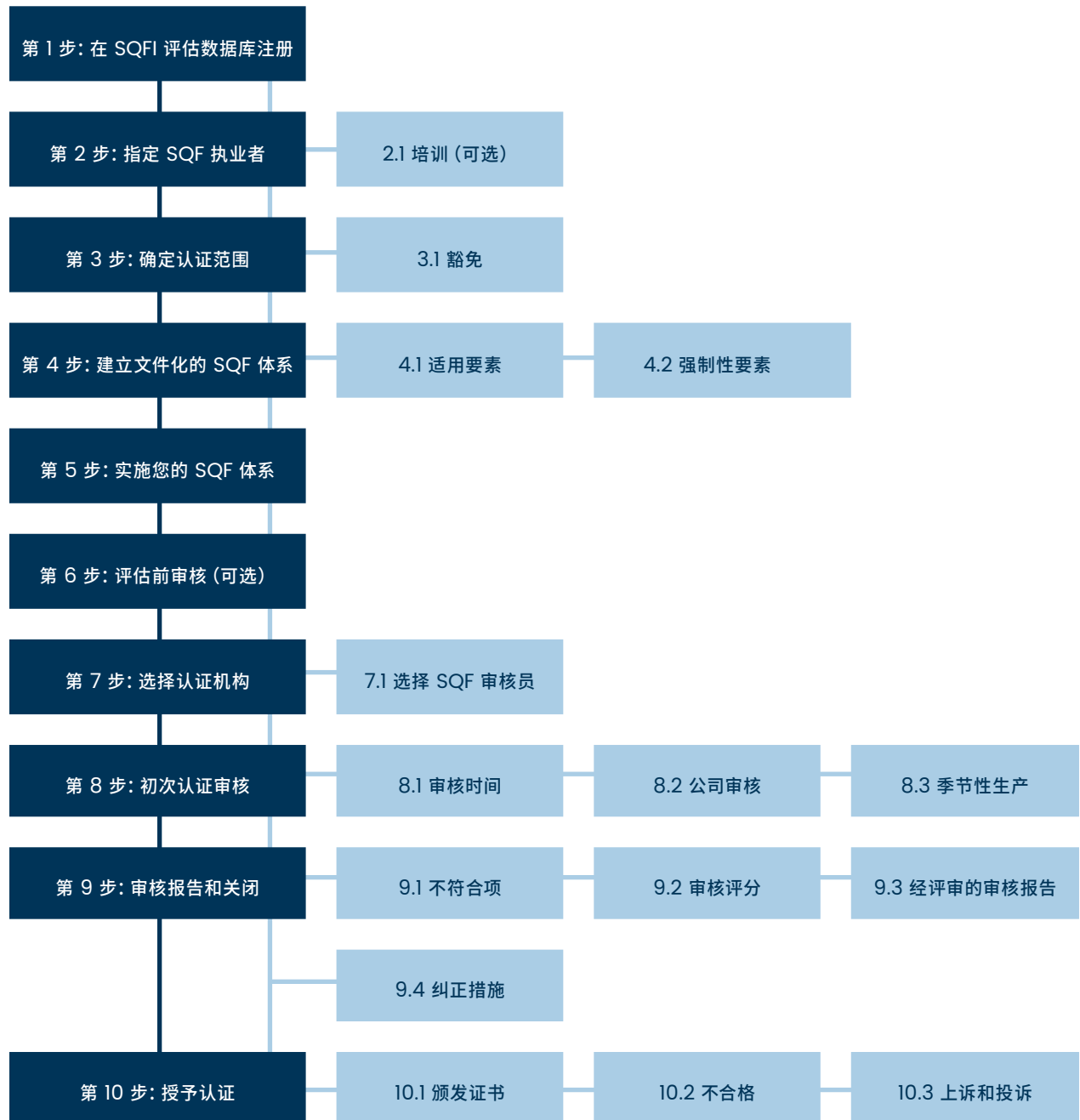
SQF 食品安全规范: 初级动物生产规定了用于肉类、蛋、奶或蜂蜜生产的动物 (除了鱼类或海产品) 生产和管理场所的实施、维护和技术要求。

- A 部分 (本部分) 列出了实施和维护对 SQF 食品安全规范: 初级动物生产, 以及
- B 部分是可审核标准。它详细介绍了必须满足的初级动物生产的 SQF 体系要素 (模块 2) 以及用于动物生产和管理的相关良好生产规范 (GPP) (模块 5)。

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: 初级动物生产, 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: 初级动物生产”可从 sqfi.com 免费获取, 并应用到您的场所和流程中。
- 您的管理层可以选择使用注册 SQF 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, 并协助记录和实施 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”之间有初级动物生产以 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: 初级动物生产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 体系的建立、实施、评审和维护, 包括体系要素、良好生产规范 (GPP) 和食品安全计划。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。负责设计、实施和维护 SQF 食品安全规范各项要求的 SQF 执业者: 鼓励初级动物生产参加培训课程。“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由公认的培训机构提供并进行评估的 HACCP 培训。

进行其他食品工业学科、初级生产 HACCP、良好生产规范 (GPP) 和内部审核的培训也可能有所助益, 授权的 SQF 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：初级动物生产应形成书面文件并遵照实施，并由认证机构进行审核。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，并且不能在认证或再认证审核期间或之后立即更改。

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、贮仓、储罐、田地、池塘、谷仓和外部地面已识别并包括在认证范围内。

当活动在不同农场或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 食品安全规范的 FSC：初级动物生产是 FSC 1：家畜、狩猎动物和蜜蜂的生产、捕捉和收获。
- **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，您需要识别 SQF 体系中包括的动物产品（如动物种类、鸡蛋、牛奶、蜂蜜）。所有所列产品的生产都将接受 SQF 的审核，并且如果符合要求，将在证书上列出，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，参见 A 部分 15.2。

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，包含于认证范围内且涉及动物产品生产和管理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: 建立文件化的 SQF 体系

要获得 SQF 食品安全认证, 您需要文件化并实施 SQF 食品安全规范的体系要素 (模块 2) 和相关 GPP 要求 (模块 5): 初级动物生产。这是一个分为两个阶段的过程:

首先, 您必须按照 SQF 食品安全规范的体系要素和 GPP 模块的要求, 准备政策、程序、工作说明和规格书: 初级动物生产。换言之, “说您所做。”

4.1 适用要素

“SQF 食品安全规范: 初级动物生产在以下层次结构中描述:

- 模块、模块 2 (体系要素) 和模块 5 (GPP 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, 必须记录并实施这些要素, 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。

在认证审核期间, 评估所有适用的体系要素和 GPP 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 认证必须记录、执行和审核的体系要素; 认证/再认证审核期间不可豁免的体系要素。

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

强制性要素在 SQF 食品安全规范体系要素中被指定为“强制性”：初级动物生产。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	产品撤回和召回
2.3.4	批准的供应商/采购程序	2.7.1	食品防护计划
2.4.1	食品法规	2.7.2	食品欺诈
2.4.2	良好生产规范	2.8.1	过敏原管理
2.4.3	食品安全计划	2.9.2	培训方案
2.4.7	产品发布		

第 5 步: 实施您的 SQF 体系

一旦您确信符合 SQF 要求的政策、程序、工作说明和技术规格书，您需要确保所有文档都得到遵守，并且记录不断证明符合 SQF 食品安全规范的相关模块：初级动物生产。

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: 评估前审核 (可选)

预评估审核不是强制性的，但建议进行，以对该场所已实施的 SQF 食品安全体系进行“健康检查”。预评估审核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。

预评估审核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 许可的认证机构将获得 ISO/IEC 17065:2012 (或适用的后续版本) 国际标准认可, 并每年接受 SQFI 许可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;
- 预期的审核时间和报告要求;
- 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
- 有 FSC 1 资质审核员的可用性家畜和狩猎动物的生产、捕捉和收获

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 (FSC 1) (参见 A 部分第 3 步)。如果 SQF 审核员没有 FSC 1, 可以使用技术专家协助注册的 SQF 食品安全审核员 (参见 A 部分, 15.7)。

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情况和食品安全类别。

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：初级动物生产是由合格的注册 SQF 食品安全审核员（或审核团队）进行的评估，以确保您的书面记录（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）程进行，但至少一半的审核时间必须在现场。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。

场所外和现场部分仅在您与认证机构商定的时间进行，并且现场部分仅在生产运行时进行。

可能在审核过程的远程部分进行的活动包括：

- 审查 SQF 执业者和食品安全（HACCP）团队的资格；
- 审查政策、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；以及
- 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跟踪；
- 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 审核时间

审核时间是 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持续时间不少于半（1/2）天，包括远程和现场活动（参见第 8 步）。

审核时间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时间，以确保完全涵盖您的 SQF 体系。

可能影响审核时间的因素包括：

- 审核和/或认证的范围；
- 场所规模，包括面积和/或运营规模；
- 畜群的大小；
- 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（考虑使用的语言不同）

认证机构必须在与您的协议中记录制定审核时间的理由。

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准则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公司办公室管理的 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 食品安全质量规范：无论公司审核的结果如何，每个场所都会对初级动物生产进行审核。

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（即主要收获活动在不超过五个连续月的周期内进行），您的初次认证审核将需要在该季节运行高峰时段内进行，即当您管理您最大的畜群时。

如果您寻求在您的认证范围内包含一个季节或商品以上的产品，您需要与认证机构商定在风险最高和/或活动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。以后几年的再认证审核应安排在其他畜牧时间进行，以便至少三年内对认证范围内的所有动物物种进行审核。

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文件化的政策、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生长、收获和包装活动，收集遵守或不遵守 SQF 规范所有强制性和适用要素的证据。

场所活动涵盖整个场所，包括生产的代表性畜群，仓储和运营建筑物的内部和外部，无论认证和商定的豁免范围如何。

当使用远程审核活动时，SQFI 预计审核员将 80% 的场所审核时间用于进行观察和面谈。

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: 初级动物生产, SQF 食品安全审核员会告知您不合格的数量、描述和程度。不符合项也称为不符合。

违反 SQF 食品安全规范: 初级动物生产等级如下:

- 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失效、食品安全管理体系系统性崩溃、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：初级动物生产，并提供认证机构所需监督级别指南。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清单，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 评估数据库中获得，并按 SQF 行业类别进行定制。用于审核的清单特定于您的场所。

SQF 清单旨在确保统一应用 SQF 食品安全的审核要求。SQF 食品安全审核员使用清单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：初级动物生产和不符合原因；
- SQF 食品安全审核员必须在场所审核结束之前报告所有不符合项；
- 审核报告草稿由 SQF 审核员完成，提交给认证机构进行技术评审；以及
- 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。认证机构可准予额外的关闭时间，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）还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决定认证是否是根据 SQF 食品安全审核员所提供的客观证据进行，并决定是否授予认证。

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解决的不符合项的场所。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，初级动物生产，第 9 版”；
- 注册范围 - 食品行业类别（FSC 1）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。然而，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针对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审核或做出的决定而对您的 SQF 食品安全审核员做出的决定提出上诉, 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: 初级动物生产和/或其他证明文件, 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: 维护您的 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：您场所的初级动物生产必须在认证和再认证审核时达到“C - 合格”或更高的审核级别，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，并且所有严重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；
- 认证您的 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 15.1。

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) 天的窗口期限, 您可以与您的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;

- 界定的封锁周期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 体系继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：初级动物生产；
- 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。

监督审核中开出的严重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 9.4 中指定的期限内采取纠正措施；
- 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：初级动物生产。

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>

v. 您的场所未能持续满足“SQF 食品安全规范: 初级动物生产:	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。 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。 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。
-----------------------------------	---

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 证书的完整性; 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。

如果您场所的证书被撤销, 认证机构应立即将 SQFI 评估数据库中的您的场所详情修改为“撤销”状态, 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: 通过初级动物生产, 您可以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更改的帮助, 您可以联系 SQFI 客户服务团队, 电子邮件地址是 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, 方可对您场所的证书核发延期或者临时或永久变更您场所的再认证审核期限, 包括因天灾或极端天气等极端事件导致的更改。

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 可以跟踪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流程或对现有流程的重大变更、新的家畜品种 (产品) 或人员的重大变更, 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, 并随之告知您。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，您只能在由 SQF 合规经理（compliance@sqfi.com）实施监督审核或提供书面批准之后更换认证机构。

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。

如果您需要变更您的认证机构，您应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（例如场所的业务被出售），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 食品安全规范体系要素 2.6.3 中定义的基本联系人列表中：初级动物生产。

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

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学科的大学学历，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 FSC 1 和特定畜牧业的技术、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，则指定的技术专家在审核过程中可以使用 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时间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: 初级动物生产优先。

15.9 SQFI 合规性和完整性计划

为了满足 SQFI 合规性和完整性计划的要求, 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, 导致审核时间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：
初级动物生产

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行政策声明, 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. 建立健全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, 并显示在显眼位置; 和
- vi. 用场所人员理解的语言有效地传达给场所人员。

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. 制定和记录明确和简明的食品安全目标和绩效措施, 并传达给所有相关人员;
- ii. 有足够的资源来满足食品安全目标和绩效措施;
- iii. 采用和维持 SQF 体系的食品安全规范和所有适用要求;
- iv. 工作人员知晓并了解其食品安全和监管责任;
- v. 工作人员了解他们在满足 SQF 食品安全规范要求方面的角色: 初级动物生产, 并负责满足这些要求;
- vi. 积极鼓励工作人员, 并要求其必须将实际或尚未解决的食品安全问题通知管理层; 以及
- vii. 工作人员有权在其工作范围内采取行动解决食品安全问题。

2.1.1.3 汇报结构应当确定并描述在食品安全管理体系内负有具体任务的场所人员。这些人员的岗位描述应形成书面文件, 并包含应对关键人员缺席的情况的措施。

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

- i. 监督 SQF 体系的开发、实施、评审与维护, 包括 2.4.2 所述良好水产养殖规范和 2.4.3 所述食品安全计划。
- ii. 采取适当的措施确保 SQF 体系的公正性; 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 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. 有能力实施和维护基于 HACCP 的食品安全计划；及
- iv. 了解 SQF 食品安全规范：初级动物生产及有关场所认证范围的 SQF 体系实施和维护的要求。

替代执业者应具有与指定 SQF 执业者相同的能力。

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 如果公司或相关工厂发生了组织或人员变更，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封锁期间，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的再认证审核。封锁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 管理层审查（强制性）

2.1.2.1 SQF 体系的目标和绩效应至少每年由场所高级管理层评审。评审应包含：

- i. 食品安全管理体系文件（政策、程序、规范、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指标；
- iv. 内部和外部审核结果；
- v. 纠正和预防措施及其调查和解决方法；
- vi. 客户投诉、召回和撤回及其调查和解决方法；
- vii. 危害和风险管理系统；及
- viii. 前一次管理评审的跟踪行动项。

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管理层报告一次影响 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 处理和调查可能导致食品安全问题的商业客户、消费者和主管机关投诉 (由场所养殖或处理的产品引起) 的原因和解决方案的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施。

应留存客户投诉及其调查和解决办法的记录。

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纠正措施。

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 应保存电子和/或打印的文件记录并保持最新。向相关人员提供, 包括:

- i. 食品安全方针和组织机构图;
- ii. 认证范围所涵盖的产品;
- iii. 适用于场所和销售国/地区 (如已知) 的食品安全法规;
- iv. 农业投入/材料、包装和成品技术规格; 以及
- v. 支持 SQF 体系的开发、实施、维护和控制所需的书面程序和计划 (良好生产规范) 和其他文档 (例如, 食品安全计划、确认和验证)。

2.2.1.2 如果实施了任何影响场所供应安全食品的能力的潜在变更, 食品安全计划、良好生产规范及 SQF 体系的所有相关方面应视需要进行审查、更新和通报。

2.2.2 文件控制 (强制性)

2.2.2.1 维护文件控制 (包括记录) 的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施。他们应确保文件和记录

- i. 受控;
- ii. 最新;
- iii. 安全存储, 以防止未经授权的访问、丢失、破坏和损坏;

- iv. 以登记册或列表形式整理; 以及
- v. 易于获取, 且其方式应确保员工在记录食品安全相关活动时使用最新和现行的政策、程序 (工作说明/任务列表) 和表单。

2.2.3 记录 (强制性)

- 2.2.3.1 所有手册和电子/数字记录应内容清晰, 经活动实施人员适当授权和/或签名, 证明已完成检查、监督评审、测试和其他必要活动。
- 2.2.3.2 记录应按照客户或法规规定的期限保留, 或至少不低于产品保质期。

2.3 规范、动物产品开发和供应商批准

2.3.1 动物产品开发

- 2.3.1.1 设计、开发和将产品概念 (例如新的动物种类、基因) 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, 同时遵守法规和客户要求。应保留新的动物产品测试、保质期 (如适用) 和最终许可的记录。
- 2.3.1.2 针对每项新动物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投入品或流程的变更, 应对食品安全计划进行评审和相应修改。
- 2.3.1.3 新产品应经过测试和检验, 以确保其符合规定保质期、最高药物残留限制以及其他法规和客户要求。
- 2.3.1.4 所有新的和现有的流程应旨在确保产品符合规范并防止交叉污染。

2.3.2 规格书 (农业投入品、动物产品和合同服务)

- 2.3.2.1 影响动物产品安全的农业投入品 (如药品、饲料) 和合同服务的规格和/或说明应形成书面文件、获得批准、符合相关法规并通过评审流程保持最新。
- 2.3.2.2 应对农业投入品进行验证, 确保动物产品安全不会受到影响, 且材料适合其预期目的。验证应包括合格证书、分析证书或抽样和测试 (参见 2.4.4.1)。

2.3.2.3 动物产品成品技术规格书应形成书面文件，由场所批准，如适用，由其客户批准，相关人员可获取，并通过评审流程保持最新状态。规格书应包括（在适用的情况下）：

- i. 重量、成分；
- ii. 药物残留量上限；以及
- iii. 标签、标识、法规和客户要求。

2.3.2.4 管理合同农场和外包服务（如去势、兽医）的方法和责任应记形成书面文件并遵照实施，以确保满足以下要求：

- i. 合同农场和外包服务符合 SQF 食品安全规范：初级动物生产、相关法规和客户要求；
- ii. 合同协议的变更由双方批准并与相关人员沟通；以及
- iii. 留存所有合同评审和合同协议的变更及其批准的记录。

2.3.2.5 应保持对农业投入品、动物产品和合同服务的所有规格和/或说明的登记册或清单并保持最新。

2.3.3 经批准的供应商/投入品采购程序（强制性）

2.3.3.1 影响动物产品食品安全的农业投入品应当由经批准的供应商提供。选择、评估、批准和监控经批准的供应商的方法和责任应形成书面文件，并遵照实施。经批准的供应商程序应至少包含：

- i. 根据供应商的以往表现、对场所的重要性、食品安全风险以及场所确定的其他相关因素分配给每个供应商的风险级别；
- ii. 商定的规格书；
- iii. 经批准的供应商实施的食品安全控制措施汇总，包括合规和许可（如适用）；
- 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，可能包括测试、来货检验和/或供应商审核；
- vi. 评审经批准的供应商绩效和状态的方法和频率。

当供应商审核作为监控工具使用时，其应基于风险，并由了解适用的法规和食品安全风险并接受过审核技术培训的人员执行。

应保留经批准的供应商的登记册或名单以及监督活动的记录。

2.3.3.2 在紧急情况下, 从未批准的供应商接收农业投入品应是可以接受的, 但须在使用前进行检验或分析。

2.3.3.3 从同一家公司拥有的其他场所接收的农业投入品应符合相同的规格要求 (参见 2.3.2), 如同所有其他材料提供商一样符合经批准的供应商要求, 并接受来货检验。

2.4 食品安全体系

2.4.1 食品法规 (强制性)

2.4.1.1 所有者/高级场所经理应确保在交付给其客户时, 所供应的动物产品应符合使用和销售所在国家的适用食品安全和生产法规 (如果已知)。应保存任何特定的许可要求或商品特定的法规并保持最新。

2.4.1.2 确保组织了解相关法规变更、科学和技术发展、新出现的食品安全事件及相关行业规范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 场所应确保本食品安全规范模块 5 中所述的良好生产规范已形成书面文件并遵照实施 (参见 2.2.1.1), 或者已根据书面风险分析得到应用或豁免, 该书面风险分析应概述豁免的理由或替代控制措施的有效性, 以确保食品安全不受影响。

2.4.3 食品安全计划 (强制性)

2.4.3.1 在没有专门为场所制定的食品安全计划的情况下, 应实施由负责的主管机关制定的基于 HACCP 的参考食品安全计划。场所应:

- i. 保持最新记录, 表明已评审食品安全计划, 并确保其危害分析、风险评估和控制措施 (如“良好生产规范”) 的范围涵盖场所生产销售的所有产品, 并且在认证范围以内;
- ii. 食品安全计划变更对其良好生产规范的影响应形成书面文件。

(注意: 场所应选择 2.4.3.1 或 2.4.3.2, 并将后续 2.4.3 要求作为强制要素。)

2.4.3.2 无论是出于自愿还是由于产品不包含在 2.4.3.1 所述以 HACCP 为基础的模板的范围内, 如果场所开发了自己的食品安全计划, 都应实施和维持, 并阐明企业控制和保证包含在 SQF 认证范围内及其相关流程中的产品或产品组的食品安全的方式。

可能需要制定一项以上的 HACCP 食品安全计划, 以涵盖认证范围所包含的所有产品。

2.4.3.3 食品安全计划应由一个团队开发和维持, 包括 SQF 执业者和具备与商品和产品相关的农业、技术和/或机械知识的场所人员。如果场所不具备相关专业知识的, 可从其他来源取得建议, 以协助食品安全小组。

2.4.3.4 每项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结束点, 以及所有相关输入和输出。

2.4.3.5 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。这些应参考和/或包括:

- i. 成品技术规格;
- ii. 与产品安全有关的信息, 如生产技术、畜群类型; 以及
- iii. 每种产品的预期用途, 包括目标消费者群体、潜在的脆弱人群消费者、进一步加工的要求, 及该产品的潜在其他使用。

2.4.3.6 食品安全小组应开发并形成书面文件化的流程图, 涵盖每项食品安全计划的范围。流程图应包括初级生产流程中的每个步骤、所有农业输入、包装材料、服务输入 (例如水、饲料、药物)、流程延迟和所有流程输出, 包括饲料、废弃物和返工。各流程图应由食品安全小组确认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文件化合理预期发生在流程中每个步骤的所有食品安全危害, 包括农业投入品。

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的关键限值。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测试的人员, 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安全计划应充分执行。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、投入品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。已实施的食品安全计划应作为 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 投入品以及产品抽样、检查和分析

2.4.4.1 对农业投入品和成品的抽样、检查和/或分析应形成书面文件, 并遵照实施。应用的程序应确保:

- i. 检测和分析按要求定期进行, 并符合商定的规格 (例如, 2.3.2.1 所述的动物确认、重量、脂肪) 以及法律和标识要求;
- ii. 留存所有检查和分析记录; 以及

- iii. 所有分析操作, 应采用国内认可的方法或经过确认与国内认可方法等效的替代方法。

如果使用外部实验室进行投入品或产品分析, 实验室应获得 ISO 17025 认可或等效国家标准, 获得监管机构的授权或认可(如果需要), 并应纳入场所合约服务规格书登记册(参见 2.3.2.1)。

如果使用内部实验室进行输入品或产品分析, 则应按照 ISO 17025 的适用要求使用适当的抽样和测试方法, 包括进行分析的人员的年度熟练程度测试。

2.4.4.2 进行可能对产品安全造成风险的化学和微生物分析的现场实验室应确保:

- i. 位置应与任何动物产品处理活动隔离, 并设计成仅限授权人员进入;
- ii. 规定隔离和容纳所有存放在场所的实验室废弃物, 并将其与农场废弃物分开管理。实验室废水排放口位于为动物生产和处理区提供服务的排水沟下游的最低位置; 以及
- iii. 设置指示牌, 说明实验室区域仅限授权人员出入。

2.4.5 不合格农业投入品和动物产品

2.4.5.1 如何控制不合格农业投入品和动物产品和/或畜禽的方法和职责应当形成书面文件并遵照实施。程序应确保:

- i. 不合格的牲畜被识别、隔离(暂存)、处理、重新加工或处置, 其方式应尽量减少意外或不当使用的风险, 或对其他牲畜的完整性造成风险;
- ii. 所有相关人员都了解场所的暂存和放行说明和批准, 以及
- iii. 保存不合格产品暂存、放行和处置的记录。

2.4.6 产品返工

2.4.6.1 说明动物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. 返工的动物产品应清楚识别并可追溯;
- iii. 每个返工动物产品的批次/批号在放行前必须接受检查或分析;
- iv. 检查和分析遵从要素 2.4.4.1 所述的要求; 及
- v. 保存所有返工操作的记录。

2.4.7 产品放行 (强制性)

2.4.7.1 动物产品放行的方法和责任应形成书面文件并遵照实施。应用的方法应确保

- i. 产品由经授权人员放行;
- ii. 只有在所有检查和分析都成功完成、经过评审和记录后, 产品方可放行;
- iii. 产品符合监管和其他既定的食品安全控制要求。

应留存所有产品放行记录。

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、遵照实施并有效。应用的方法应确保:

- i. 良好生产规范已被确认, 确保其达到预期目的;
- 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. 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 良好生产规范、关键控制点、其他食品安全控制以及已认证产品合法性的监控的验证方法、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。

应留存监督活动的验证记录。

2.5.3 纠正和预防措施 (强制性)

2.5.3.1 概述如何确定、实施和验证纠正和预防措施的方法和责任应形成书面文件并遵照实施。程序应包括:

- i. 根本原因的识别; 以及
- ii. 关键食品安全限值的不符合以及严重违反食品安全要求的解决方法。

应保留不符合项的所有调查和解决方案的记录, 包括其纠正和预防措施。

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: 根据 SQF 审核清单或类似工具对初级动物生产进行审核, 并记录客观证据以验证合规和/或不合规;
- ii. 针对内部审核期间识别的不足采取纠正和预防措施;
- iii. 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;
- iv. 内部审核实施的对场所提供安全动物产品的能力有影响的变更, 导致对食品安全计划、良好生产规范和 SQF 体系其他方面的评审 (参见 2.3.1.3); 以及
- v. 保留内部审核以及因内部审核而采取的任何纠正和纠正措施记录。

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酌情独立于被审核的部门。

2.5.4.3 应计划并实施动物产品生产期间的定期检查, 以验证良好生产规范和建筑/设备维护是否符合适用的 SQF 食品安全规范。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的记录。

2.6 产品可追溯性和危机管理

2.6.1 产品标识和可追溯性 (强制性)

2.6.1.1 用于产品识别系统的责任和方法应形成书面文件并遵照实施, 以确保:

- i. 农业投入品、半成品和动物产品在接收、运营、储藏、运送和运输的所有阶段被明确标识; 以及
- ii. 所有动物产品根据客户技术规格和/或法规要求加以识别和/或贴上标签; 以及
- iii. 应留存产品标识记录。

2.6.1.2 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. 动物产品可追溯至客户 (顺向), 提供从农业投入品供应商以及投入品、材料和其他投入品的接收日期的整个流程的可追溯性 (逆向);
- ii. 产品返工时也应保持可追溯性 (参见 2.4.3); 及
- iii. 产品追溯系统的有效性应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 2.6.2.1)。

应留存农业投入品和包装接收和使用、成品发货和目的地的记录。

2.6.2 产品召回和召回 (强制性)

2.6.2.1 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、管理和调查产品召回或召回的负责人员;
- ii. 描述场所管理层应实施的程序;
- iii. 说明沟通计划, 以适合该事件性质的及时方式通知客户、消费者、主管机关和其他必要的机构;
- iv. 描述至少每年对撤回和召回制度进行评审、测试和验证的方法 (模拟召回); 以及
- v. 确保 SQFI、认证机构和适当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产品召回的通知。

应保留所有产品召回、召回和模拟召回的记录。

2.6.2.2 进行调查以确定撤回或召回的原因, 调查和采取的任何措施的详情应形成书面文件并记录。

2.6.2.3 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。

2.6.3 危机管理计划

2.6.3.1 危机管理计划的实施方法和责任应形成书面文件并遵照实施。该计划应包括:

- i. 列出已知的潜在的可能会影响场所提供安全食品能力的危险 (如洪水、干旱、火灾、海啸或其他的恶劣天气, 或区域事件, 如疫情、战争或内乱);
- ii. 指定场所管理层负责危机管理计划的决策、监督、沟通和管理; 以及

- iii. 控制措施, 以确保任何受影响的产品被识别、隔离和适当处置。

2.6.3.2 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/产品防护威胁评估, 以查明蓄意破坏行为或恐怖事件造成的潜在威胁。

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. 预防由蓄意破坏行为或类似恐怖攻击事件导致的食品掺假的方法、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可通过指定的入口进入生产设备和车辆以及储藏区域而实施的方法;
- iv. 为保护敏感操作点免遭故意掺假而实施的方法;
- v. 为确保安全接收和储藏投入品、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. 为确保投入品和产品置于安全仓储地点和运输条件下而实施的措施; 以及
- vii. 记录和控制员工、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更时进行。

应留存食品防护计划的评审记录。

2.7.2 食品欺诈 (强制性)

2.7.2.1 识别场所食品欺诈脆弱性的方法、责任和标准应形成书面文件, 并遵照实施和维持。食品欺诈脆弱性评估应包含场所对产品替代、标签错误、稀释和伪造或盗窃货物而产生的食品安全产生负面影响的易感性。

2.7.2.2 应开发和实施食品欺诈缓解计划, 明确控制已识别的食品欺诈脆弱性的方法, 以及如何将计划传达给相关员工以确保有效实施。

2.7.2.3 食品欺诈脆弱性评估和缓解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方法和责任应形成书面文件, 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农业投入品 (包括食品级润滑剂) 进行危害和风险分析并采取控制措施 (参见 2.4.3 食品安全计划);
- 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. 适用于生产所在国家/地区及目的地所在国家/地区 (如果已知) 的过敏原登记册;
- iv. 相关人员可获取的过敏原清单; 及
- v. 控制已识别过敏原的个别管理计划。

2.8.1.2 根据法规要求, 产品标签应包含已文件化的交叉污染风险的过敏原。

2.9 培训

2.9.1 培训要求

2.9.1.1 应建立与执行识别组织内人员培训需求的责任, 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。报告应概述具体职责所需的必要能力, 以及在首次雇用和持续进修培训时适用于相关人员的培训方法。培训计划至少应包括:

- i. 对参与制定和维护食品安全计划的人员进行适当的 HACCP 培训；
- ii. 关键控制点操作的人员的监控和纠正措施程序；
- iii. 对从事动物产品和接触面处理的人员进行个人卫生培训；
- iv. 适用于食品处理作业人员的良好生产规范；
- v. 场所人员的过敏原管理、食品防护和食品欺诈；以及
- vi. 确定和实施进修培训。

2.9.2.2 培训材料、培训提供以及有关满足法规遵从和维护食品安全的关键任务的工作说明，均应以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 5: 动物养殖良好生产规范

5.1 场所要求

5.1.1 场地位置

5.1.1.1 农场和设施应进行风险评估, 评估和文件化先前土地使用、相邻土地使用和其他环境因素 (包括结构和设备) 对动物生产造成的风险。应考虑以下事项:

- i. 土地和建筑使用史;
- ii. 地形;
- iii. 相邻土地使用; 以及
- iv. 可能影响提供安全动物产品的能力的其他因素。

在识别出风险的地方, 应实施控制措施将识别出的危害降低到可接受的水平, 如果发生任何可能影响安全动物产品生产的情况或变更, 应重新评估风险分析。

5.1.1.2 应保存每个农场场所的记录, 说明生产和运输过的动物产品。

5.2 畜栏、建筑物、仓储和设备

5.2.1 圈、畜栏和房舍

5.2.1.1 设计、定位、建设和维持圈、畜栏和饲养家畜的其他开放区域时, 应尽量减少给动物带来的紧张、伤害或疾病, 并对周围区域和自然资源产生最小的影响。应包括以下内容:

- i. 场所、畜栏、圈或田地入口点应通过上锁或其他控制进入的装置来防止未经授权的访客进入;
- ii. 场所的出入口配备清洁和消毒车轮的用具;
- iii. 应对所使用的电围墙进行控制, 避免给圈养的家畜带来紧张或不舒适;
- iv. 圈和畜栏的围墙、门和其他表面没有油漆、药浴液、消毒剂和其他材料容易通过摄食、吸入或接触而可能引起污染; 以及
- v. 动物在圈和畜栏中长时间饲养时, 可以获得充足的水和食物。

5.2.1.2 规模化房舍系统的设计、位置和构造应适合,并在预期的极端气候下保护动物。房舍和设计应包括以下内容:

- i. 符合法规或行业/国家实践规范;
- ii. 提供足够的空间,使动物能够躺下,允许行动自由;
- iii. 对周边地区和自然资源的影响最小;
- iv. 提供充足的通风,创造舒适的居住环境,设计上要确保有效的排水和基础稳固;以及
- v. 确保张贴标志或其他形式的受控进入(参见 5.2.1.1),以控制未经授权的人员进入。

5.2.1.3 巷道、车道、入口、出口和装卸坡道的设计、建造和维护应:

- i. 利用物种的社交行为和运动,并防止动物面临任何潜在的伤害点;
- ii. 确保地板防滑,防止滑倒;
- iii. 确保没有可能伤害动物的尖锐物体;以及
- iv. 确保没有因摄入、吸入或接触而污染动物的风险。

5.2.1.4 所有用于储藏设备、兽用和农用化学品、或动物饲料的建筑物应设计和建造,有利于符合良好的卫生规范,并避免产品污染。

5.2.1.5 用于储藏饲料的贮仓应采用经批准的材料制成,且其设计应有利于始终保持干燥、清洁和没有污垢残留物的状态。它们应保持适合目的,处于可接受状态,能进行安全的熏蒸,并可防止害虫侵入。

5.2.1.6 储藏室应设计和建造,饲料、兽用化学品以及用于分发饲料和兽用化学品的容器和设备的储藏分开、卫生储藏。物品应当与农用机械、危险化学品和其他有毒物质分开存放,兽药和医疗器械应当存放在安全区域,且只能由授权人员进入。

5.2.2 农用化学品、粪便和有毒物质的储存

5.2.2.1 农用化学品和其他有毒物质的储藏方式应防止对员工、动物、产品处理设备或者处理、储藏或运输产品的区域造成危害。具体来说,它们不得储存在饲料处理或储存区以及储存或处理兽药的地方。

5.2.2.2 化学品储存地点应:

- i. 遵守国家和地方法律;

- ii. 设计时确保化学品之间没有交叉污染, 外部通风良好, 以及溢漏控制或封堵 (包括储槽容量);
- iii. 配备采购详细信息、适当且合规的标签、供应商批准以及放在存储地点和从存储地点移除的所有化学品的最新库存; 以及
- iv. 配备人员健康和 safety 要求, 如标牌、安全数据表、说明书、紧急洗涤设施和其他劳动法要求的内容。

5.2.2.3 产品接触化学品 (例如杀虫剂、除草剂、灭鼠剂、杀真菌剂、杀昆虫剂、消毒剂和洗涤剂) 应置于原装容器内单独存放。

5.2.2.4 散装肥料和其他土壤改良剂应与动物畜栏、房舍、作物、田地或水源分开储存, 以便通过与畜栏、房舍或作物保持适当距离或利用其他物理屏障来避免径流造成污染。

5.2.2.5 场所应根据法规要求处理化学品废弃物和空容器, 并确保:

- i. 空的化学品容器不会被再次使用;
- ii. 在等待收集期间, 空容器标上标记或标注不可使用、隔离并安全储藏; 及
- iii. 在等待批准的供应商授权处置时, 未使用和废弃的化学品应安全储藏。

5.2.3 农业机械、动物健康/饲料处理设备和用具

5.2.3.1 确保农用机械、设备、车辆、工具、器具、饲料采收容器、储罐等农作业物品、物资不对畜产品安全造成危险的方法和责任, 应形成书面文件并遵照实施。制定程序确保这些物品:

- i. 设计和建造用于适当用途, 便于高效处理动物产品, 与动物产品直接接触的表面由不会造成污染的材料建造;
- ii. 已识别并包含在预防性维护、检查和清洁计划中;
- iii. 储存时避免农业投入品或动物产品受到污染; 以及
- iv. 不用于非收获目的, 除非明确标识, 且物品或材料不再重新用于收获。

5.2.3.2 用于运输饲料的车辆应能满足使用要求, 未经彻底清洗和检查, 不得装载可能对农产品造成污染的废弃物、肥料、化学品或其他有害物质。

5.2.3.3 拖拉机和机械经过有存栏的圈、畜栏或其他房舍应安装集油盘, 以防栏舍被润滑剂和油污污染。

5.3 农场维护、清洁和害虫/动物控制措施

5.3.1 设备维护和校准

5.3.1.1 设备和建筑物的维护应策划、安排和实施,以防止动物产品或设备受到污染的风险。

应保存维护和校准(参见 5.3.1.2)记录。

5.3.1.2 用于饲料投入、化学品投入和兽药的应用、测量、测试和检查设备的校准和重新校准应形成书面文件,并遵照实施。应保留需要校准的设备列表。

5.3.1.3 设备应根据制造商、国家或国际参考标准、方法和计划进行校准。在无此类标准的情况下,场所应加以这样的说明,并提供支持所使用的校准参考方法的证据。

5.3.2 虫害预防

5.3.2.1 场所、动物房舍设施、储藏设施、机械和设备不得有废弃物或积聚碎屑,以免吸引害虫。

5.3.2.2 虫害预防计划应:

- 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. 概述当发现害虫时消灭害虫的方法;
- v. 概述检查虫害状态的频率;
- vi. 在场所地图中注明所设毒饵投放点的名称、位置、数量和类型;以及
- 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)。

应保留虫害检查和杀虫施用的记录。

5.3.3 动物控制

5.3.3.1 经营者应针对饲料或粮食作物生产场所及其周围区域的动物活动制定书面风险评估计划,并遵照实施和进行监控。

5.3.3.2 应采取措​​施,使家畜和野生动物不得进入饲料种植和生产动物饲养区域。使用工作犬集合生产动物的情况下,生产商应维持和监控工作犬的健康状况。

5.3.4 清洁

5.3.4.1 动物房舍、圈、畜栏、围栏、饲料接触设备、动物健康设备和卫生设施的清洁应形成书面文件, 并遵照实施。清洁程序和时间表应包括:

- i. 需要定期清洁的设备、动物健康和饲料处理工具、卫生设施、动物生产区和储存区清单;
- ii. 关于如何对不同区域和设备进行清洁的说明;
- iii. 进行清洁的频率;
- iv. 负责执行、验证或评估清洁工作的人员; 以及
- v. 清洁活动记录。

5.3.4.2 应准备计划, 指示对 5.3.4.1 中所列物品和区域的清洁效果进行验证的频率, 并指明应由谁负责完成验证活动。

5.4 个人卫生

5.4.1 人员规范

5.4.1.1 有关个人卫生和人员规范的有文件记录和实施的程序应确保从事牲畜和饲料处理的人员遵守适当的个人卫生规范。该程序应包括以下规定:

- i. 不得佩戴或携带会对动物健康和动物产品安全构成威胁的首饰和其他易松脱物品进入任何处理或仓储产品的场所; 以及
- ii. 在动物健康和动物产品的安全面临危险时的饮食(可提供饮用水给员工)和服装(参见 5.4.3)要求。

应定期监控人员和访客规范(包括 5.4 中所列)以查看其是否合规, 对于违反食品安全规范的人员, 应采取并记录相应的纠正措施。

5.4.1.2 患有或携带能通过食物载体进行传播的传染性疾病的员工, 不得从事活畜和饲料的处理。

5.4.1.3 应制定针对所有处理活畜和饲料的员工的医学筛查程序, 并且也应适用于访客和承包商。

5.4.1.4 应制定程序, 就处理与血液或其他体液接触的家畜、饲料和饲料接触表面做出规定。

5.4.1.5 有暴露的伤口、疮、病变或擦伤的员工应确保覆盖合适的防水和彩色敷料。

5.4.2 卫生设施和洗手

5.4.2.1 厕所设施的提供, 设计, 建造和位置造和位置应尽量减少产品污染的潜在风险。

- i. 应有足够的厕所设施, 以满足最大限度的人员需求, 并能且设施的建造应便于清洁和维护;
- ii. 厕所设施内部或附近应提供具有清洁饮用水的洗手盆、香皂、一次性毛巾或有效的烘手设备、废弃物箱和收集洗手水以便处理的水箱 (如果没有连接到排水管);
- iii. 洗手盆旁边应设置用适当语言书写的指示牌, 指示人员每次如厕之后都应洗手;
- iv. 应设置供人员悬挂防护服的衣架;
- v. 厕所的位置应方便农场工人出入; 以及
- vi. 厕所和盥洗室应保持干净卫生状态。用于清洁厕所的工具/设备不得用于清洁操作区域。

5.4.2.2 人员应保持双手洁净, 且在以下情况下, 所有人员均应清洗双手:

- i. 处理动物产品之前;
- ii. 戴上手套之前;
- iii. 每次如厕之后;
- iv. 使用纸巾、处理脏的或受污染的材料之后; 以及
- v. 抽烟、饮食之后。

5.4.3 防护服

5.4.3.1 应有效地保存、储藏、洗涤和穿着防护服 (例如制服、工作服/外套), 以防止产品受污染。

5.4.3.2 如适用, 包括鞋类在内的服装应处于良好状态、进行卫生清洁, 并穿着以防止产品受污染。

建筑物的入口处应配备用来给鞋子清洁和消毒的材料。

5.4.3.3 如果使用橡胶手套或一次性手套, 应针对操作制定手套使用政策, 并且人员仍应遵守上述洗手规范。

5.4.4 访客

5.4.4.1 所有访客 (包括管理和维护员工) 在进入或接近牲畜处理、饲料储存或场所作业时, 应遵循场所为员工指定的所有人员规范。这些规范包括但不限于去除首饰和其他易松脱物品, 并穿戴合适的防护服。

5.4.4.2 有明显患病迹象或者最近与其他场所、动物、农业商品直接接触的访客,不得进入牲畜饲养、饲料储存或牧场作业区域。

5.4.4.3 无人看管的儿童不得进入任何牲畜处理、饲料储存或牧场作业区域。

5.4.5 人员饮食和个人储物

5.4.5.1 应规定将员工个人物品存放在远离家畜、农作物、收获、牧场作业和设备的地方。

5.4.5.2 应指定用餐休息区,该区域应远离动物或饲料接触/处理区域和设备。

5.5 牧场和畜牧业规范与运输

5.5.1 牧场和畜牧业规范与运输

5.5.1.1 对动物、饲料产品化学品危害及其危害进行检验的方法和责任,应形成书面文件并遵照实施。检查应在动物和饲料作物生产的所有阶段进行,并延续到动物产品的运输和抵达下一个目的地(参见 2.5.4.3)。

应保留动物和田地检查记录。

5.5.1.2 畜牧饲养、处理、管理的方法和责任应当形成书面文件并遵照实施。该政策应确保:

- i. 员工接受过动物处理和福利方面的训练并能胜任工作,能识别痛苦和疾病的早期迹象,并尽量减少动物紧张;
- ii. 动物始终能获得充足的干净饲料和未受污染的水;
- iii. 动物的放养和圈养方式可避免给动物带来伤害或紧张;
- iv. 定期清理和储藏动物粪便和畜栏内被污染的水;
- v. 有检查物理危害的措施和消除物理危害的程序
- vi. 患病或用药的动物与健康的动物隔离开来,以及
- vii. 处理或治疗患病动物的人员不得接触健康动物。

5.5.1.3 牲畜和/或动物产品的装载、运输和卸载方法和责任应形成书面文件并遵照实施,以确保产品的完整性。培训和监督的员工规范应包括:

- i. 检查车辆或其他运输方式是否清洁且功能齐全;
- ii. 验证在运输至最终目的地期间是否保持了适当的动物产品处理条件;

- iii. 防止与其他危险品和不洁物的交叉污染;
- iv. 适当的动物产品轮换规范; 以及
- v. 记录和维护用于车辆检查、运输条件和动物产品轮换的文档。

5.6 用水管理

5.6.1 供水系统

5.6.1.1 应准备描述水源及其所服务的动物产品生产区域或房舍的用水说明计划, 并应包括下列一项或多项: 地图、照片、图纸或其他表示水源位置、永久固定设施 (例如水槽和水箱) 和供水流向的方式。该计划应保持最新状态, 当发生变更时进行修订。

5.6.1.2 用于畜牧和动物产品生产的水应从符合适用法规的地点以符合适用法规的方式提供。

5.6.1.3 用于运送未经处理的人或动物粪便的排废系统应与用于运送家畜和动物产品用水的运输工具分开。

5.6.2 水处理

5.6.2.1 家畜或动物产品生产用水应取自已知的干净水源或经过处理, 适于使用。生产商应进行从源头到应用的供水危害分析, 制定水监测的验收标准, 并确认和验证所使用的水的完整性, 以确保其适用于预期目的 (参见 5.6.3.3 关于记录留存的内容)。

5.6.2.2 在对用水进行处理以使其变得可接受的情况下, 处理后的水应符合要素 5.6.3 所述的微生物标准。

5.6.3 用水管理计划

5.6.3.1 5.6.1.1 中描述的水系统计划应每年进行有文件记录的危害分析, 并在水源、运输方法、储存条件或影响其的环境条件发生变化时进行记录和分析 (参见 2.4.3)。用于尽量减少与危险相关风险的控制方法应列入水管理计划 (参见 5.6.3.2)。

5.6.3.2 应将水管理计划形成书面文件并遵照实施, 说明管理农场不同类型和用途的水的方法和责任。该计划应包括:

- i. 说明水的使用地点和方式 (例如, 动物饮用水、设备清洁、药用水等);
- ii. 水系统的维护和清洁 (参见 5.3.1 和 5.3.4);

iii. 在畜牧和动物产品生产期间用于水用途危害分析和由此产生的预防控制, 包括监测、验证和纠正每项控制措施的措施;
以及

iv. 引用的文档和记录。

控制措施可能包括:

i. 水处理和/或测试;

ii. 水温;

iii. 重新循环, 通风;

iv. 来源变更或变更计划;

v. 使用时间或应用时间; 和/或

vi. 临时或永久保护水源免受可能的污染 (例如, 牲畜饲养场、污水处理、人类居住、暴雨、洪水)。

5.6.3.3 应对用于家畜生产、混合饲料、清洁饲料和兽用设备、混合消毒剂溶液和洗手的水进行监测, 以确保其符合生产国和目的地国制定的饮用水微生物和化学标准或规范。监测程序应包括:

i. 一份计划, 标明监控的地点和频率 (参见 5.6.3.2), 这应由风险评估、生产国的最佳规范或适用的法律决定;

ii. 参考饮用水规范或标准;

iii. 正在进行的微生物和/或化学测试清单;

iv. 参考经 ISO 17025 认证或同等认证的实验室;

v. 如果水不符合既定规范或标准将采取的纠正措施, 包括进一步水处理、其他水源可能性、可能受影响的不符合规定的动物产品, 或其他替代措施; 以及

vi. 保存检测和/或纠正措施的记录。

5.7 药物、动物饲料和农用化学品

5.7.1 化学品的购买

5.7.1.1 疫苗、药物、维生素、膳食补充剂和农用化学品应获准在特定动物产品的生产国 (场所地点) 和目的地国使用。
法规要求时, 购买的化学品应标明有效成分、适用剂量率和使用说明。

如果无法规或仅有部分法规管制化学品的使用, 生产商应进行风险评估并形成书面文件, 以解释使用非管制化学品的理由。

5.7.1.2 不得购买或仓储生产活动所在国/地区或目的地国/地区明令禁止使用的化学品。

5.7.1.3 化学品供应商应列入经批准供应商程序 (参见 2.3.4), 并且应保留所有购买和使用的化学品的最新库存记录 (参见 5.2.2)。

5.7.2 动物药物和饲料

5.7.2.1 说明针对目标疾病使用疫苗或药物的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施 (即动物健康计划)。该计划应包括:

- i. 所有疫苗和药物按照标签说明使用, 包括停药期;
- ii. 不按照标签说明用药的情况只能由注册兽医批准并形成书面文件;
- iii. 为管理疫苗用药 (例如, 了解最高残留水平、用药方法和停药期) 的人员提供培训并使其能够胜任;
- iv. 当牲畜感染应报告的疾病时需要采用的隔离制度和纠正措施;
- v. 未使用的动物药物、过期药物、空容器和一次性仪器的处置流程, 根据 5.2.2.5 执行; 以及
- vi. 最新的药物登记册, 以及购买和使用过的所有药物的记录。

对于需要在饲料、加药物的饲料或水中配用兽药的情况, 添加兽药后的饲料应当单独标识和储藏。

5.7.2.2 无论是购买的还是场所生产, 维持所有动物饲料的安全和完整的方法和责任应形成书面文件, 并遵照实施 (即饲料管理计划)。该计划应包括:

- i. 动物饲料符合法规要求, 并受到相应的管理, 以尽量减小微生物或化学污染的可能性;
- ii. 风险评估、预防控制、监测、验证和纠正措施 (参见 2.4.3 食品安全计划);
- iii. 饲料质量测试计划 (参见 2.4.4.1), 用于验证其符合既定的微生物和化学标准或要求;
- iv. 当发现动物饲料被污染或以其他方式不适合使用时提供纠正措施的保留系统 (参见 2.4.5);
- v. 动物饲料生产控制、测试和购买记录

5.7.3 农用化学品

5.7.3.1 应制定和实施喷淋或农作物保护方案, 说明用于目标虫害或疾病的施用和初次施用的限值水平。

所有化学品施用的记录应包括:

- i. 使用的化学品;
- ii. 作物信息;
- iii. 施用日期、方法、浓度和频率; 以及
- iv. 表明化学品施用和收获之间的时间间隔符合该化学品经批准的收获间隔的证据。

5.7.3.2 化学品施用的决策人应:

- i. 展示知识和易于获得化学品施用和目的地市场允许的最大残留量的信息;
- ii. 仅使用获准用于栽培特定产品和用于预期市场的化学品; 以及
- iii. 展示化学品施用和农作物停药期的能力和知识。

5.8 废弃物处置

5.8.1 废物处理和处置

5.8.1.2 应设计和建造废物系统, 并定期从农场清除废物, 以确保不对牲畜或动物产品以及毗邻或相邻的水道和田地造成危险。

5.8.1.3 废物清理公司不得穿过动物生产区域或房舍区域, 以清除 5.8.1.1 中确定的废液。

附录 1: SQF 食品行业类别

FSC		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
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	<p>SQF 食品安全规范: 初级动物生产:</p> <ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 5: 动物产品养殖良好生产规范 	<p>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。</p> <p>包括:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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)	<p>SQF 食品安全规范: 初级工厂生产</p> <ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 18: 室内植物产品种植良好农业规范 	<p>适用于受控环境农业 (CEA) 下植物的生产、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。</p>	<p>包括但不限于:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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)	<p>SQF 食品安全规范: 工厂生产</p> <p>体系要素</p> <p>模块 7: 室外植物产品种植良好农业规范</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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、高茎、甜瓜等。 	

附录 1: SQF 产品行业类别

FSC 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
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	<p>SQF 食品安全规范: 工厂生产</p> <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, 其可能通过受控大气仓储。
5	规模化大田农业运作	BII: 谷物和豆类种植	<p>SQF 食品安全规范: 工厂生产</p> <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	<p>SQF 食品安全规范: 水产养殖</p> <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、去壳和冷冻操作。	<p>所有养殖的淡水鱼类和贝类种类, 包括:</p> <ul style="list-style-type: none"> 金枪鱼、三文鱼、鳟鱼和其他养殖鱼类。 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	<p>SQF 食品安全规范: 动物产品制造</p> <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。	<p>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)。</p> <p>猪肉和红肉种类带骨和整个肉片, 包括红肉的碎肉 (绞肉)。</p> <p>带骨整个家禽肉片和家禽肉的碎肉 (绞肉)。</p>

附录 1: SQF 食品行业类别

FSC	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
		CI: 易腐败动物产品加工	CI: 易腐败动物产品加工	SQF 食品安全规范: 动物产品制造	SQF 食品安全规范: 动物产品制造		
8	制造的肉类和家禽	CI: 易腐败动物产品加工	CI: 易腐败动物产品加工	SQF 食品安全规范: 动物产品制造	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、猪肉和红肉, 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	CI: 易腐败动物产品加工	SQF 食品安全规范: 动物产品制造	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	CI: 易腐败动物产品加工	SQF 食品安全规范: 食品制造	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

FSC		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
11	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 • 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。	
12	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 • 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。	
13	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 • 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、蛋黄馅饼、面包、饼干、蛋糕和混合物以及各种零食。	
14	水果、蔬菜和坚果加工及果汁	CI: 易腐败植物产品加工	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	适用于加工、包装和场所仓储所有加工水果、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。 不包括水果和蔬菜装罐。	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

FSC		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
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 (干馏) 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

FSC	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	
	18	19	20							
	<p>18</p> <p>保质期食品制造</p>	<p>CIV: 环境稳定动植物产品 (混合产品) 的加工</p>	<p>SQF 食品安全规范: 食品制造</p> <ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	<p>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。</p>	<p>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。</p>					
	<p>19</p> <p>食品配料制造</p>	<p>K: 作为食品配料或加工助剂/生物化学品或生物培养剂的生产</p>	<p>SQF 食品安全规范: 食品制造</p> <ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	<p>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。</p>	<p>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、保存剂、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。</p> <p>适用于干燥茶叶和咖啡产品。</p>					
	<p>20</p> <p>食谱餐制造</p>	<p>CIII: 易腐动植物产品加工 (混合产品)</p>	<p>SQF 食品安全规范: 食品制造</p> <ul style="list-style-type: none"> 体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范 	<p>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。</p>	<p>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。</p> <p>包括配送至餐饮服务服务的三明治、卷饼、盘装餐或盒饭和高风险点心。</p>					

附录 1: SQF 食品行业类别

FSC 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
	油、油脂和以油与油脂为主的抹酱制造	加工 (混合产品)	CIII: 易腐败动植物产品	CI: 易腐败植物产品的加工		
21	油、油脂和以油与油脂为主的抹酱制造	加工 (混合产品)	CIII: 易腐败动植物产品	CI: 易腐败植物产品的加工	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。
22	谷物加工	加工	CI: 易腐败植物产品的加工	CI: 易腐败植物产品的加工	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。
23	餐饮和餐饮服务	E: 宴席	CI: 易腐败植物产品的加工	CI: 易腐败植物产品的加工	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。
24	食品零售	FI: 零售/批发	CI: 易腐败植物产品的加工	CI: 易腐败植物产品的加工	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

FSC		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
25	不在现场制造的产品分装	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营规范 	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

FSC		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
31	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。	
32	宠物食品制造	CI、CII 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 I5)。	
33	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。	
34	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

审核清单: 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

封锁期: 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。

合同制造商(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合同制造商之间交换制造。在其他情况下, 合同制造商只能暂时满足或补充通过认证的场所的生产。合同制造商必须符合 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: 旨在解决食品欺诈漏洞评估中确定的风险因素的计划。

食品欺诈漏洞评估: 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) 适用于集约化海产品养殖
- 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”)。

检测区: 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: 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。

熟练程度测试: 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在制品, 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点位。

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先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。