

# SQF 初级生产 基本原则

---

第1.1版



2345 Crystal Drive, Suite 800 • Arlington, VA 22202 USA  
202.220.0635 • [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)

©2019美国食品营销协会。保留所有权利。

第一次发布日期：2018 年 6 月

© 2019 美国食品营销协会 (FMI)。保留所有权利。

第一次印刷日期：2018 年 6 月

未经美国食品营销协会明确书面许可，本文件任何部分均不得以任何方式复制或传播。如需许可，请联系美国食品营销协会 (FMI)：2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA。请谨慎确保所用资料来自现行版本的规范，且确保已随规范修订而更新。因此，应明确指明本规范的日期。

欢迎各相关方提出关于改进本规范的建议。书面建议应寄至 SQFI: 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA。

## 简介

### SQF 致辞

祝贺您！使用 SQF 方案，您将加入全球数以千计的场所的行列，这些场所创建、建立并评估自己的食品安全方案，以符合监管机构设定的食品安全标准和买家要求。SQF 可以帮助您识别和应对运营中的食品安全风险，并在贵企业中建立食品安全文化。

### SQF 是什么？

作为一个严格、可靠的食物安全管理体系，食品安全和质量 (SQF) 方案获得了全球各地零售商、餐饮服务提供商和买家的广泛认可。该方案遵循全球食品安全倡议组织 (GFSI) 等国际公认的组织提出的要求。SQFI 利用利益相关者的反馈来制定有助于保护贵品牌的方案。SQF 拥有适合所有行业和商品的食品安全解决方案，无论您目前处于食品安全之旅的哪个阶段，皆可使用。作为美国食品营销协会 (FMI) 的分支，SQF 方案是零售商中的首选方案。

### 如何使用基本原则方案？

欢迎使用 SQF 初级生产基本原则第 1.1 版。SQF 基本原则规范是使用 GFSI 全球市场工具包制定出来的。该工具包可满足零售商和买家对中小企业的要求。SQF 制造业基本原则给出了对建立健全食品安全管理体系的基本要求。此方案可以帮助您在自己的场所建立食品安全文化，包括实施书面食品安全计划和良好行业规范。

有关 GFSI 和 GFSI 全球市场工具包的更多信息，请访问 GFSI 网页：[www.myqfsi.com](http://www.myqfsi.com)。

基本原则方案基于两套不同的规范：基础和中级。这两个方案都包含基本食品安全要求，但是，“基础 SQF 基本原则”侧重于开发食品安全方面的良好实施工具，“中级 SQF 基本原则”以基础规范为基础，包括实施工具，并增加了有关文件记录的更多要求。

### 实现持续改进

食品安全是一个持续改进的过程，零售商或买家可能不希望您在获得基础等级的认证后就止步不前。SQF 规范旨在帮助您改进食品安全管理体系。SQF 基础和中级基本原则规范与全套 SQF 食品安全规范（包括章节标题和编号）保持一致，让您可以轻松了解全面对标 GFSI 的食品安全管理体系。

### 我的认证途径是什么？

SQF 拥有一系列规范，可帮助您达到所需的食品安全认证等级。各版规范均基于前一版规范，以提供持续改进的认证途径。

您可以选择最契合您的业务需求和市场需求的认证等级。选择权在您的手上。



下表可以指导您从何处踏上 SQF 认证之路。祝您的食品安全之旅一路顺风！

如果	则
您需要已获准用于中小型场所且符合 GFSI 全球市场方案要求的方案。	使用下列 SQF 基本原则方案之一： <ul style="list-style-type: none"> <li>• SQF 初级生产基本原则 - 基础</li> <li>• SQF 初级生产基本原则 - 中级</li> </ul>
您需要一个对标 GFSI 的方案	使用下列 SQF 食品安全规范其中之一： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 初级生产</li> <li>• 制造</li> <li>• 仓储和配送</li> <li>• 食品包装材料制造</li> </ul>
您需要一个对标 GFSI 且包括质量规范的方案	使用 SQF 食品安全规范和 SQF 质量规范之一
您没有买家要求，但想要一个方案来衡量您基于风险的食品安全方案	使用 SQF 基本原则方案 - 基础
您没有买家要求，但想要一个方案来衡量您基于遵循 CODEX 的 HACCP 的食品安全方案	使用 SQF 基本原则方案 - 中级
您没有买家要求，但想要一个方案来衡量您基于遵循 CODEX 的 HACCP 的食品安全方案，且希望该方案包含更严格的食品安全标准	使用 SQF 食品安全规范其中之一： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 初级生产</li> <li>• 制造</li> <li>• 仓储和配送</li> <li>• 食品包装材料制造</li> </ul>

第一次发布日期：2018 年 6

## 目录

简介 .....	2
A 部分：SQF 初级生产规范协议基本原则 .....	9
1.    认证准备 .....	9
1.1    了解 SQF 基础和中级基本原则 .....	9
1.2    选择相关的 SQF 食品行业类别 .....	9
1.3    使用 SQF 顾问 .....	9
1.4    食品安全责任 .....	9
1.5    SQF 基本原则培训 .....	9
1.6    制定和实施 SQF 规范 .....	10
1.7    SQF 指导文件和提示单 .....	10
1.8    选择认证机构 .....	10
1.9    在 SQF 数据库注册 .....	10
1.10   进行预评估审核 .....	10
2.    初次认证流程 .....	11
2.1    选择 SQF 审核员 .....	11
2.2    确定认证范围 .....	11
2.3    确定审核范围 .....	11
2.4    审核持续时间指南 .....	12
2.5    场所审核 .....	13
2.6    季节性生产 .....	13
2.7    不符合项 .....	13
2.8    审核证据记录和审核报告 .....	13
3.    初次认证决定 .....	15
3.1    认证决定的责任 .....	15
3.2    场所审核纠正措施 .....	15
3.3    审核评分和评级 .....	15
3.4    授予认证 .....	15
3.5    未能满足要求 .....	16
4.    监督和再认证 .....	17
4.1    维持认证 .....	17
4.2    监督审核 .....	17
4.3    监督审核 - 季节性运营 .....	17
4.4    再认证审核 .....	17
4.5    再认证审核 - 季节性运营 .....	18
4.6    暂停认证 .....	18
4.7    撤销证书 .....	19
5.    场所和认证机构的义务 .....	20
5.1    变更认证范围 .....	20
5.2    变更认证机构 .....	20
5.3    产品召回和违法通知 .....	20
5.4    合规和完整性方案 .....	20
5.5    所有权变更 .....	21
5.6    经营场所搬迁 .....	21
5.7    语言 .....	21
5.8    利益冲突 .....	21
5.9    投诉、上诉和争议 .....	21
<b>SQF 初级生产基本原则 - 基础</b>	
B 部分：SQF 基础初级生产基本原则的体系要素 .....	23
2.1    管理层责任 .....	23
2.1.1  管理层责任 .....	23

第一次发布日期：2018 年 6

2.2	文件控制和记录.....	23
2.2.1	文件控制和记录.....	23
2.3	技术规格书和供应商/投入品批准.....	23
2.3.1	技术规格书和供应商/投入品批准.....	23
2.4	食品安全体系.....	23
2.4.1	食品安全计划.....	23
2.5	体系验证和产品验证.....	24
2.5.1	纠正和预防措施.....	24
2.5.2	不合格产品或设备.....	24
2.6	产品标识、可追溯性、撤回和召回/危机管理.....	24
2.6.1	产品标识.....	24
2.6.2	产品追溯.....	24
2.6.3	产品撤回和召回.....	24
2.7	食品防护.....	24
2.8	过敏原管理.....	24
2.9	培训.....	24
2.9.1	培训要求.....	24
模块7: SQF 基础初级生产基本原则 - 植物产品种植的良好农业规范.....		26
7.1	场所要求.....	26
7.1.1	场地位置.....	26
7.2	建筑物、仓储和设备.....	26
7.2.1	田地和仓储建筑物.....	26
7.2.2	温室、水培和蘑菇.....	26
7.2.3	控温仓储和受控大气仓储.....	26
7.2.4	危险化学品、有毒物质和石油产品的储存.....	26
7.2.5	车辆、产品处理设备和器具.....	27
7.2.6	维护和校准.....	27
7.2.7	动物控制.....	27
7.2.8	虫害预防.....	27
7.2.9	清洁和消毒.....	27
7.3	个人卫生.....	27
7.3.1	人员规范.....	27
7.3.2	卫生设施和洗手.....	28
7.3.3	防护服.....	28
7.3.4	访客.....	28
7.3.5	便利设施.....	28
7.4	收获、田间包装、产品处理规范和运输.....	28
7.4.1	收获和田间包装人员规范.....	28
7.4.2	运输.....	29
7.5	用水管理.....	29
7.5.1	供水系统.....	29
7.5.2	灌溉用水.....	29
7.5.3	用水管理.....	29
7.6	土壤管理.....	30
7.6.1	肥料管理.....	30
7.6.2	土壤改良剂的处理和应用.....	30
7.6.3	化学品的购买.....	30
7.6.4	农用化学品.....	30
7.7	废弃物处理.....	31
7.7.1	干燥废弃物、废液和不卫生废弃物的处理.....	31

## SQF 初级生产基本原则 - 中级

第一次发布日期：2018 年 6

B 部分：SQF 中级初级生产基本原则的 SQF 体系要素 .....	32
2.1 管理层责任 .....	32
2.1.1 管理层责任 .....	32
2.2 文件控制和记录 .....	32
2.2.1 文件控制和记录 .....	32
2.3 技术规格书和供应商/投入品批准 .....	32
2.3.1 技术规格书和供应商/投入品批准 .....	32
2.4 食品安全体系 .....	32
2.4.1 食品安全计划 .....	32
2.5 体系验证和产品验证 .....	33
2.5.1 纠正和预防措施 .....	33
2.5.2 不合格产品或设备 .....	33
2.5.3 产品抽样、检测和分析 .....	33
2.5.4 内部审核 .....	33
2.6 产品标识、可追溯性、撤回和召回/危机管理 .....	33
2.6.1 产品标识 .....	33
2.6.2 产品追溯 .....	33
2.6.3 产品撤回和召回 .....	34
2.7 食品防护 .....	34
2.7.1 食品防护计划 .....	34
2.8 过敏原管理 .....	34
2.9 培训 .....	34
2.9.1 培训要求 .....	34
模块7：SQF 中级初级生产基本原则 - 植物产品种植的良好农业规范 .....	36
7.1 场所要求 .....	36
7.1.1 场地位置 .....	36
7.2 建筑物、仓储和设备 .....	36
7.2.1 田地和仓储建筑物 .....	36
7.2.2 温室、水培和蘑菇 .....	36
7.2.3 控温仓储和气调仓储 .....	36
7.2.4 危险化学品、有毒物质和石油产品的储存 .....	37
7.2.5 车辆、产品处理设备和器具 .....	37
7.2.6 维护和校准 .....	37
7.2.7 动物控制 .....	37
7.2.8 虫害预防 .....	37
7.2.9 清洁和消毒 .....	37
7.3 个人卫生 .....	38
7.3.1 人员规范 .....	38
7.3.2 卫生设施和洗手 .....	38
7.3.3 防护服 .....	38
7.3.4 访客 .....	39
7.3.5 便利设施 .....	39
7.4 收获、田间包装、产品处理规范和运输 .....	39
7.4.1 收获和田间包装人员规范 .....	39
7.4.2 运输 .....	39
7.4.3 产品处理区域 .....	40
7.5 用水管理 .....	40
7.5.1 供水系统 .....	40
7.5.2 灌溉用水 .....	40
7.5.3 用水管理 .....	40
7.6 土壤管理 .....	40

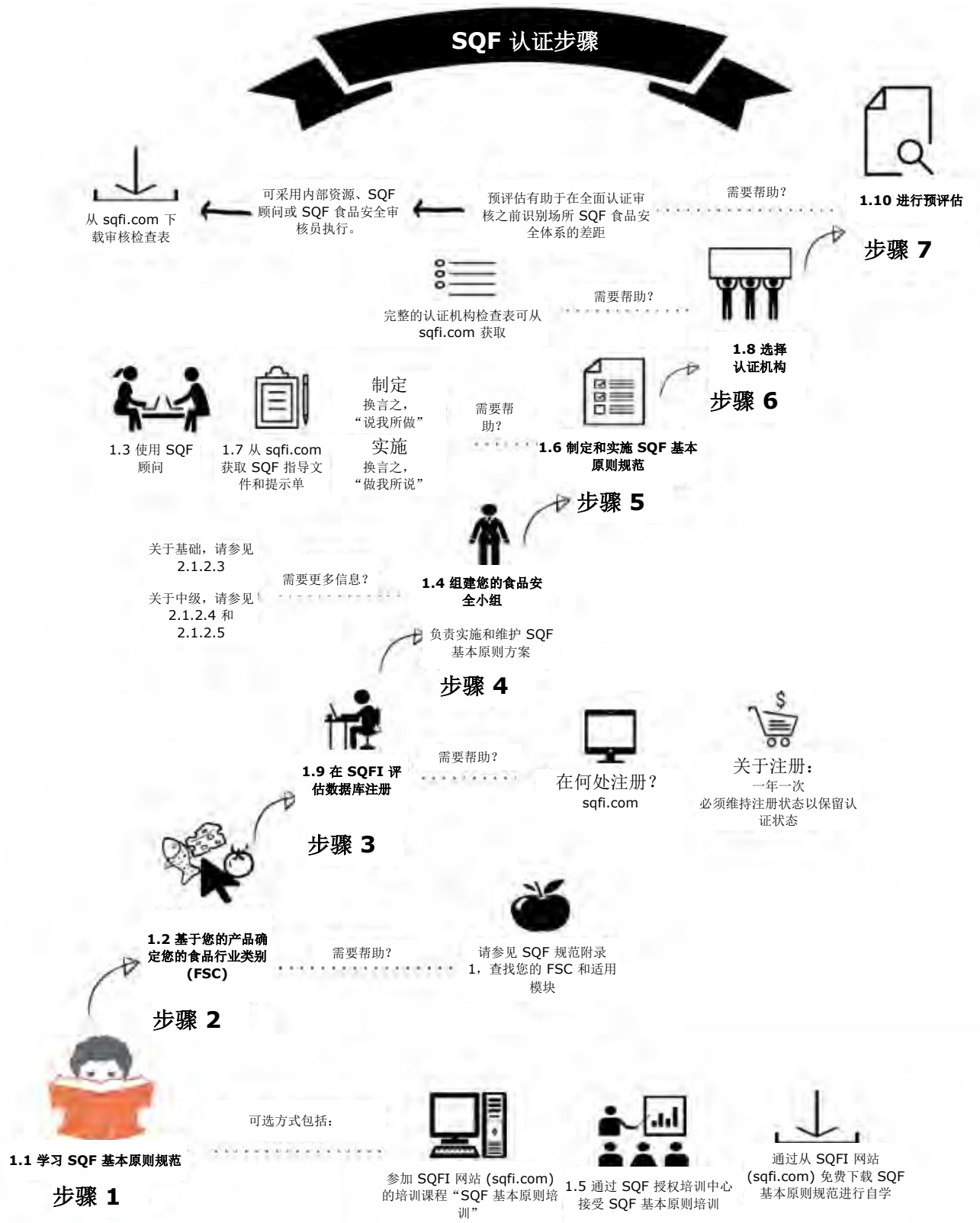
第一次发布日期：2018 年 6

---

7.6.1	肥料管理 .....	40
7.6.2	土壤改良剂处理和施用 .....	41
7.6.3	购买化学品 .....	41
7.6.4	农用化学品 .....	41
7.7	废弃物处理 .....	42
7.7.1	干燥废弃物、废液和不卫生废弃物的处理 .....	42
附录1: SQF 食品行业类别 .....		43
附录2: 词汇表 .....		49
附录3: SQF 标志使用规则 .....		57



第一次发布日期：2018 年 6



第一次发布日期：2018 年 6

## A 部分：SQF 初级生产规范协议基本原则

### 1. 认证准备

#### 1.1 了解 SQF 基础和中级基本原则

可通过多种方式了解如何在您的场所实施 SQF 基本原则规范。可选方式包括：

- 参加 SQF 授权培训中心（推荐）开展的培训课程“SQF 基本原则培训”（参见 A 部分 1.6）；
- 参加 SQFI 网站 (sqfi.com) 的在线培训课程“SQF 基本原则培训”；
- 从 SQFI 网站 (sqfi.com) 上免费下载 SQF 规范，进行自学，了解规范如何在您的行业中实施。

#### 1.2 选择相关的 SQF 食品行业类别

SQFI 认同食品安全规范随产品和流程的食品安全风险的不同而有所不同，因此设计了 SQF 规范，以满足每个行业的不同要求。

完整的 SQF 食品行业类别及适用模块见附录 1。其中包含附有示例的更详细说明、风险等级以及与 GFSI 要求文件所阐述的 GFSI 行业范围的关系。

但下文提供的 SQF 规范与模块的指南适用于各食品行业或行业组。如果您的 FSC 不在下表中，您仍可使用基本原则方案。请参阅本规范后面的附录 1，以确定您的 FSC 和相关模块。您需要将基本原则规范中的体系要素（模块 2）与食品安全规范中的相关模块一起用于您的 FSC。

SQF 食品行业类别 (FSC) 和适用模块		
FSC	类别	适用的良好生产规范模块
3	种植和生产新鲜农产品和坚果	模块 2 – 体系要素和模块 7: 植物产品（水果和蔬菜） 种植良好农业规范

#### 1.3 使用 SQF 顾问

审核可选择使用自身的合格资源制定或实施其 SQF 规范，也可使用注册 SQF 顾问的服务。所有 SQF 顾问都经 SQFI 注册，可从事特定食品行业类别的工作（参见附录 1）。这些顾问均持有身份识别卡，表明其注册所属的食品行业类别。建议场所在聘用 SQF 顾问提供服务之前，在 SQFI 网站 (sqfi.com) 核实其注册详情。可访问 SQFI 网站 (sqfi.com)，查看 SQF 顾问的必要资格要求标准和申请表。SQF 顾问行为规范概述了 SQF 顾问应当遵循的行为准则。

#### 1.4 食品安全责任

SQF 规范要求每个场所不论是否聘用 SQF 顾问，都应聘有具备相应资格的员工或顾问，监督 SQF 体系（包括良好农业规范 (GAP)）的建立、实施、评审和维护。对负责实施和维护 SQF 体系的合格人员的要求见体系要素 2.1.1.3。

某些场所可选择为指定多名 SQF 体系负责人，以满足轮班和经营要求。

#### 1.5 SQF 基本原则培训

建议负责建立、实施和维护 SQF 食品安全基本原则规范各项要求的员工参加培训课程，了解如何最好地实施 SQF 基本原则规范。培训可在线获得或通过 SQFI 授权培训中心网络获得。

可从 SQFI 网站 (sqfi.com) 访问 SQF 基本原则培训选项。该在线培训解决方案是网络式教育门户，员工可根据自身时间和节奏注册并完成 SQF 体系培训。可访问 SQFI 网站 (sqfi.com)。

第一次发布日期：2018 年 6

---

获取关于培训中心及其经营所在国家/地区的详细信息。可联系培训中心，了解课程日期和地点。

“SQF 基本原则”培训对负责实施和维护 SQF 规范的人员不是强制性的，但强烈建议参加。

### 1.6 制定和实施 SQF 规范

要获得 SQF 认证，场所必须制定和实施 SQF 规范的体系要素和相关 GMP 模块（参见 A 部分 1.2）。这包括两阶段过程：

**编制 SQF 体系** – 按照 SQF 规范的体系要素和良好农业规范 (GAP) 模块的要求，建立方针、程序、工作说明和技术规格。换言之，“说我所做”。

**实施 SQF 体系** – 实施建立的方针、程序、工作说明和技术规格，保存记录，以证明遵守了 SQF 规范的相关模块。换言之，“做我所说”。SQFI 建议在进行场所审核之前，保存至少两个月的运行记录。

### 1.7 SQF 指导文件和提示单

从 SQFI 网站 (sqfi.com) 可取得某些 SQF 模块及食品行业类别的指导文件和提示单。这些文件可帮助场所解读 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。

指导文件和提示单旨在帮助场所，但不是用于审核的文件。如指导文件和/或提示单与 SQF 规范之间有不一致之处，以英文版 SQF 规范为准。

### 1.8 选择认证机构

SQF 基本原则规范的审核仅能由经 SQFI 许可的认证机构实施，以开展 SQF 审核并核发 SQF 证书。

场所必须始终与认证机构订有协议，描述所提供的 SQF 审核和认证服务。其中至少包括：

- i. 认证范围（参见 A 部分 2.2）；
- ii. 执行并完成审核和报告要求的预期时间；
- iii. 认证机构的收费结构；
- iv. 颁发、撤销或暂停 SQF 证书的条件；以及
- v. 认证机构的上诉、投诉和争议处理程序。

可从 SQFI 网站 (sqfi.com) 下载经许可的认证机构的最新名单。SQFI 评估数据库也列出了认证机构，场所在注册后，便可寻求报价或在线选择一家认证机构。

### 1.9 在 SQF 数据库注册

要想获得 SQF 认证，场所必须在 SQFI 评估数据库注册。可通过 SQFI 网站 (sqfi.com) 访问该数据库。

注册每年进行，每个场所在注册和续期时需支付费用。可在 SQFI 网站 (sqfi.com) 查看费用。

场所必须先进行 SQFI 注册，再进行认证，且必须维持有效的注册状态（每年续费），才能维持认证状态。如果场所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，证书才会生效。

### 1.10 进行预评估审核

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”。预评估审核可协助识别该场所的 SQF 食品安全体系的差距，以便在接受选定的认证机构进行全面认证审核之前采取纠正措施。可利用内部资源、注册 SQF 顾问或注册 SQF 基本原则审核员实施。

第一次发布日期：2018 年 6

## 2. 初次认证流程

### 2.1 选择 SQF 审核员

SQF 基本原则审核员必须由经 SQFI 许可的认证机构聘用或与其签订合同，且必须符合 SQF 基本原则审核员准则或在 SQFI 注册成为 SQF 食品安全审核员。

该认证机构负责确保所有审核员符合 SQFI 针对 SQF 基本原则审核员设定的准则，且应选择最适当的 SQF 食品安全审核员来进行场所（包括垂直整合的场所）的 SQF 认证审核。认证机构应确保 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，认证机构必须告知场所 SQF 基本原则审核员的姓名。场所可在 SQFI 网站 (sqfi.com) 登记册中查看认证机构提供的凭证或 SQF 食品安全审核员的注册和食品行业类别。

### 2.2 确定认证范围

初次认证审核前，应明确认证范围并由场所和认证机构商定，并纳入初次认证审核范围和所有后续审核范围中（参见 A 部分 2.4）。认证范围应决定场所要制定和实施以及认证机构要审核的相关体系要素及 GMP 模块，且在认证或再认证审核期间或之后短期内不得变更。

关于变更认证范围的要求，参见 A 部分 5.1。认证范围应包含：

**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、装卸货物区和外部地面）均须纳入认证范围。如果场所希望豁免部分经营场所，豁免申请必须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，豁免应在 SQFI 评估数据库及审核报告的场所描述中列出。但是，包含于认证范围内且涉及产品生产、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。

如果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，可扩充场所的范围以将这些经营场所进行覆盖。

场所豁免的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设备或区域的情况，应立即撤销其 SQF 证书。

**产品。** SQF 认证是针对特定产品的。食品行业类别及在场所内加工和处理的产品应在认证范围中明确并商定。如果场所希望豁免场所内加工或处理的任何产品，豁免申请必须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，产品豁免应在 SQFI 评估数据库及审核报告的场所描述中列出。

### 2.3 确定审核范围

场所和认证机构应在认证审核开始前商定审核范围。审核范围应包含：

- 商定的认证范围，包含任何经批准的豁免（参见 A 部分 2.2）；
- SQF 基本原则规范- 初级生产的版本和适用的 GMP 模块；
- 审核持续时间（参见 A 部分 2.4）；
- 指定的 SQF 基本原则审核员；以及
- 认证机构的收费结构，包含差旅时间、报告编写、相关费用以及关闭不符合项的费用。

在场所和认证机构商定审核范围后，一旦审核开始，就不能再变更审核范围。

第一次发布日期：2018 年 6

**2.4 审核持续时间指南**

认证机构和场所商定认证范围及用于支持范围的相关信息后，认证机构应向场所提供完成认证审核所需时间的评估结果。

审核时间将根据场所规模及业务运行复杂程度而定。可能影响审核时间的因素包括：

- i. 审核范围；
- ii. 场所的规模及产品设计和/或人员数量；
- iii. 生产线数量及工艺整体复杂程度；
- iv. 产品是高风险还是低风险；
- v. SQF 体系设计及文件的复杂程度；
- vi. 机械化及劳动密集程度；
- vii. 与公司人员沟通的难易程度（考虑使用的语言不同）；
- viii. 场所人员的配合程度。

表 1 和表 2 提供了 SQF 认证审核持续时间的指南。如果认证机构偏离此指南的时间超过百分之三十 (30%)，应有正当的理由。

此文件纯属指南，认证机构必须依据认证范围、食品安全风险和工艺的复杂程度，决定每次认证审核的时间。

**表 1：SQF 基础初级生产基本原则场所审核持续时间表**

步骤 1	步骤 2	步骤 3
	持续时间（天）（包含最多 3 种商品/动物种类）	基于员工人数的额外天数
雇用 10 人以下的农场业务	0.25	1 至 50 人 = 0 51 至 100 人 = 0.25 101 至 500 人 = 0.5 > 500 人 = 0.75
所有其他农场业务	0.5	
超过 3 种商品/动物种类的额外时间	每增加额外 3 项 HACCP 计划或额外 3 种农作物/商品/动物种类，加 0.25 天	

**表 2：SQF 中级初级生产基本原则场所审核持续时间表**

步骤 1	步骤 2	步骤 3
	持续时间（天）（包含最多 3 种商品/动物种类）	基于员工人数的额外天数
雇用 10 人以下的农场业务	0.33	1 至 50 人 = 0 51 至 100 人 = 0.33 101 至 500 人 = 0.75 > 500 人 = 1.0
所有其他农场业务	0.75	
超过 3 种商品/动物种类的额外时间	每增加额外 3 项 HACCP 计划或额外 3 种农作物/商品/动物种类，加 0.33 天	

除了审核时间之外，认证机构应向场所提供审核计划安排、差旅、报告编写和关闭不符合项的时间和预期费用。

第一次发布日期：2018 年 6

---

## 2.5 场所审核

场所审核由认证机构指定的 SQF 基本原则审核员在现场执行。审核在场所与认证机构商定的时间进行，该时间段内需要有主要工艺过程实施。现场审核必须包含对整个场所的审核，包括建筑物内部和外部，无论认证和商定的豁免范围如何。现场审核应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）。

现场审核是为了判定 SQF 规范是否按照文件有效实施。该审核确定并验证：

- i. SQF 食品安全体系的整体有效性；
- ii. 食品安全危害已有效识别并得到控制；
- iii. 场所展现出维护有效的 SQF 体系及符合其食品安全法规和客户要求的承诺水平；以及
- iv. 场所豁免产品或区域不会对认证范围内的产品构成食品安全风险。

## 2.6 季节性生产

对于涉及季节性生产（即主要生产活动在不超过五个连续月的周期内进行）的场所，初次认证审核应在该季节生产高峰时段内进行。

如果场所希望在其认证范围内包含一个季节以上的产品，则场所和认证机构应同意在风险最高和/或生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应作为该认证审核的一部分加以审核。

## 2.7 不符合项

如果 SQF 基本原则审核员发现有不符合 SQF 规范相关模块要求之处，SQF 食品安全审核员应将不符合项数量、描述和程度告知场所。不符合项也可称为不符合。

SQF 规范的不符合项分级如下：

- **轻微不符合项**是 SQF 规范中的疏漏或缺陷，其造成不满足的情况，且如果不加以解决可能导致食品安全风险，但不太可能导致体系要素的整体缺失。
- **重大不符合项**是 SQF 规范中的疏漏或缺陷，其造成不满足的情况，可能导致食品安全风险，且可能导致体系要素整体缺失。
- **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。

如果场所无法在与认证机构商定的期限内采取有效纠正措施，或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时，也可能引起关键不符合项。

纠正措施的解决和关闭时间期限见 A 部分 3.2。

## 2.8 审核证据记录和审核报告

SQFI 向认证机构提供电子审核检查表，供 SQF 基本原则审核员

在执行 SQF 规范审核时使用。SQF 审核检查表也可从 SQFI 评估数据库获取，并针对 SQF 行业类别进行定制。SQF 检查表旨在确保统一应用 SQF 审核要求。检查表供 SQF 基本原则审核员用于记录其发现并判定场所运营对相关要求的遵循程度（即审核证据记录）。

第一次发布日期：2018 年 6

---

良好农业规范 (GAP) 模块应作为 SQF 基础/中级基本原则审核的一部分加以评估。如果某要素不适用，且有正当理由，则应由 SQF 基本原则审核员在审核报告中声明其为“不适用”(N/A)。

SQF 审核期间识别的不符合项应准确记录在 SQF 审核报告中，并应完整描述 SQF 规范的条款及不符合项的原因。不符合项报告应由 SQF 基本原则审核员在场所审核结束前提供给场所。

电子审核证据记录应由 SQF 基本原则审核员填写完成，并提供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，

(10) 认证机构应评审并批准审核证据记录，并提供给场所。在场所审核最后一天起四十五 (45) 个日历日内做出最终认证决定前，最终审核报告（连同填写完成并经批准的纠正措施）应提供给场所（参见 A 部分 3.4）。

SQF 食品安全审核报告归场所所有，未经场所许可，不得分发给其他方。

第一次发布日期：2018 年 6

### 3. 初次认证决定

#### 3.1 认证决定的责任

认证机构有责任确保其 SQF 食品安全审核员进行的审核内容详尽，符合所有要求，且审核报告完整。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。

认证决定应由认证机构基于 SQF 审核期间 SQF 基本原则审核员所建议的符合项和不符合项的证据做出。尽管 SQFI 提供认证的指南，但认证机构仍有责任根据 SQF 基本原则审核员所提供的客观证据决定认证是否有正当理由，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 提供书面的正当理由。

#### 3.2 场所审核纠正措施

所有不符合项及其解决方法均应由 SQF 基本原则审核员记录。下面列出了重大和轻微不符合项的关闭期限。

- **轻微不符合项**应在完成场所审核后三十 (30) 个日历日内予以纠正，由 SQF 基本原则审核员验证和关闭。认证机构可给予延期，前提是绝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。应将延期的期限告知场所。如给予延期，不符合项仍应关闭，且 SQF 基本原则审核员应记录延期的所有理由、正在采取的风险控制措施，以及商定的完成日期。
- **重大不符合项**应在完成场所审核后三十 (30) 个日历日内予以纠正，并在验证恰当的纠正措施后关闭。  
在纠正措施涉及结构变更或由于季节性条件而无法纠正，或需要安装周期的情况下，该期限可以延长，前提是认证机构可接受该纠正措施时间期限，且场所采取了临时措施以减轻给产品安全带来的风险。但在此类情况下，不符合项仍应关闭，且 SQF 基本原则审核员应记录延期的所有理由、正在采取的风险控制措施，以及商定的完成日期。
- 如果 SQF 基本原则审核员认为在认证审核期间存在关键不符合项，则应立即告知场所并通知认证机构。初次认证审核提出的关键不符合项会使审核自动失败，场所必须再次申请认证（参见 A 部分 3.5）。

#### 3.3 审核评分和评级

SQF 基础或中级初级生产基本原则规范审核没有评分或评级。适用于 SQF 食品安全认证审核的评分和评级不适用于 SQF 初级生产基本原则认证审核。如果场所的客户需要评分或审核评级，则认证机构将采用 SQF 食品安全规范所使用的评分/评级体系（参见 SQFI 网站 (sqfi.com) 上提供的相应 SQF 食品安全规范）。

#### 3.4 授予认证

场所如满足以下条件，则被视为已成功实施 SQF 基础和中级初级生产基本原则规范：

- 场所在三十 (30) 天内关闭所有不符合项。

认证决定应在 SQF 规范审核最后一天后的四十五 (45) 个日历日内做出。场所的基本原则认证完成后，可以获得唯一的证书号码。

授予基本原则认证后十 (10) 个日历日之内，认证机构应提供场所基本原则审核完成认证的电子和/或纸质证书。该证书有效期限为初次认证审核日期满周年之日后七十五 (75) 天。该证书应采用 SQFI 批准的格式，并包含：

- i. 认证机构的名称、地址和标志；
- ii. 标题“完成证书”；



第一次发布日期：2018 年 6

---

- iii. 表述“（场所名称）符合 SQF 基础或中级初级生产基本原则第 1 版的要求，特此注册”；
- iv. 注册范围中包含的食品行业类别和产品；
- v. 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；
- vi. SQF 标志；以及
- vii. 授权人员和发证人员的签名。

经认证的场所信息应发布在 SQFI 网站 (sqfi.com) 上。

### 3.5 未能满足要求

如果场所未能在要求的期限内将不符合项关闭或收到关键不符合项，则将该场所视为未通过 SQF 规范认证。接下来，该场所必须再申请另一次现场审核。

第一次发布日期：2018 年 6

## 4. 监督和再认证

### 4.1 维持认证

要维持 SQF 食品安全认证，场所必须确保监督和/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出现关键不符合项，并且所有重大和轻微不符合项都在规定的时间范围内得到纠正。

### 4.2 监督审核

如果场所在认证审核或再认证审核时有以下任何数量或类型的不符合项，则进行监督审核：

- i. 2 个或更多重大不符合项
- ii. 1 个重大不符合项和 4 个或更多轻微不符合项，或
- iii. 14 个或更多轻微不符合项

（请注意，为获得或维持认证，所有不符合项必须在三十（30）天内关闭。参见 A 部分 3.4。）

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四十五（45）个日历日内进行。

监督审核的目的是：

- i. 验证在上一次食品安全审核中关闭的纠正活动和纠正措施的持续有效性；
- ii. 验证 SQF 规范是否继续按照文件要求实施；
- iii. 考虑并采取适当措施，应对场所运营的变化和这些变化对场所 GMP 和任何适用的食品安全计划的影响；
- iv. 确认继续符合 SQF 规范的要求；
- v. 验证所有关键过程和食品安全步骤是否仍然受到控制；以及
- vi. 协助持续改进场所的 GMP 和业务运营。

监督审核中提出的重大或轻微不符合项应按照 A 部分 3.2 的指示予以关闭。如场所出现以下状况，认证机构应暂停场所的

SQF 证书：

- i. 场所未能在要求的期限内允许进行监督审核；或
- ii. 场所未能在商定的期限内将监督审核中提出的不符合项关闭。

### 4.3 监督审核 - 季节性运营

季节性运营指的是场所的主要业务活动时间在任何日历年度内不超过五个连续月。

如果应进行监督审核的日期在运营季节之内，则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四十五（45）天内进行。

如果应进行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。运营前审核应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。

### 4.4 再认证审核

SQF 体系的再认证审核目的在于验证场所的 SQF 体系的整体持续有效性。

再认证审核应在初次认证审核最后一天满周年之日之前或之后的四十五（45）个日历日内进行。

必须有 SQF 合规经理的书面批准，方可核发场所再认证审核期限及证书过期日期的延期，可延期的情况包括天灾或极端天气等极端情况。季节性场所应参见 A 部分 4.5。

如有需要永久变更再认证审核日期的情况，需有 SQF 合规经理的书面批准，且该场所新的再认证日期可提前到周年日之前，并将新的再认证日期固定为新的初次认证审核日期。

第一次发布日期：2018 年 6

---

所有延期申请应由核发场所 SQF 证书的认证机构提出。再认证审核的目的在于：

- i. 验证在上次审核中关闭的整改和纠正措施的持续有效性；
- ii. 验证 SQF 规范是否继续按照文件要求实施；
- iii. 验证内部审核、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；
- iv. 验证针对所有不符合项的纠正和预防措施是否已实施；
- v. 考虑并采取适当措施，应对场所运营的变化和这些变化对场所 GMP 的影响；
- vi. 验证所有的关键步骤是否仍受到控制，以及 SQF 规范所有要素之间是否实现有效的交互作用；
- vii. 如有运营方面的变化，认证 SQF 体系的整体有效性；
- viii. 验证场所是否继续展现出对维护有效的 SQF 体系及符合法规和客户要求的承诺；及
- ix. 协助持续改进场所的 SQF 体系和业务运营。

#### 4.5 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 A 部分 4.4 的要求。但是，如果季节性运营发生重大变化，无法满足再认证审核九十 (90) 天的时间期限，则认证机构和场所应临时重设再认证审核日期，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，场所希望永久变更再认证审核日期，该申请必须按照 A 部分 4.4 所述，以书面形式向 SQF 合规经理提出。

#### 4.6 暂停认证

如场所出现以下状况，认证机构应暂停 SQF 证书：

- i. 未允许进行再认证审核或监督审核；
- ii. 未能在针对重大不符合项指定的期限内采取纠正措施；
- iii. 在再认证或监督审核中收到严重不符合项；以及
- iv. 根据认证机构的意见，场所未能维持 SQF 规范的要求。

如果场所的证书被暂停，认证机构应立即将 SQFI 评估数据库中的场所详情修改为“暂停”状态，指出暂停的原因和生效日期；并以书面形式进行下列事项：

- i. 通知场所采取此措施的原因和生效日期；
- ii. 将发给场所的暂停通知抄送给 SQF 合规经理；以及
- iii. 要求场所在收到暂停通知后四十八 (48) 小时内，向认证机构提供详细的纠正措施计划，说明要采取的纠正措施。

如果场所的证书被暂停，认证机构应在收到详细的纠正措施计划后，采取以下措施：

- i. 验证已立即进行纠正，方式为在收到纠正措施计划三十 (30) 个日历日内进行现场视察；
- ii. 如果纠正措施已成功执行，恢复场所在 SQFI 评估数据库的状态，并向场所发出书面通知，指出其证书暂停状态已结束；
- iii. 暂停后六 (6) 个月内，认证机构应执行场所视察，以验证纠正措施计划是否有效执行，以及场所的 SQF 体系是否达成预定的目标；以及

第一次发布日期：2018 年 6

---

- iv. 将发送给场所说明暂停状态解除的通知抄送给 SQFI。

如果认证机构已暂停场所的 SQF 证书，在暂停期间，该场所不得宣称自己持有 SQF 证书。

#### 4.7 撤销证书

如场所出现以下状况，认证机构应撤销证书：

- i. 已处于暂停状态，且未能在收到暂停通知的四十八 (48) 小时内，提交认证机构所确定的已批准纠正措施计划，或未能在指定的期限内采取由认证机构决定的已批准纠正措施；
- ii. 伪造记录；
- iii. 未能保持 SQF 证书的完整性；或
- iv. 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。

如果场所的证书被撤销，认证机构应立即将 SQFI 评估数据库中的场所详情修改为“撤销”状态，指出撤销的原因和生效日期；并以书面形式进行下列事项：

- i. 通知场所 SQF 证书已被撤销、撤销原因及生效日期；
- ii. 将发给场所的撤销通知抄送给 SQFI；及
- iii. 指示场所在通知后三十 (30) 天内交还证书。

如证书被撤销，场所不得在 SQFI 认证机构撤销证书日期起十二 (12) 个月内申请认证。被撤销的场所信息将发布在 SQFI 网站 (sqfi.com) 上，为期十二 (12) 个月。

第一次发布日期：2018 年 6

## 5. 场所和认证机构的义务

### 5.1 变更认证范围

如果场所希望将食品行业类别或新产品添加到其认证范围中，可书面向认证机构申请扩大认证范围。

认证机构应执行额外流程或产品的场所审核，并应核发新证书，或书面通知场所为何无法核发新证书。

扩大范围的审核不应变更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应维持与原始证书相同。

认证机构应对 SQFI 评估数据库中的场所记录做出合适的范围变更。

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、商品，或人员、原材料、包装材料或配料的重大变更，应书面通知认证机构。

如果在再认证审核期限之前四十五 (45) 天内收到申请，认证机构应将认证范围扩大推迟至下一次再认证审核，并应告知场所。在成功再认证审核之前，不核发新证书。

### 5.2 变更认证机构

场所可在一个认证周期后变更其认证机构，且只能在所有未解决的不符合项均已关闭之后变更，前提是该证书未被暂停，也不存在暂停或撤销的可能性。

需要进行监督审核的场所只能在由 SQFI 合规经理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。

证书号码和再认证日期随场所转移至新的认证机构。新的认证机构应进行场所的转机构进行预审核，以便：

- i. 确认证书现行有效且与认证的 SQF 体系相关；
- ii. 确认场所的食品行业类别在新的认证机构认可范围内；
- iii. 确认针对收到的任何投诉已采取措施；
- iv. 评审场所的审核历史（场所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；以及
- v. 确认当前认证周期的阶段。

### 5.3 产品召回和违法通知

如果发现通过认证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），则场所应在该事件后二十四 (24) 小时内发送电子邮件至 [foodsafetycrisis@sqfi.com](mailto:foodsafetycrisis@sqfi.com)，书面通知认证机构及 SQFI。

场所的认证机构和 SQFI 应列入场所的重要联系人检查表，如 SQF 规范体系要素 2.6.3.2 所定义。

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。

### 5.4 合规和完整性方案

为了符合 SQFI 的合规性和完整性方案的要求，SQFI 可能会不时监控认证机构及其审核员的活动。监控方式包括但不限于确认审核和/或见证审核。执行这些额外监控活动期间，场所必须允许额外的 SQFI 授权代表、员工或审核员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运营，或导致

第一次发布日期：2018 年 6

---

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。

### 5.5 所有权变更

如果通过认证的场所已售出，且仍保留商业名称，则新的所有人应在所有权变更后三十 (30) 个日历日 (30) 内通知认证机构，并申请保留 SQF 认证和现有的证书号码。如果通过认证的场所所有权发生变更，但主要负责管理和监督 SQF 体系的员工继续留任，认证机构可维持现有审核频率状态。应用此规则时，认证机构应确定主要负责管理和监督 SQF 体系的员工继续留任。

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

### 5.6 经营场所搬迁

如果通过认证的场所经营场所搬迁，其认证不会转移到新的场所。必须对新经营场所进行成功认证。虽然场所的证书号码应维持不变，但应对对新经营场所进行初次认证审核。

### 5.7 语言

认证机构应确保执行审核的 SQF 基本原则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，翻译应由认证机构提供，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的场所，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。

解决冲突时，应以英文版本的 SQF 规范为准。

### 5.8 利益冲突

认证机构应确保所有认证活动的控制和管理（包括方针和规范的编制）独立于任何咨询活动之外。如果 SQF 基本原则审核员进行有关 SQF 体系认证的任何审核会构成利益冲突（如下所述）或任何可能导致利益冲突的其他情况，则认证机构不能使用此审核员。

SQF 食品安全审核员不应审核其在过去两 (2) 年内担任过顾问角色的任何场所或任何有关该场所的人士（被视为以主动、创造性的方式参与待审核的 SQF 体系编制，包括编制食品安全计划）。顾问包括但不限于以下活动：

- i. 制作或编制食品安全计划、手册、说明书或程序；
- ii. 参与有关 SQF 体系的决策过程；
- iii. 以顾问或其他身份针对 SQF 体系的建立、文件编制、开发、确认、验证、实施或维护提出建议；以及
- iv. 提供或参与提供“内部”食品安全培训服务，其中提供了最终认证的食品安全计划和 SQF 体系编制和执行的建议和说明。

认证机构应确保 SQF 基本原则审核员披露其自身或其所属机构与场所之间现有、先前或可能的任何联系。

认证机构应通过组织结构确保，对于 SQF 方案内的现有或潜在场所，认证机构签约或雇用的审核员不会产生任何潜在的利益冲突，也不会提供顾问服务或培训。

如果场所认为 SQF 基本原则审核员存在利益冲突或由于其他原因，可拒绝该审核员的服务。在这种情况下，场所应以书面形式向认证机构说明原因。

### 5.9 投诉、上诉和争议

第一次发布日期：2018 年 6

---

认证机构应制定并向场所提供其处理和解决场所提出或其他相关方关于场所提出的上诉、投诉和争议的书面程序。

如果场所有理由正式提出关于认证机构活动的投诉或认证机构所做决定的上诉或争议，包括其审核员的活动和决定，认证机构应调查并解决这些事件，不得延误，并应保留所有投诉、上诉和争议及其解决方法的记录。

如果认证机构收到来自其他相关方关于场所的投诉，认证机构应调查并解决这些事件，不得延误，并应保留所有投诉、上诉和争议及其解决方法的记录。

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

如果对投诉的调查认定场所的 SQF 体系存在持续故障或任何其他不符合 SQF 基本原则方案和其他支持文件的情况，认证机构应暂停认证，如 A 部分 4.6 所述。

如果提出了关于审核员或认证机构人员行动或行为的投诉，认证机构应调查并解决此投诉，不得延误，并保留所有投诉及其解决方法的记录。

对认证机构所做的投诉记录及其调查应按照要求提供给 SQFI。如果投诉、上诉或争议无法在场所与认证机构之间圆满解决，则须通过 SQF 网站 (sqfi.com) 提交给 SQFI 投诉和上诉程序。关于 SQF 规范、SQF 评估数据库、SQF 培训中心和顾问的投诉和建议，也可在该网站上提出。

此页故意留空。



# SQF 初级生产基本原则 - 基础

第1.1版



此页故意留空。

## B 部分：SQF 基础初级生产基本原则的体系要素

### 2.1 管理层责任

#### 2.1.1 管理层责任

2.1.1.1 场所高级管理层应负责审查、验证和记录

以下各项的完成情况：

- i. SQF 体系年度审核，旨在确保针对已识别危害的控制措施已执行且是适宜的；
- ii. 承诺供应安全食品的方针声明；以及
- iii. 纠正措施和/或记录，证明遵守原产地和目的地所在国家/地区的相关食品法规。

2.1.1.2 场所高级管理层应确保有足够多的资源可用于实现食品安全目标并支持 SQF 体系的建立、实施、维护及持续改进。

2.1.1.3 场所高级管理层应指定一名人员，且该人员应由场所雇用或签约，并且：

- i. 负责建立、实施和维护食品安全体系；并且
- ii. 了解 SQF 初级生产基本原则规范及有关场所认证范围的 SQF 体系实施和维护的要求。

### 2.2 文件控制和记录

#### 2.2.1 文件控制和记录

2.2.1.1 文件的控制方式应确保员工在记录与食品安全有关的活动时使用最新的现行方针、程序和表单。

2.2.1.2 所有记录应内容清晰，并经活动实施人员适当授权或签名，证明已完成检测、分析和其他必要活动。

2.2.1.3 记录应方便获取、可检索、安全保存，防止损坏和不良，并应按照客户或法规规定的期限留存。

2.3.1.1 影响终产品安全的农业投入品和包装材料（包括但不限于供应商提供的农用

### 2.3 技术规格书和供应商/投入品批准

#### 2.3.1 技术规格书和供应商/投入品批准

化学品、危险化学品、培植产品、土壤改良剂和半终产品或终产品）的技术规格书应符合相关法规。

2.3.1.2 终产品规格书应由场所及其客户（如适用）批准，可供相关员工查阅，并可包括：

- i. 微生物和化学限值；及
- ii. 标识和包装要求。

2.3.1.3 影响终产品安全的农业投入品、包装材料和服务应符合商定的技术规格并由经批准的供应商供应。

### 2.4 食品安全体系

#### 2.4.1 食品安全计划

2.4.1.1 产品、加工、包装和仓储与处理条件的描述应针对农场所在地的运营范围进行记录。

2.4.1.2 应完成运营风险评估（危害分析），确定在农业产品生产期间可合理发生的所有食品安全危害。

## 2.5 体系验证和产品验证

### 2.5.1 纠正和预防措施

2.5.1.1 场所应针对食品安全不符合项和来自内部或客户的投诉采取行动。应保留记录以记录问题、投诉或食品安全事件的原因，以及由此产生的用于解决这些问题的纠正措施。

### 2.5.2 不合格产品或设备

2.5.2.1 不合格产品、投入品、半终产品、包装材料或设备的隔离、处理、返工或处置方式应最大限度地降低无意使用、不当使用的风险，以及对终产品完整性造成的风险。应留存不合格产品的处理和处置记录。

## 2.6 产品标识、可追溯性、撤回和召回/危机管理

### 2.6.1 产品标识

2.6.1.1 应实施产品标识体系以确保：

- i. 在接收、生产/收获、仓储和发货的所有阶段明确标识产品；
- ii. 终产品根据客户技术规格和/或法规要求贴上标签；以及
- iii. 应留存产品标识记录。

### 2.6.2 产品追溯

2.6.2.1 应实施产品追溯体系以确保：

- i. 终产品可追溯至客户（顺向一步），并提供贯穿始于投入品和食品接触包装及材料接收日期的整个流程的可追溯性（逆向一步）；以及
- ii. 应留存投入品和包装材料接收和使用、终产品发货和目的地的记录。

### 2.6.3 产品撤回和召回

2.6.3.1 场所（农场）应说明在需要从配送中撤回或召回产品的情况发生时通知客户和其他关键机构的方法（计划和联系人列表）和职责。这可能包括食品安全体系的故障，或洪水、用水警告、火灾等意外事件引起的危机。

2.6.3.2 一经发现需要公示的食品安全事件，应在 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](mailto:foodsafetycrisis@sqfi.com)，通知 SQFI。

2.6.3.3 应留存所有产品撤回、召回和召回演练的记录。

## 2.7 食品防护

不适用于 SQF 初级生产基本原则 - 基础

## 2.8 过敏原管理

不适用于 SQF 初级生产基本原则 - 基础

## 2.9 培训

### 2.9.1 培训要求

2.9.1.1 员工培训方案应适用于执行有关下列各项任务的人员：

- i. 良好农业规范；
- ii. 个人卫生；以及
- iii. 食品法规要求的应用。

第一次发布日期：2018 年 6

---

2.9.1.2 说明和培训材料应使用员工理解的语言，并解释如何执行对确保法规遵从性、维护食品安全和卫生习惯至关重要的所有任务。

2.9.1.3 培训方案应包括识别企业进修培训需求（其中应包括所有临时、季节性和全职员工/承包商）的内容。进修培训应至少包括个人卫生、过敏原意识和场所安全性。开展的所有培训必须填写考勤记录。

## 模块 7：SQF 基础初级生产基本原则 - 植物产品种植的良好农业规范

本部分涵盖针对水果、蔬菜和坚果种植和收获的良好农业规范要求。

适用的食品行业类别 (FSC) 包括：

FSC 3：种植和生产新鲜农产品和坚果

应实施本部分的所有适用要素。如果某要素不适用，则必须有合理理由证实豁免申请，并在审核前书面提交给认证机构。

### 7.1 场所要求

#### 7.1.1 场地位置

7.1.1.1 农场和设施位置应确保相邻的建筑物、运营和土地使用不妨碍场地的安全和卫生运作。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产品生产的情况或变更，应重新评估风险分析。

7.1.1.2 生产和种植场地地开展风险评估，以评估和记录由于先前的土地使用、相邻土地使用和其他环境因素（包括结构和设备）对农作物造成的风险。应考虑以下事项：

- i. 土地使用历史；
- ii. 地形；
- iii. 相邻土地使用；以及
- iv. 可能影响供应安全产品的能力的其他因素。

7.1.1.3 每个生产场所都应留存表明种植和收获了什么农作物的记录。

### 7.2 建筑物、仓储和设备

#### 7.2.1 田地和仓储建筑物

7.2.1.1 所有用于存放设备、农用化学品、农产品包装材料或农产品的所有建筑物，其设计和构造应符合良好的卫生规范，并避免产品污染。

7.2.1.2 指定用于存放农产品或农产品包装材料的建筑物应具有耐用结构。内部表面应涂上浅色面漆，使其平滑且不会渗透，并保持清洁。

7.2.1.3 仓库的设计和构造应使收获和包装器具、收割机、设备、输送带、大提包、托盘容器和器具与农业机械、危险化学品和有毒物质分开存放，并保持卫生。

#### 7.2.2 温室、水培和蘑菇

7.2.2.1 室内种植农产品的场所的设计应不会给产品带来食品安全风险，包括控制玻璃和其他异物。

#### 7.2.3 控温仓储和受控大气仓储

7.2.3.1 冷藏、冷冻室和气调仓储设施应具有合适的尺寸、结构和设计，并能有效运行和控制温度。

7.2.3.2 地板应使用不渗透且易于清洁的平滑、致密耐冲击材料，且应具备有效斜度，以便在正常情况下高效地清除所有溢流或废水。

7.2.3.3 墙面、天花板、门、框架和活板门应采用坚固结构。内部表面应涂上浅色面漆，使其平滑且不会渗透。

#### 7.2.4 危险化学品、有毒物质和石油产品的储存

7.2.4.1 危险化学品、有毒物质和石油产品的仓储方式应防止对员工、产品、产品处理设备或者处理、储存或运输产品的区域造成危害。

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

7.2.4.3 区域内（可单独上锁或以其他方式存放）的危险化学品、有毒物质和石油产品存放不得存放在食品处理区域、产品仓储室和包装仓储室内。

### 7.2.5 车辆、产品处理设备和器具

7.2.5.1 农业经营中使用的可能接触农产品的设备、车辆、工具、器具和其他物品或材料应进行标识并妥善保管，保持清洁并做消毒，并以避免污染的方式仓储。

7.2.5.2 用于非收获用途的收获容器应明确标识，不得回收用于收获。

7.2.5.3 用于运输农产品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。

7.2.5.4 在地面农作物上行驶的拖拉机、收割机、田间包装设备和机器应安装集油盘，以防止润滑剂和油类污染农作物。

### 7.2.6 维护和校准

7.2.6.1 设备和建筑物的维护应以防止产品或设备受到污染的风险的方式进行计划、安排和实施，以确保良好工作状态。

7.2.6.2 应至少每年对种植和收获过程中使用的化学品施用、测量、测试和检查设备进行一次校准和重新校准。

### 7.2.7 动物控制

7.2.7.1 应采取和监控措施来控制种植场地内的家畜和野生动物，不允许家畜或野生动物出现在大棚内和所有仓储和产品处理区域。

### 7.2.8 虫害预防

7.2.8.1 建筑物周围的场地、仓储设施、机械和设备不得有废弃物或积聚碎屑，以免吸引虫害。

7.2.8.2 用于产品处理、产品仓储或食品包装仓储的建筑物和仓储设施应配有虫害预防设备，例如诱捕器和毒饵投放点。

7.2.8.3 收获的产品和食品接触包装材料应无虫害和寄生虫感染迹象。

### 7.2.9 清洁和消毒

7.2.9.1 产品接触表面、田间收获设备和卫生设施的清洁和消毒（如必要）频率应能足够将产品污染降至最低。

7.2.9.2 清洁化学品应获批用于食品设备和接触表面且必须单独仓储以防止产品污染（另请参见 7.2.4）。

## 7.3 个人卫生

### 7.3.1 人员规范

7.3.1.1 从事产品处理的人员应遵守相应的个人规范，包括：

- i. 不得佩戴或携带会对产品安全构成威胁的首饰和其他易松脱物品进入任何种植、处理或仓储产品的场所；
- ii. 在徒手处理产品的情况下，不允许涂指甲油、戴假指甲和留长指甲；
- iii. 不允许使用假睫毛和进行睫毛嫁接；以及
- iv. 禁止在任何种植区域（包括在田间收获设备上）和收获及包装过程中吸烟、咀嚼、饮食（喝水除外）或吐痰。

应定期监控人员和访客规范以查看其是否合规，对于违反食品安全规范的人员，应采取相应的纠正措施。

7.3.1.2 患有或携带传染性疾病（疾病可通过食物作为载体进行传播）的人员不得从事种植、产品处理或田间收获活动。

7.3.1.3 应对所有处理产品或食品接触物料的员工进行医学筛查程序。

7.3.1.4 有暴露割伤、溃疡或病灶的人员不得处理产品或食品接触物料。身体暴露部位的轻微割伤或擦伤应以从易于使用和存放的急救箱中取出的合适防水敷料覆盖。

7.3.1.5 应制定与血液或其他体液接触的产品或产品接触表面的处理程序。

### 7.3.2 卫生设施和洗手

7.3.2.1 厕所设施的提供、设计、构造和位置应尽量减少产品污染的潜在风险。

- i. 厕所应能满足最大员工人数的需求，并采用方便清洁和维护的方式建造；
- 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，指示人们每次如厕之后都应洗手；
- iv. 应设置供农场员工悬挂防护服的衣架；
- 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清洁卫生。

7.3.2.2 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。

### 7.3.3 防护服

7.3.3.1 应有效地保存、存放、洗涤和穿着防护服，以保护产品免受污染。

7.3.3.2 在适用的情况下，应对包括鞋套在内的服装（任何外穿服装）进行有效的维护、清洁、消毒和穿着，以保护产品免受污染。

7.3.3.3 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规范，并且人员应遵守上述洗手规范。

### 7.3.4 访客

7.3.4.1 所有访客在进入产品种植、收获或仓储区域时都应取下首饰和其他易松脱物品，并穿上合适的防护服。

7.3.4.2 应阻止有明显疾病迹象的访客进入任何种植或产品处理或田间收获作业区域。

7.3.4.3 访客必须遵守场所为在田间的不同区域、棚屋、包装设施或仓储区域作业的员工指定的所有人员行为规范。

7.3.4.4 无人监护的儿童不得进入任何收获、包装或食品仓储区域。

### 7.3.5 便利设施

7.3.5.1 应规定将员工个人物品存放在远离农作物、收获区域、田间和包装作业区域以及收获设备的地方。

7.3.5.2 应指定用餐休息区，该区域应远离食品接触/处理区域和收获设备。

7.3.5.3 现场员工可接触的饮用水不应对产品构成风险。

## 7.4 收获、田间包装、产品处理规范和运输

### 7.4.1 收获和田间包装人员规范

7.4.1.1 从事田间包装工作的员工应遵守适当的个人规范，其中包括：

- i. 围裙和手套应保持清洁；
- ii. 围裙和手套不应放在产品、工作台面、设备或包装材料上，而应挂在提供的围裙和手套架上；
- iii. 所有产品和包装材料都应远离地面和运输工具的地板；以及



iv. 废弃物应装在指定的废弃物箱内。废弃物不应与农产品接触，应定期清除，不得堆积。

#### 7.4.1.2 商品特定处理和农产品田间包装应确保：

- i. 不收获或采集受损或腐烂的农产品；
- ii. 不应收获接触地面的产品（除非该产品通常都接触地面，或特别指定用于进一步加工且客户批准使用）；
- iii. 检查物理危害的措施和消除物理危害的程序已经到位；
- iv. 会造成交叉污染风险的布料、毛巾或其他清洁材料不得用于擦拭农产品；
- v. 收获容器的使用和存放应将食品安全危害降至最低；以及
- vi. 用于收获操作的刀子和切割仪器应加以控制，并保持干净和良好维护状态。

#### 7.4.1.3 包装材料应适用于其预期用途，并以防止污染的方式存放。应制定书面方针，明确允许包装材料与土壤直接接触的情形。

7.4.1.4 接触农产品的材料应保持清洁并妥善保管。接触食品的收获容器和托盘应在收获前和收获期间进行检查，以确保不会对食品安全构成风险。

### 7.4.2 运输

#### 7.4.2.1 农作物的装载、运输和卸载应确保维护产品完整性。规范包括：

- i. 验证运输装置的清洁和功能；
- ii. 运输到最终目的地期间的适当仓储条件；
- iii. 防止与其他危险品交叉污染和不良；以及
- iv. 适当的存货周转和可追溯性规范。

## 7.5 用水管理

### 7.5.1 供水系统

7.5.1.1 应维护和/或处理场所和各生产区块使用的所有水源以及用于将水运往最终使用或仓储地点的配送系统，以防止污染并确保适用于其用途。

7.5.1.2 农业用水的取水点以及取水方式应符合现行法规的要求。

7.5.1.3 用于运送人或动物粪便的排废系统应与用于运送农业用水的运输工具分开。

### 7.5.2 灌溉用水

7.5.2.1 农业用水应取自己知的清洁水源或经过处理以适合使用。

7.5.2.2 在对灌溉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 7.5.3 所述的微生物标准。

7.5.2.3 水培用水应频繁更换，以将微生物或化学品污染降至最低。输水系统的设计应使其易于清洁维护。

### 7.5.3 用水管理

7.5.3.1 用于产品清洗和处理、直接接触产品的冰的生产、食品接触表面清洗、消毒剂溶液混合和洗手的水，应符合生产活动和目的地所在国家/地区的饮用水微生物和化学标准。

7.5.3.2 水测试应符合针对所种植产品的现有行业标准或法规。

## 7.6 土壤管理

### 7.6.1 肥料管理

7.6.1.1 应对无机（化学品）和有机（粪肥）土壤改良剂进行标识、隔离和单独仓储，以防止构成食品安全风险或与农用化学品发生交叉污染。仓储地点应考虑：

- i. 提供将浓缩和稀释的液体土壤改良剂仓储在特殊水箱，且该水箱至少能容纳所需总量的 110% 或根据当地法规仓储；并
- ii. 远离农作物、田间或灌溉水源仓储，以便通过让土壤改良剂与农作物保持合适距离或利用其他物理障碍来防止溢流污染。

7.6.1.2 应记录对有机和无机土壤改良剂的施用情况，其中包括：

- i. 施用日期；
- ii. 改良剂类型；
- iii. 施用日期；
- iv. 操作员或施用器详细信息；
- v. 处理和施用方法（参见 7.7.2）；以及
- vi. 施用土壤改良剂的田地、果园或大棚。

### 7.6.2 土壤改良剂的处理和应用

7.6.2.1 应制定、实施和设计土壤改良剂程序，以防止污染产品。程序应概述用于处理粪肥和其他未经处理的有机肥料的方法，以确保：

- i. 应用的处理方法可灭活有机土壤改良剂中的病原体，并经验证符合获批或推荐的方法；以及
- ii. 不使用未经处理的粪肥或人类污物，除非当地法规允许使用，且其不会造成食品安全风险。

7.6.2.2 应选择合适时间施用有机土壤改良剂，以便将其对产品安全和人类健康构成的风险降到最低，包括：

- i. 所有土壤改良剂的施用都符合国家或当地指南、最佳实践和良好农业规范；
- ii. 标识符合国家和当地规范；以及
- iii. 根据 7.6.1.2 记录土壤改良剂的施用情况。

### 7.6.3 化学品的购买

7.6.3.1 仅可购买生产活动所在国/地区和产品目的国/地区批准使用的化学品。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，场所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。

7.6.3.2 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。

7.6.3.3 应维护目前购买及使用的所有化学品的最新库存检查表。

### 7.6.4 农用化学品

7.6.4.1 农用化学品施用的决策人应：

- i. 了解并可获得关于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；
- iii. 具备相应能力，了解化学品的使用（至少根据标签说明）和农作物停药期；以及
- iv. 确保准确校准施用设备（参见 7.2.6），并根据 7.8.1 处置剩余混合物和/或水箱清洗液。

7.6.4.2 应留存所有化学品施用的记录，并包括：

- i. 使用的特定化学品、限值水平和其目标虫害或疾病；
- ii. 喷淋的农作物；

第一次发布日期：2018 年 6

---

- iii. 浓度；
- iv. 施用日期、方法和频率；以及
- v. 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。

7.6.4.3 应按照说明或专家建议使用获准用于栽培特定产品的生物控制措施。

## 7.7 废弃物处理

### 7.7.1 干燥废弃物、废液和不卫生废弃物的处理

7.7.1.1 应定期从农场、田间、包装设施和周围环境中清除废弃物，以避免对终产品或种植、收获和包装操作构成食品安全风险。

7.7.1.2 应制定并实施描述所有固体废弃物（包括不可食用的材料）、不能使用的包装（包括带商标的材料）、废液和不卫生废弃物的有效和高效处理的书面程序。

7.7.1.3 指定用于动物饲料的不可食用的废弃物存放和处理方式应避免对动物造成风险或对人类消费的进一步加工造成风险。

此页故意留空。

# SQF 初级生产基本原则 -中级

第1.1版



此页故意留空。

## B 部分：SQF 中级初级生产基本原则的 SQF 体系要素

### 2.1 管理层责任

#### 2.1.1 管理层责任

2.1.1.1 场所高级管理层应负责评审、验证和记录以下事项的完成情况：

- i. SQF 体系年度审核，旨在确保针对已识别危害的控制措施已执行且是适宜的；
- ii. 承诺供应安全食品的方针声明；以及
- iii. 纠正措施和/或记录，证明遵守原产地和目的地所在国家/地区的相关食品法规。

2.1.1.2 场所高级管理层应确保有足够多的资源可用于实现食品安全目标并支持 SQF 体系的建立、实施、维护及持续改进。

2.1.1.3 场所高级管理层应指定一名人员，且该人员应由场所雇用或签约，并且：

- i. 负责建立、实施和维护食品安全体系；并且
- ii. 了解 SQF 初级生产基本原则规范及有关场所认证范围的 SQF 体系实施和维护的要求。

### 2.2 文件控制和记录

#### 2.2.1 文件控制和记录

2.2.1.1 文件控制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方针、程序和表单。

2.2.1.2 所有记录应内容清晰，并经活动实施人员适当授权和/或签名，证明已完成检查、分析和其他必要活动。

2.2.1.3 记录应方便获取、可检索、安全保存以防止损坏和老化。记录应按照客户或法规规定的期限留存。

### 2.3 技术规格书和供应商/投入品批准

#### 2.3.1 技术规格书和供应商/投入品批准

2.3.1.1 影响终产品安全的农业投入品和包装材料（包括但不限于供应商提供的农用化学品、危险化学品、培植产品、土壤改良剂和半终产品或终产品）的技术规格应形成书面文件，符合相关法规并保持最新状态。

2.3.1.2 终产品技术规格应形成书面文件、保持最新并由场所及其客户批准（如适用），可供相关员工查阅，并可包括：

- iii. 微生物和化学限值；及
- iv. 标识和包装要求。

2.3.1.3 影响终产品安全的农业投入品、包装材料和服务应符合商定的技术规格，并由经批准的供应商供应（另请参见 7.7.3 购买化学品）。

### 2.4 食品安全体系

#### 2.4.1 食品安全计划

2.4.1.1 产品、加工、包装和仓储与处理条件的说明应针对农场所在地的运营范围进行记录。

2.4.1.2 应完成运营风险评估（危害分析），确定在农业产品生产期间可合理发生的所有食品安全危害。应针对会对产品构成重大风险的危害采取控制措施，以消除危害或将其降至可接受的水平。风险评估（基于 HACCP 的食品安全计划或特定的良好农业规范）应由跨领域小组进行并形成文件，且应每年评审一次或在发生重大变更时需要进行评审。

## 2.5 体系验证和产品验证

### 2.5.1 纠正和预防措施

2.5.1.1 关于由食品安全不符合项和内部或客户投诉引起的纠正措施的职责和方法应形成书面文件，并遵照实施。应保留记录，包含问题或投诉、食品安全事件的原因和由此产生的纠正措施。

### 2.5.2 不合格产品或设备

2.5.2.1 不合格产品、投入品、半终产品、包装材料或设备的隔离、处理、返工或处置方式应最大限度地降低无意使用、不当使用的风险，以及对终产品完整性造成的风险。应留存不合格产品的处理和处置记录。

### 2.5.3 产品抽样、检测和分析

2.5.3.1 对终产品的抽样、检测和/或分析以及放行应形成书面文件，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 所述 MRL）以及法律和标识要求；
- ii. 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，进行所有分析；
- iii. 产品放行给客户是由授权人员批准的。
- iv. 执行产品测试的现场人员应至少每年参加一次适用的能力测试计划，以确保产品测试结果准确性；以及
- v. 如果利用外部实验室进行投入品或产品分析，实验室应通过 ISO 17025 或同等国家标准的认可。

### 2.5.4 内部审核

2.5.4.1 安排和实施自我评估和/或内部审核以验证良好农业规范有效性的方法和职责应形成书面文件，并遵照实施。内部审核或自我评估应至少每年进行一次。应用的方法应确保：

- i. 自我评估在生产期间开展，包括收获规范、建筑物、仓储和设备；以及
- ii. 应维护自我评估和采取的任何整改和纠正措施的记录。

## 2.6 产品标识、可追溯性、撤回和召回/危机管理

### 2.6.1 产品标识

2.6.1.1 应实施产品标识体系以确保：

- i. 在接收、生产/收获、仓储和发货的所有阶段明确标识产品；
- ii. 终产品根据客户技术规格和/或法规要求贴上标签；以及
- iii. 应留存产品标识记录。

### 2.6.2 产品追溯

2.6.2.1 建立和实施的产品追溯体系应确保：

- i. 终产品可追溯至客户（顺向一步），并提供贯穿始于投入品和食品接触包装及材料接收日期的整个流程的可追溯性（逆向一步）；
- ii. 产品追溯体系的有效性应至少每年评审和测试一次；以及



- iii. 应留存投入品和包装材料接收和使用、终产品发货和目的地的记录。

### 2.6.3 产品撤回和召回

#### 2.6.3.1 场所（农场）应说明

在需要从配送中撤回或召回产品的情况发生时通知客户和其他关键机构的方法（计划和联系人列表）和职责。这可能包括食品安全体系的故障，或洪水、用水警告、火灾等意外事件引起的危机。

2.6.3.2 一经发现需要公示的食品安全事件，应在 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](mailto:foodsafetycrisis@sqfi.com)，通知 SQFI。

2.6.3.3 应留存所有产品撤回、召回和召回演练的记录。

## 2.7 食品防护

### 2.7.1 食品防护计划

2.7.1.1 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、职责和准则应形成书面文件，并遵照实施和保持。食品防护计划应包括：

- i. 负责食品防护的场所高级管理层的姓名；
- ii. 为确保只有授权人员可通过指定的出入口进入设备、车辆、生产和仓储区域而实施的方法；
- iii. 为保护敏感操作点免遭故意掺假而实施的方法；
- iv. 为确保安全接收和仓储农业/水产养殖投入品、包装材料、设备和危险化学品而采取的措施；
- v. 为确保农业/水产养殖投入品、包装材料、半产品和终产品置于安全仓储地点和运输条件下而实施的措施；以及
- vi. 为记录和控制员工、承包商和访客进入经营场所而实施的方法。

2.7.1.2 食品防护计划应至少每年评审与演练一次，并进行妥善的记录。

## 2.8 过敏原管理

不适用于 SQF 初级生产基本原则 - 中级

## 2.9 培训

### 2.9.1 培训要求

2.9.1.1 员工培训方案应形成书面文件，并遵照实施。其中应说明特定职务的必要能力和执行有关下列各项任务的人员的培训方式：

- i. 制定和应用良好农业规范；
- ii. 个人卫生；以及
- iii. 应用食品法规要求。

2.9.1.2 操作指导书和培训材料应使用员工理解的语言，并解释如何执行对满足法规符合性、维护食品安全和满足卫生规范至关重要的所有任务。

2.9.1.3 培训方案应包括识别企业进修培训需求（其中应包括所有临时、季节性和全职员工/承包商）的内容。进修培训应至少包括个人卫生、过敏原意识和场所安全性。开展的所有培训必须填写考勤记录。



## 模块 7：SQF 中级初级生产基本原则 - 植物产品种植的良好农业规范

本部分涵盖针对水果、蔬菜和坚果种植和收获的良好农业规范要求。

适用的食品行业类别 (FSC) 包括：

FSC 3：种植和生产新鲜农产品和坚果

应实施本部分的所有适用要素。如果某要素不适用，则必须有合理理由证实豁免申请，并在审核前书面提交给认证机构。

### 7.1 场所要求

#### 7.1.1 场地位置

7.1.1.1 农场和设施位置应确保相邻的建筑物、运营和土地使用不妨碍场地的安全和卫生运作。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产品生产的情况或变更，应重新评估风险分析。

7.1.1.2 生产和种植场地应开展风险评估，以评估和记录由于先前土地使用、相邻土地使用和其他环境因素（包括结构和设备）对农作物造成的风险。应考虑以下事项：

- i. 土地使用历史；
- ii. 地形；
- iii. 相邻土地使用；以及
- iv. 可能影响供应安全产品的能力的其他因素。

7.1.1.3 每个生产场所都应留存表明种植和收获了什么农作物的记录。

### 7.2 建筑物、仓储和设备

#### 7.2.1 田地和仓储建筑物

7.2.1.1 所有用于存放设备、农用化学品、农产品包装材料或农产品的所有建筑物，其设计和构造应符合良好的卫生规范，并避免产品污染。

7.2.1.2 指定用于存放农产品或农产品包装材料的建筑物应具有耐用结构。内部表面应涂上浅色面漆，使其平滑且不会渗透，并应保持清洁。

7.2.1.3 仓库的设计和构造应使收获和包装器具、收割机、设备、输送带、大提包、托盘容器和器具与农业机械、危险化学品和有毒物质分开存放，并保持卫生。

#### 7.2.2 温室、水培和蘑菇

7.2.2.1 室内种植农产品的场所的设计应不会给产品带来食品安全风险，包括控制玻璃和其他异物。

#### 7.2.3 控温仓储和气调仓储

7.2.3.1 冷藏、冷冻室和气调仓储设施应具有合适的尺寸、结构和设计，并能有效运行和控制温度。这应确保有充足的冷藏和气调空间，足以冷冻或仓储最大预期产出量的产品，并可以定期清洁仓储间。

7.2.3.2 地板应使用不渗透且易于清洁的平滑、致密耐冲击材料，且应具备有效斜度，以便在正常情况下高效地清除所有溢流或废水。

7.2.3.3 墙面、天花板、门、框架和活板门应采用坚固结构。内部表面应涂上浅色面漆，使其平滑且不会渗透。

7.2.3.4 灯具应具备防碎特性或装有保护罩。

7.2.3.5 解冻和冷凝管线的排放应受控制，并应排放至排水系统。

7.2.3.6 冷冻、冷藏和受控大气仓储设施应配备温度监控设备或合适的温度监控装置以监控房间最温暖的地方，并配备易于读取和使用的温度计。

7.2.3.7 冷冻、冷藏室和气调装载区域应适当地进行密封、排水和倾斜处理。

#### 7.2.4 危险化学品、有毒物质和石油产品的储存

7.2.4.1 危险化学品、有毒物质和石油产品的仓储方式应防止对员工、产品、产品处理设备或者处理、储存或运输产品的区域造成危害。

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

7.2.4.3 区域内（可单独上锁或以其他方式存放）的危险化学品、有毒物质和石油产品存放不得存放在食品处理区域、产品仓储室和包装仓储室内。

#### 7.2.5 车辆、产品处理设备和器具

7.2.5.1 农业经营中使用的可能接触农产品的设备、车辆、工具、器具和其他物品或材料应进行标识并妥善保管，保持清洁并做消毒，并以避免污染的方式仓储。

7.2.5.2 用于非收获用途的收获容器应明确标识，不得回收用于收获。

7.2.5.3 用于运输农产品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。

7.2.5.4 在地面农作物上行驶的拖拉机、收割机、田间包装设备和机器应安装集油盘，以防止润滑剂和油类污染农作物。

#### 7.2.6 维护和校准

7.2.6.1 设备和建筑物的维护应以防止产品或设备受到污染的风险的方式进行计划、安排和实施，以确保良好工作状态。

7.2.6.2 应至少每年对种植和收获过程中使用的化学品施用、测量、测试和检查设备进行一次校准和重新校准。

#### 7.2.7 动物控制

7.2.7.1 应采取和监控措施来控制种植场地内的家畜和野生动物，不允许家畜或野生动物出现在大棚内和所有仓储和产品处理区域。

#### 7.2.8 虫害预防

7.2.8.1 建筑物周围的场地、仓储设施、机械和设备不得有废弃物或积聚碎屑，以免吸引虫害。

7.2.8.2 用于产品处理、产品仓储或食品包装仓储的建筑物和仓储设施应配有虫害预防设备，例如诱捕器和毒饵投放点。

7.2.8.3 收获的产品和食品接触包装材料应无虫害和寄生虫感染迹象。

#### 7.2.9 清洁和消毒

7.2.9.1 产品接触表面、田间收获设备和卫生设施的清洁和消毒（如必要）频率应能足够将产品污染降至最低。制定和实施的消毒程序应包括：

- i. 清洁什么；
- ii. 如何清洁；
- iii. 何时清洁；
- iv. 谁负责清洁（参见 2.9.1 了解培训和资格），以及
- v. 谁负责清洁活动的评估。应留存清洁和消毒活动的记录。

7.2.9.2 清洁化学品应获批用于食品设备和接触表面且必须单独仓储以防止产品污染（另请参见 7.2.4）。

7.2.9.3 应编制计划，说明对产品接触表面、田间收获设备和卫生设施的清洁效果进行验证的频率，并说明应由谁负责完成验证活动。

## 7.3 个人卫生

### 7.3.1 人员规范

7.3.1.1 制定和实施的个人卫生程序应确保从事产品处理的人员遵守相应的个人规范。程序应包括：

- i. 不得佩戴或携带会对产品安全构成威胁的首饰和其他易松脱物品进入任何种植、处理或仓储产品的场所。
- ii. 在徒手处理产品的情况下，不允许涂指甲油、戴假指甲和留长指甲；
- iii. 不允许使用假睫毛和进行睫毛嫁接；以及
- iv. 禁止在任何种植区域（包括在田间收获设备上）和收获及包装过程中吸烟、咀嚼、饮食（喝水除外）或吐痰。

应定期监控人员和访客规范以查看其是否合规，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。

7.3.1.2 患有或携带传染性疾病（疾病可通过食物作为载体进行传播）的人员不得从事种植、产品处理或田间收获活动。

7.3.1.3 应对所有处理产品或食品接触物料的员工进行医学筛查程序。

7.3.1.4 有暴露割伤、溃疡或病灶的人员不得处理产品或食品接触物料。身体暴露部位的轻微割伤或擦伤应以从易于使用和存放的急救箱中取出的合适防水敷料覆盖。

7.3.1.5 应制定与血液或其他体液接触的产品或产品接触表面的处理程序。

### 7.3.2 卫生设施和洗手

7.3.2.1 厕所设施的提供、设计、构造和位置应尽量减少产品污染的潜在风险。

- i. 厕所应能满足最大员工人数的需求，并采用方便清洁和维护的方式建造；
- 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，指示人们每次如厕之后都应洗手；
- iv. 应设置供农场员工悬挂防护服的衣架；
- 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清洁卫生。

7.3.2.2 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：处理产品之前；

- 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。

### 7.3.3 防护服

7.3.3.1 应有效地保存、存放、洗涤和穿着防护服，以保护产品免受污染。

7.3.3.2 在适用的情况下，应对包括鞋套在内的服装（任何外穿服装）进行有效的维护、清洁、消毒和穿着，以保护产品免受污染。

7.3.3.3 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规范，并且人员应遵守上述洗手规范。

#### 7.3.4 访客

7.3.4.1 所有访客在进入产品种植、收获或仓储区域时都应取下首饰和其他易松脱物品，并穿上合适的防护服。

7.3.4.2 应阻止有明显疾病迹象的访客进入任何种植或产品处理或田间收获作业区域。

7.3.4.3 访客必须遵守场所为在田间的不同区域、棚屋、包装设施或仓储区域作业的员工指定的所有人员行为规范。

7.3.4.4 无人监护的儿童不得进入任何收获、包装或食品仓储区域。

#### 7.3.5 便利设施

7.3.5.1 应规定将员工个人物品存放在远离农作物、收获区域、田间和包装作业区域以及收获设备的地方。

7.3.5.2 应指定用餐休息区，该区域应远离食品接触/处理区域和收获设备。

7.3.5.3 现场员工可接触的饮用水不应对产品构成风险。

## 7.4 收获、田间包装、产品处理规范和运输

### 7.4.1 收获和田间包装人员规范

7.4.1.1 从事田间包装工作的员工应遵守适当的个人规范，其中包括：

- i. 围裙和手套应保持清洁；
- ii. 围裙和手套不应放在产品、工作台面、设备或包装材料上，而应挂在提供的围裙和手套架上；
- iii. 所有产品和包装材料都应远离地面和运输工具的地板；以及
- iv. 废弃物应装在指定的废弃物箱内。废弃物不应与农产品接触，应定期清除，不得堆积。

7.4.1.2 商品特定处理和农产品田间包装应确保：

- i. 不收获或采集受损或腐烂的农产品；
- ii. 不应收获接触地面的产品（除非该产品通常都接触地面，或特别指定用于进一步加工且客户批准使用）；
- iii. 检查物理危害的措施和消除物理危害的程序已经到位；
- iv. 会造成交叉污染风险的布料、毛巾或其他清洁材料不得用于擦拭农产品；
- v. 收获容器的使用和存放应将食品安全危害降至最低；以及
- vi. 用于收获操作的刀子和切割仪器应加以控制，并保持清洁和良好维护状态。

7.4.1.3 包装材料应适用于其预期用途，并以防止污染的方式存放。应制定书面方针，明确允许包装材料与土壤直接接触的情形。

7.4.1.4 接触农产品的材料应保持清洁并妥善保管。接触食品的收获容器和托盘应在收获前和收获期间进行检查，以确保不会对食品安全构成风险。

### 7.4.2 运输

7.4.2.1 农作物的装载、运输和卸载应确保维护产品完整性。规范包括：

- i. 验证运输装置的清洁和功能；
- ii. 运输到最终目的地期间的适当仓储条件；

- iii. 防止与其他危险品交叉污染和不良；以及
- iv. 适当的存货周转和可追溯性规范。

### 7.4.3 产品处理区域

7.4.3.1 产品处理区域的照明设备应装有防护罩或使用防碎材料制造并有合适亮度，允许执行检查、处理和卫生活动。描述防止玻璃污染的玻璃破损程序应形成书面文件，并遵照实施。

## 7.5 用水管理

### 7.5.1 供水系统

7.5.1.1 应维护和/或处理场所和各生产区块使用的所有水源以及用于将水运往最终使用或仓储地点的配送系统，以防止污染并确保适用于其用途。

7.5.1.2 应根据水源的历史检测结果、供水系统的控制和保护、农作物的特性、农作物的生长阶段和应用方法进行年度风险评估并形成书面文件。在识别出风险的地方，应制定和实施降低风险的纠正措施。

7.5.1.3 农业用水的取水点以及取水方式应符合现行法规的要求。

7.5.1.4 用于运送人或动物粪便的排废系统应与用于运送农业用水的运输工具分开。

### 7.5.2 灌溉用水

7.5.2.1 农业用水应取自己知的清洁水源或经过处理以适合使用。

7.5.2.2 在对灌溉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 7.5.3 所述的微生物标准。

7.5.2.3 水培用水应频繁更换，以将微生物或化学品污染降至最低。输水系统的设计应使其易于清洁维护。

### 7.5.3 用水管理

7.5.3.1 用于产品清洗和处理、直接接触产品的冰的生产、食品接触表面清洗、消毒剂溶液混合和洗手的水，应符合生产活动和目的地所在国家/地区的饮用水微生物和化学标准。

7.5.3.2 水测试应符合针对所种植产品的现有行业标准或法规。水质检测应：

- i. 至少一年监控一次，以验证其符合既定水微生物和化学品准则且包括冰的生产（制造）；
- ii. 编制验证计划，说明监控的地点和频率（这些要素应由风险评估、生产活动所在国家/地区的最佳实践或适用的法律决定）；
- iii. 由获得 ISO 17025 或等同标准认可的获批实验室进行分析；以及
- iv. 在监控活动表明水不符合既定准则时应制定纠正措施计划。计划可以包括对水的额外处理、其他水源、产品标识和处置或其他替代措施，以充分控制识别出的危害。

## 7.6 土壤管理

### 7.6.1 肥料管理

7.6.1.1 应对无机（化学品）和有机（粪肥）土壤改良剂进行标识、风险评估、隔离和单独存放，以防止构成食品安全风险或与农用化学品发生交叉污染。仓储地点应考虑：

- i. 提供将浓缩和稀释的液体土壤改良剂仓储在特殊水箱，且该水箱至少能容纳所需总量的 110% 或根据当地法规仓储；并
- ii. 远离农作物、田间或灌溉水源仓储，以便通过让土壤改良剂与农作物保持合适距离或利用其他物理障碍来防止溢流污染。

7.6.1.2 应记录对有机和无机土壤改良剂的施用情况，其中包括：

- i. 施用日期；
- ii. 改良剂类型；

- iii. 操作员或施用器详细信息；
- iv. 处理和施用方法（参见 7.7.2）（参见 7.2.8 了解设备校准）；以及
- v. 施用土壤改良剂的田地、果园或大棚。

### 7.6.2 土壤改良剂处理和施用

7.6.2.1 应制定、实施和设计土壤改良剂程序，以防止污染产品。粪肥和其他未经处理的有机肥料的处理应确保：

- i. 应用的处理方法可灭活有机土壤改良剂中的病原体，并经验证符合获批或推荐的方法；以及
- ii. 不使用未经处理的粪肥或人类污物，除非当地法规允许使用，且其不会造成食品安全风险。

7.6.2.2 应选择合适时间施用有机土壤改良剂，以便将其对产品安全和人类健康构成的风险降到最低，包括：

- i. 所有土壤改良剂的施用都符合国家或当地指南、最佳实践和良好农业规范；
- ii. 标识符合国家和当地规范；以及
- iii. 根据 7.6.1.2 记录土壤改良剂的施用情况。

### 7.6.3 购买化学品

7.6.3.1 仅可购买生产活动所在国/地区和产品目的国/地区批准使用的化学品。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，场所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。

7.6.3.2 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。

7.6.3.3 应维护目前购买及使用的所有化学品的最新库存检查表。

### 7.6.4 农用化学品

7.6.4.1 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。

7.6.4.2 农用化学品施用的决策人应：

- i. 了解并可获得关于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；
- iii. 具备相应能力，了解化学品的使用（至少根据标签说明）和农作物停药期；以及
- iv. 确保准确校准施用设备（参见 7.2.6），并根据 7.8.1 处置剩余混合物和/或水箱清洗液。

7.6.4.3 应留存所有化学品施用的记录，并包括：

- i. 使用的特定化学品；
- ii. 喷淋的农作物；
- iii. 浓度；
- iv. 施用日期、方法和频率；以及
- v. 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。

7.6.4.4 应按照说明或专家建议使用获准用于栽培特定产品的生物控制措施。



## 7.7 废弃物处理

### 7.7.1 干燥废弃物、废液和不卫生废弃物的处理

7.7.1.1 应定期从农场、田间、包装设施和周围环境中清除废弃物，以避免对终产品或种植、收获和包装操作构成食品安全风险。

7.7.1.2 应制定并实施描述所有固体废弃物（包括不可食用的材料）、不能使用的包装（包括带商标的材料）、废液和不卫生废弃物的有效和高效处理的书面程序。

7.7.1.3 指定用于动物饲料的不可食用的废弃物存放和处理方式应避免对动物造成风险或对人类消费的进一步加工造成风险。

## 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 规范模块	描述	产品示例	风险等级
1	<b>生产、捕捉和收获家畜和可猎捕动物:</b> 自由放养动物生产 集约化畜牧业 奶牛养殖 可猎捕动物 蛋类 生产	AI: 动物养殖	体系要素 模块 5: 动物产品养殖良好农业规范	适用于捕捉、运输、持有、集约化动物畜养和自由动物放养, 但不包括海鲜。	包括: 鹿、牛、山羊、绵羊、猪、家禽、鸵鸟、鹌鹑等。 牛、小牛、小羊、猪、家禽、蛋类 牛、绵羊和山羊 水牛、野猪、鹌鹑	低风险
2	未使用					
3	<b>种植和生产新鲜农产品和坚果:</b> 新鲜水果、蔬菜和坚果 即食 (RTE) 农产品和坚果	BI: 植物产品种植	体系要素 模块 7: 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、运输和控温仓储。包括所有种植在大田和集约园艺生产系统中的产品, 包括果园、葡萄栽培、水培生产和苗圃操作。	所有水果、蔬菜和坚果品种包括: 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。	通常低风险。某些产品分类为高风险
4	<b>新鲜农产品与坚果包装操作</b>	D: 植物产品预加工	体系要素 模块 10: 植物产品预加工良好生产规范	适用于零售或进一步加工的新鲜及预先包装的整个未经加工的水果、蔬菜和坚果的清洁、剥壳、包装、分类、分级、受控大气调温仓储及运输。	包括在打包间包装的所有水果、蔬菜和坚果品种, 其可能通过受控大气仓储和运输。	低风险
5	<b>粗放式大田农业运作</b>	BII: 谷物和豆类种植	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、运输和仓储。 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、豆类农作物、大豆、荚果、玉米、棉花、牧草、青贮饲料和干草。	通常为低风险, 尽管某些产品和流程分类为高风险。

FSC	类别 (场所认证范围)	GFSI 行业范围	适用的 SQF 规范模块	描述	产品示例	风险等级
6	海鲜采收和集约养殖 野生鱼类 水产和即食海鲜。	All: 鱼类和海鲜养殖	体系要素 模块 6: 海鲜养殖良好水产养殖规范	适用于采收和野生捕捉及集约养殖淡水和海洋鱼类和贝类, 包括纯化、运输和仓储, 并延伸至海洋上的去鳃、去内脏、去壳和冷冻操作。	所有淡水和海水鱼类和贝类种类, 包括: 金枪鱼、三文鱼、鲷鱼、鲈鱼、鲑鱼和其他鱼类。 牡蛎、蚌类、虾、龙虾、螃蟹和其他贝类。	通常为低风险, 尽管某些产品和流程分类为高风险。
7	宰杀场、去骨和屠宰场操作: 红肉 家禽肉	C: 动物产品加工前处理	体系要素 模块 9: 动物产品预加工良好生产规范	适用于屠宰、填料、加工、运输、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)。	低风险
8	制造的肉类和家禽的加工	EI: 易腐败动物产品加工	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	适用于加工、制造、运输和仓储操作, 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。	需有高风险产品和加工知识
9	海鲜加工: 生的海鲜和海鲜产品 未烹饪的即食海鲜 烹饪过的即食海鲜	EI: 易腐败动物产品加工	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	适用于加工、制造、运输和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、寿司和生的未烹调贝类 (例如牡蛎和蚌类)、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)。	某些产品分类为高风险。 未烹饪的即食产品属于高风险, 需要加工知识
10	乳制品加工	EI: 易腐败动物产品加工	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	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)。	包括所有奶收集, 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。	需有高风险产品和加工知识

FSC	类别 (场所认证范围)	GFSI 行业范围	适用的 SQF 规范模块	描述	产品示例	风险等级
				包括技术基本相同的奶替代品。		
11	养蜂和蜂蜜加工	EI: 易腐败动物产品加工	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	适用于养蜂和加工、运输和仓储用于蜂蜜收集的所有种类的食品, 包括增值加工。包括净化和处理操作。	包括养蜂、蜂蜜、蜂巢; 花粉和蜂王浆。	需要一些高风险加工知识
12	蛋类加工	EI: 易腐败动物产品加工	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、运输和仓储。	新鲜带壳蛋类, 包括以蛋类为主要成分的增值产品。	高风险产品; 通常为低风险加工
13	烘焙和零食加工	EIV: 室温保存产品的加工	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	适用于加工、运输和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。	需要一些高风险加工知识
14	水果、蔬菜和坚果加工及果汁	EII: 易腐败植物产品加工	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	适用于加工、运输、仓储和配送所有加工水果和蔬菜品种, 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。	需要一些高风险加工知识
15	装罐、超高温瞬时杀菌 (UHT) 和无菌操作	EIV: 室温保存产品的加工	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馏袋中对鱼、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 • 巴氏杀菌罐装和冷藏蟹肉; • 奶或奶制品; 或 • 蛋或蛋制品; 或 • 果汁或蔬菜汁。 • 宠物罐头	需有高风险产品和加工知识
16	冰、饮品和饮料加工	EIV: 室温保存产品的加工	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	包括碳酸软饮料、碳酸和非碳酸水、矿泉水、冰、葡萄酒、啤酒和其他酒精饮料。	需要一些高风险加工知识

FSC	类别 (场所认证范围)	GFSI 行业范围	适用的 SQF 规范模块	描述	产品示例	风险等级
				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)。		
17	糖果制造	EIV: 室温保存产品的加工	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制备、运输和仓储, 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。	需要一些高风险加工知识
18	保藏食品制造	EIV: 室温保存产品的加工	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	适用于加工、运输和仓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。	需要一些高风险加工知识
19	食品配料制造	L: 生化制剂生产	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、运输和仓储干的食品配料、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, 烘焙行业中使用的发酵剂, 以及用于保存食物的醋等其他产品。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。 适用于干燥茶叶和咖啡产品。	需要一些高风险加工知识
20	食谱餐制造	EIII: 易腐败动植物产品加工	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	适用于加工、接收、受控温度仓储和运输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。 包括配送至餐饮服务的三明治、卷饼和高风险点心 (如果在场所制作且即食, 则适用 FSC 23)。	包括即食低温膳食和点心、冷冻膳食、披萨、冷冻通心面、汤和膳食解决方案、真空低温烹调产品和冷冻干燥及脱水膳食。 包括配送至餐饮服务的三明治、卷饼和高风险点心。	需有高风险产品和加工知识
21	油、油脂和以油与油脂为主的抹酱制造	EIII: 易腐败动植物产品加工	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) 和以油为基底的抹酱, 例如人造黄油和以油为基底的抹酱。	低风险

FSC	类别 (场所认证范围)	GFSI 行业范围	适用的 SQF 规范模块	描述	产品示例	风险等级
22	谷物加工	EII: 易腐败植物产品加工	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、意大利面、早餐谷类。	需要一些高风险加工知识
23	宴席和餐饮服务运营	G: 宴席	体系要素 模块 15: 零售业良好零售规范	适用于所有现场食品准备和服务活动，包括运输、仓储和配送即食混合食品，无需消费者进一步处理或加工。 仅适用于现场制备的即食产品。	包括餐饮服务承包商、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。 包括现场制作的即食三明治、卷饼和高风险点心。	需有高风险产品和加工知识
24	食品零售	H: 零售/批发	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。 生产即食食品的零售商也应包含 FSC 23。	包括所有通过零售店分销和销售的食品。 不包括现场制作的即食食品。	低风险
25	不在场所制造的产品分装。	EIV: 室温保存产品的加工	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	在其他地方制造（例如礼品篮等）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、圣诞节食品篮和成套展示品。	低风险
26	食品仓储和配送	JII: 运输和仓储服务的提供 - 室温保存食品和饲料	体系要素 模块 12: 食品运输和配送良好运销规范	适用于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、展示、合并和配送。	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食品的所有运输、仓储和配送。 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。	低风险
27	食品包装材料制造	M: 食品包装材料生产	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、仓储和运输。 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。	包括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）。	低风险
28	未使用					

FSC	类别 (场所认证范围)	GFSI 行业范围	适用的 SQF 规范模块	描述	产品示例	风险等级
29	未使用					
30	未使用					
31	膳食补充剂制造	L: 生化制剂生产	体系要素 模块 11: 食品加工良好生产规范	适用于膳食补充剂的制造、混合、运输和仓储。	包括维生素、益生菌和有标签的补充剂。	需有高风险产品和加工知识
32	宠物食品制造	FI: 复合饲料生产	体系要素 模块 4: 宠物食品加工良好生产规范	适用于制造饲养动物和专门宠物食用的宠物食品。	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。	需要一些高风险加工知识
33	食品加工助剂制造	L: 生化制剂生产	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、加工助剂和现场清洁系统的化学品。	低风险
34	动物饲料制造	FI: 单一配料饲料生产	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。	需要一些高风险加工知识
35	未使用					

## 附录 2：词汇表

认可	由认可机构批准，确认证机构管理体系符合 ISO/IEC 17065:2012 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。
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	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。
审核检查表	SQF 食品安全和/或质量规范要素的检查表，针对场所的审核范围进行制定，且可由 SQF 食品安全和/或质量审核员使用，来执行 SQF 食品安全和/或质量审核。
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。审核员必须代表经许可的认证机构工作。“SQF 审核员”和“SQF 分包审核员”术语意义应相同。
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	其中包含注册计划（采用 SQFI 批准的格式），由获许可的认证机构在成功完成 SQF 食品安全和/或质量认证审核和/或再认证审核后，核发给场所的证书。
认证	获得许可的 SQF 认证机构在认证审核或再认证审核后，针对场所的 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）而核发的证书。“认证”“经过认证”等术语在 SQF 方案下应有对应的意义。
认证审核	对场所整个 SQF 体系的审核，包括案卷审核，其中该场所的 SQF 体系： a) 之前未经过认证；或 b) 之前已经过认证，但因为之前的认证已被撤销或场所自愿停止而需要认证。
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 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	SQFI 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。
儿童	根据《联合国儿童权利公约》，儿童定义为“未满 18 岁的人，除非特定国家/地区的适用法律规定更小的成年年龄”。
国际食品法典委员会	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。



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。
总公司	不制造也不处理产品, 但监督并促成经 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。意义应与“已纠正”相同。
纠正措施	针对已发现的不符合或者其他不希望发生的情况的原因所采取的措施。纠正措施应包括: a) 确定/制定任何需要的/采取的即时措施 i. 确定问题的原因 ii. 评估针对识别出的原因需要采取的措施 iii. 确定问题是否存在于体系的其他地方, 并采取所需的措施 b) 记录所采取的措施及其结果。 i. 评审/验证并记录有客观证据的所采取措施的有效性。
危机管理	场所管理事件 (例如洪水、干旱、火灾等) 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。
案卷审核	评审场所的 SQF 体系文件, 构成且成为认证审核初始阶段的一部分, 以确保体系文件记录符合 SQF 食品安全和/或质量规范的要求 (视情况而定)。
偏差 (不符合)	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。  纠正措施的解决和关闭时间期限见 A 部分 3.2。
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, 用于检测加工环境的卫生条件风险。管理设施已针对高风险食品采取的病原体控制的有效性验证。
豁免	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, 认证机构将确认豁免原因。  该术语也适用于场所希望在审核中豁免的场所的产品、流程或区域。申请必须在审核活动前书面提交至认证机构, 并应列于 SQFI 评估数据库的场所描述中。
设施	场所在街道地址的经营场所。产品生产、加工、包装和/或仓储涉及的生产、制造或仓储区域, 包括所涉及的加工、设备、环境、材料和人员。设施

---

	必须受相同运营管理人员的管理和监督。设施在现场审核期间为受审核的场所（称为“场所”）。
<b>饲料</b>	任何单个或多个物料，不论是加工过、半加工、或生的，直接饲喂给生产食物的动物。
<b>饲料安全</b>	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。
<b>食品</b>	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、列于加工食品中的材料，以及任何法规（立法）视为食品的其他物质。
<b>食品防护</b>	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。
<b>食品欺诈</b>	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、食品配料或食品包装，或错误或误导性的产品声明，旨在获得经济利益。
<b>FMI</b>	美国食品营销协会是一家非营利组织，总部位于 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA 22202, United States of America。
<b>食品包装</b>	用于包装食品的物品。
<b>食品质量计划</b>	如 SQF 质量规范所描述。应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。
<b>食品安全认证方案负责人</b>	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，或适用于相同特定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。
<b>食品安全基本原则</b>	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）或良好营销规范（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规范的 SQF 规范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。
<b>食品安全计划</b>	如 SQF 食品安全规范所描述。该计划应基于国际食品法典 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。
<b>食品行业类别 (FSC)</b>	一个分类方案，用于协助 SQF 方案管理的统一方法和食品工业、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，及审核员与顾问注册，定义见 SQFI。
<b>一般要求</b>	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。
<b>良好农业规范 (GAP)</b>	农场相关规范，定义了制定最佳生产规范（包括综合农作物管理、综合虫害管理和综合农业卫生规范）的基本要素。
<b>良好水产养殖规范 (GAP)</b>	水产养殖场和野生捕捞渔业相关规范，定义了制定最佳生产规范（包括综合水质、兽医和生长规范及处理和卫生规范）的基本要素。

---

<b>良好生产规范 (GMP)</b>	管理和制造实践的结合, 旨在确保食品的生产始终符合相关的法律和客户规格。
<b>HACCP</b>	危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系, 由联合国粮食及农业组织的国际食品法典委员会参考 HACCP 指南编制和管理。危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系和应用指南——CAC/RCP 1 附录 - 1969 年, 修订 4-2003——“识别、评估和控制重大食品安全危害的体系”。
<b>HACCP 方法</b>	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。
<b>HACCP 计划</b>	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。
<b>HACCP 培训</b>	符合联合国粮食及农业组织的国际食品法典委员会所述指南的培训。危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系和应用指南——CAC/RCP 1 附录 - 1969 年, 修订 4-2003——“识别、评估和控制重大食品安全危害的体系”。该培训应: <ol style="list-style-type: none"><li>1. 被认可为国家/地区内广泛使用的 HACCP 培训课程。</li><li>2. 由被认可为卓越食品安全培训中心的机构管理和提供。</li><li>3. 为期至少两天 (16 小时) 或同等时长。</li><li>4. 作为培训方案的一部分, 应对学员学到的知识进行评估。</li></ol>
<b>危险化学品和有毒物质</b>	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能按照法规要求标有“危险物质”, 也可能贴有“毒药”“有害物质”或“危险化学品”的标签, 根据司法管辖区而定。
<b>高风险区域</b>	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。
<b>高风险食品</b>	已知促使微生物生长、物理或化学污染, 或因为加工类型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、相关食品法规宣称高风险或曾引起重大食源性疾病爆发的食品。
<b>高风险食品工艺流程</b>	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。
<b>行业规则</b>	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。
<b>检测区</b>	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。
<b>合法性</b>	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、州和本地法规。
<b>获许可的认证机构 (LCB)</b>	已签订许可协议的实体, 且 SQFI 授权其管理场所的 SQF 体系审核和认证。

低风险食品	含有高酸性的食品, 已知不支持病原体生长; 食用前应充分烹饪的食品。
强制性要素	场所必须执行体系要素并接受审核, 以通过 SQF 认证; 认证/再认证审核期间不可豁免的体系要素。
最高残留限量 (MRL)	通常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 SQFI 的多场所方案要求)。
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 SQFI 的多场所方案要求) 规划开展活动来管理和控制子场所群的食物安全管理体系。
多场所抽样方案	如全球食品安全倡议组织要求文件所定义, 是子场所审核的方案, 由认证方案负责人所定义, 但将由认证机构根据指定的准则确定。
不符合项 (也称为不符合)	<p>定义如下:</p> <p>轻微不符合项是 SQF 体系中的疏漏或缺陷, 其造成不满足情况, 且如果不加以解决可能导致食品安全和/或质量风险, 但不太可能导致体系要素整体缺失。</p> <p>重大不符合项是 SQF 体系中的疏漏或缺陷, 其造成不满足情况, 可能导致食品安全和/或质量风险, 且可能导致体系要素整体缺失。</p> <p>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/或产品受到污染。</p> <p>如果场所无法在与认证机构商定的期限内采取有效纠正措施, 或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时, 也可能引起关键不符合项。</p> <p>案卷审核不会产生关键不符合项。</p>
N/A	<p>代表“不适用”, 且在 SQF 食品安全和/或质量审核期间, 如果要素当前不适用但该场所仍对此要素负有责任, 则由食品安全和/或质量审核员报告。</p> <p>如果相似但更适合的要素出现不符合项, 报告“不适用”也可避免计分的重复。在此情况下, 该要素将报告为“不适用”。</p>
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。
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企业方针交付成果所需的目标与程序的文件。(参见“食品安全计划”“食品质量计划”)。
可饮用	可安全饮用的水。

<b>前提方案</b>	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。
<b>初级生产商或生产商</b>	在其专门控制下参与出农场前生产、现场包装、仓储和供应生产和/或采收食品的单个实体。
<b>加工</b>	通过一个或多个步骤, 变更食品本质的食品处理。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。
<b>产品</b>	适用于特定食品行业类别的产品, 如 SQFI 所定义。
<b>方案</b>	用于建立根据客户要求和企业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。
<b>纯度</b>	不含可能导致食品安全危害的污染物。
<b>质量</b>	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。
<b>质量威胁</b>	参见“威胁”。
<b>再认证</b>	认证机构对场所的 SQF 食品安全或质量体系再认证审核, 与“经过再认证”有相应的意义。
<b>再认证审核</b>	认证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的审核。
<b>重组</b>	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”。
<b>注册计划</b>	证书的一部分, 说明授予场所的质量盾的使用范围、性质和程度。
<b>返工</b>	食品、物料和配料, 包括已离开正常产品加工的半终产品, 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。
<b>使用规则</b>	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。
<b>认证范围</b>	证书所涵盖的食品行业类别和产品。
<b>季节或季节性</b>	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。
<b>SQFI 精选场所</b>	SQFI 证书上对通过年度不通知再认证审核的场所的肯定。
<b>场所高级管理层</b>	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。
<b>场所</b>	任何涉及生产、制造、加工、运输、仓储、配送或销售食品、饮料、包装、动物饲料或宠物食品, 或向食品行业提供支持服务, 并由已让或同意让经许可的 SQF 认证机构对其 SQF 体系进行审核和认证的个人、公司、合作社、合伙企业、合资企业、企业或其他组织经营食品经营单位。
<b>场所审核</b>	认证审核的第二部分, 对场所的产品和流程进行现场评审, 以确定该场所已形成书面文件的 SQF 食品安全或质量体系是否得到有效实施。
<b>SQF 审核员</b>	意义同审核员。

<b>SQF 顾问</b>	在 SQFI 注册的人员, 代表适合其注册范围的食物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。
<b>SQF 标志</b>	指 SQF 标志使用规则中描述的 SQF 标志。
<b>SQF 执业者</b>	<p>场所指定的人员, 负责监督场所自己的 SQF 体系建立、实施、评审和维护。SQF 执业者资格详情将由 SQF 食品安全或质量审核员在认证/再认证审核期间验证, 符合下列要求:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>监督 SQF 体系的建立、实施、评审与维护, 包括 2.4.2 所述食品安全基本原则和 2.4.3 所述食品安全计划。</li><li>采取适当的措施确保 SQF 食品安全和/或质量体系的完整性。</li><li>向相关人员传达所有必要信息, 以确保有效实施和维护 SQF 食品安全和/或质量体系。</li><li>确保场所人员具备必要能力, 可履行这些影响产品、合法性和安全的职责。</li></ol> <p>SQF 质量执业者也应承担责任和权力, 监督 SQF 质量规范的建立、实施、评审和维护, 包括食品质量计划。</p>
<b>SQF 方案</b>	SQF 食品安全和/或质量规范及所有相关的系统、规则、质量盾、知识产权和文件。
<b>SQF 质量盾</b>	指 SQF 质量盾使用规则中描述的 SQF 质量盾。
<b>SQF 体系</b>	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。
<b>SQF 培训师</b>	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”, 经批准并在 SQFI 注册, 提供 SQF 方案的持续培训。
<b>SQFI</b>	食品安全和质量 (SQF) 协会, 是美国食品营销协会 (FMI) 的分支。
<b>SQFI 评估数据库</b>	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。
<b>体系要素</b>	被整个供应链中的所有场所用于 SQF 认证的 SQF 食品安全管理要求。
<b>标准</b>	标准文件和其他指定的标准文件, 经共识和机构批准设定, 提供一般重复使用的规则、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。
<b>子场所</b>	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 SQFI 的多场所方案要求)。
<b>供应商</b>	向经 SQF 认证的场所提供产品或服务的实体。
<b>监督审核</b>	对场所 SQF 体系的一部分进行六 (6) 个月一次的审核 (或频率更高, 由认证机构确定), 该系统之前已经过认证或再认证, 并且其认证是有效的。多场所认证需要至少每六 (6) 个月进行一次监督审核。
<b>技术专家</b>	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, 也应证实在研究的食品行业类别中具备高度专业知识和技术能力、

---

	具备关于 HACCP 方法的健全知识和了解, 且在可能的情况下注册为 SQF 顾问。
<b>威胁</b>	识别出的风险, 如果未受控制, 有影响产品质量的潜在可能。
<b>商标</b>	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终产品。
<b>培训中心</b>	已与 SQFI 签订许可协议的实体, 提供 SQFI 许可培训课程, 包括“实施 SQF 体系”、“制造质量体系”和“高级 SQF 执业者”培训课程。
<b>不通知审核</b>	至少每三 (3) 个认证周期内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。场所可在三年认证周期要求的不通知审核之外, 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 证书上被认可为“SQFI 精选场所”。
<b>确认</b>	如联合国粮食及农业组织的国际食品法典委员会所定义。危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系和应用指南——CAC/RCP 1 附录 - 1969 年, 修订 4-2003——“识别、评估和控制重大食品安全危害的体系”。基本上, 应用于控制限值的确认旨在证明预期结果已经实现, 并且实际上是有效的。
<b>验证</b>	如联合国粮食及农业组织的国际食品法典委员会所定义。危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系和应用指南——CAC/RCP 1 附录 - 1969 年, 修订 4-2003——“识别、评估和控制重大食品安全危害的体系”。基本上, 应用于控制措施的验证旨在证明控制措施是根据其设计完成的。
<b>验证计划</b>	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。
<b>愿景和使命声明</b>	场所高级管理层的声明, 说明该场所的质量目标和目的。可以与场所的食品安全方针合并或分别做出。
<b>水处理</b>	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。
- 1.2 在获得认证后及持有认证期间，所有认证等级的场所都将有权使用 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。
- 1.3 场所不会取得 SQF 标志的所有权。
- 1.4 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。
- 1.5 SQFI 将其在本文件描述的任何或所有职能委托给 SQFI 许可认证机构。
- 1.6 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 在认证持续期间，场所应以 SQFI 和认证机构满意的方式证明，其 SQF 体系满足现行版本的 SQF 食品安全和/或质量规范所设要求，或其符合 SQF 食品安全基本原则中所述要求；且
- 2.2 场所只能根据其证书和这些使用规则使用 SQF 标志。

### 3 复制

- 3.1 如果场所希望复制 SQF 标志，必须严格遵守附表 2 所设要求和规格。

### 4 场所的义务

- 4.1 场所必须：
  - a) 完全遵守这些使用规则；
  - b) 将其有关 SQF 标志预期用途的问题提交给核发证书的认证机构；
  - c) 如果 SQFI 或认证机构合理拒绝，应暂停 SQF 标志的任何使用；
  - d) 完全按照其证书的范围运营，包括认证计划。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；
  - e) 允许 SQFI、认证机构和/或其代理人检查带有或标明 SQF 标志的宣传材料和所有其他此类物品，以确认符合这些使用规则和证书；及
  - f) 在指定时间内支付 SQFI 规定的任何费用。

### 5 暂停或终止 SQF 标志使用的理由

- 5.1 场所使用 SQF 标志的许可应符合下列情况：
  - a) 如果场所的认证被暂停，该许可也将被暂停；证书被暂停后，必须尽一切努力在生产工艺流程中暂停使用 SQF 标志；
  - b) 如果场所的认证被撤销、放弃或未续期，则停止在运营中使用 SQF 标志。
- 5.2 暂停或终止场所使用 SQF 标志的许可的条件应由认证机构通知，包括（但不限于）：
  - a) 如果场所违反或未能符合这些使用规则，则该许可将被暂停；
  - b) 如果场所未能根据其证书（包括认证计划）使用 SQF 标志，则该许可将暂停；



- c) 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，则该许可将终止；或
- d) 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，则该许可将终止。

## **6 免责声明**

- 6.1 SQFI 可不时更改这些使用规则或制定新规则，但除非 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。

附表 1: SQF 标志的复制要求

简介

获得并保持 SQF 食品安全基本原则或 SQF 食品安全规范和/或 SQF 质量规范认证的场所，其认证机构会根据每个场所的使用规则和条件，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。

色彩样式	用于
全色复制：参见附表 2 第 2 条所述 PMS 色彩样式。	<ul style="list-style-type: none"><li>手册、传单、广告、新闻稿、公司网站、电子邮件签名栏</li><li>内部文件和培训材料</li></ul>
单一颜色复制：黑色和白色。	<ul style="list-style-type: none"><li>手册、传单、广告、新闻稿、公司网站、电子邮件签名栏</li><li>内部文件和培训材料</li></ul>

SQF 标志的颜色复制

SQF 标志复制应清楚、精确并符合最高标准。以下指南适用于全色复制。



尺寸

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。



特殊情况

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。