

© 2019 美国食品营销协会 (FMI)。保留所有权利。|

第一次印刷日期：1995 年 5 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使用时。如需许可，请联系美国食品营销协会 (FMI)：2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, 美国。请谨慎确保所用资料来自现行标准版本，且确保已随标准修订而更新。因此，应明确指明本标准日期。

欢迎各相关方提出关于改进本标准的建议。书面建议应寄至 SQFI: 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, 美国。

---

## **SQF 标准第 8.1 版**

食品安全和质量协会 (SQFI) SQF 标准第 8 版已于 2017 年更新并重新设计, 供食品行业 (从初级生产到储藏和配送) 所有领域使用, 并包含了零售商的食品安全标准。此版本取代 SQF 标准第 7 版。

SQF 标准第 8.1 版包括语法和内容方面的澄清。在修订后的 GFSI 要求出版后, 更加全面的 SQF 标准修订将作为第 9 版于 2020 年底出版。

SQF 标准是特定审核区域的流程和产品认证标准, 强调系统性应用国际食品法典委员会危害分析和关键控制点 (HACCP) 原理和指南, 以控制食品安全和食品质量危害。

SQF 标准支持行业或公司产品认证, 为通过认证的审核区域及其客户带来益处。实施 SQF 系统可满足购买方的食品安全和质量要求, 还可以为供应当地和全球食品市场的企业提供解决方案。根据 SQF 标准认证所生产和制造的产品, 在全球市场享有较高的接受度。

SQF 计划于 1994 年首次在澳大利亚开展, 自 2003 年起由美国食品营销协会 (FMI) 拥有和管理, 2004 年首次获得全球食品安全倡议 (GFSI)\* 认可, 符合其基准要求。

取得经食品安全和质量协会许可的认证机构核发的 SQF 系统认证, 不构成保证该审核区域产品的安全性或其符合所有食品安全法规的声明。但是, 此认证确保该审核区域的食品安全计划已根据国际食品法典中的 HACCP 方法以及适用的法规要求实施, 且该系统已获得验证, 可有效管理食品安全。此外, 这也表明了该审核区域对于以下事项的承诺:

1. 生产安全、优质的食品,
2. 遵守 SQF 标准要求, 及
3. 遵守适用食品法规。

本参考文件以英文发布, 但也提供其他语言版本。如果翻译版本与参考文件有不一致之处, 以英文参考文件为准。要了解本文件所用词语的详细定义, 参见附录 2: 词汇表。

\*全球食品安全倡议 (GFSI) 是由国际贸易协会消费品论坛 (*international trade association, the Consumer Goods Forum*) 发起的行业倡议。

## Contents

<b>SQF 标准第 8.1 版</b>	<b>2</b>
<b>B 部分: SQF 餐饮服务食品安全标准</b>	<b>6</b>
范围、参考和定义	6
范围	6
参考	6
定义	6
<b>餐饮服务 SQF 系统要素 7</b>	
<b>2.1 管理层承诺</b>	<b>7</b>
2.1.1 食品安全政策 (强制性)	7
2.1.2 管理评审	7
2.1.3 资源管理 (强制性)	7
2.1.4 投诉管理 (强制性)	7
<b>2.2 文件控制和记录</b>	<b>7</b>
2.2.1 食品安全手册	7
2.2.2 文件控制	7
2.2.3 记录	8
<b>2.3 规格、供应商批准和食谱开发</b>	<b>8</b>
2.3.1 食谱和菜单开发	8
2.3.2 合同服务提供商	8
2.3.3 第三方运营者	8
2.3.4 供应商批准和绩效	8
<b>2.4 食品安全系统</b>	<b>8</b>
2.4.1 食品安全计划 (强制性)	8
2.4.2 不符合项的控制	9
2.4.3 验证和确认	9
<b>2.5 SQF 系统验证</b>	<b>9</b>
2.5.1 内部审核 (强制性)	9
2.5.2 纠正措施 (强制性)	9
2.5.3 测量和监控设备的控制 (强制性)	9
<b>2.6 产品信息、追溯、重大事件管理</b>	<b>10</b>
2.6.1 产品识别和追溯 (强制性)	10
2.6.2 危机管理	10
<b>2.7 食品防护和食品欺诈</b>	<b>10</b>
2.7.1 食品防护	10
2.7.2 食品欺诈	10
<b>2.8 过敏原管理</b>	<b>11</b>
2.8.1 过敏原管理计划	11
<b>2.9 培训</b>	<b>11</b>
2.9.1 培训计划	11
<b>模块 16: 餐饮服务良好操作规范 (GFSI G)</b>	<b>12</b>
16.1 审核区域要求和批准	12
16.1.1 审核区域外部地面和环境	12

16.1.2	审核区域设计、施工、布局和产品流程 .....	12
16.2	审核区域内部和厨房 .....	12
16.2.1	材料和表面 .....	12
16.2.2	地板、排水沟和废物收集 .....	12
16.2.3	墙、隔板、天花板和门 .....	12
16.2.4	照明和灯具配件 .....	12
16.2.5	阻绝灰尘和害虫 .....	12
16.2.6	通风 .....	13
16.3	设备和器具设计与维护 .....	13
16.3.1	设备和器具 .....	13
16.3.2	维护 .....	13
16.4	害虫预防计划 .....	13
16.4.1	害虫预防计划 .....	13
16.4.2	除虫化学品 .....	14
16.5	清洁和卫生 .....	14
16.5.1	清洁计划 .....	14
16.5.2	清洁用化学品 .....	14
16.6	人员卫生和卫生设施 .....	15
16.6.1	卫生设施 .....	15
16.6.2	员工便利设施 .....	15
16.6.3	人员卫生和标准 .....	15
16.6.4	洗手 .....	15
16.6.5	衣物 .....	16
16.6.6	访客 .....	16
16.6.7	人员食品处理和制备规范 .....	16
16.7	接收、交付和运输 .....	16
16.7.1	原料接收 .....	16
16.7.2	交付和运输 .....	17
16.8	储藏 .....	17
16.8.1	温控储藏、冷藏、冷冻, 冷保温和热保温 .....	17
16.8.2	室温储藏 - 干货、包装、保质期稳定的产品 .....	17
16.8.3	库存管理 .....	17
16.8.4	危险化学品和有毒物质的储藏 .....	17
16.9	水、冰和供气 .....	17
16.9.1	水和冰的供应和输送 .....	17
16.9.2	水质和分析 .....	18
16.9.3	供气 .....	18
16.10	废物处理和处置 .....	18
16.10.1	废物管理 .....	18
16.10.2	废品管理与回收 .....	18
附录 2: 词汇表		19
附录 3: SQF 标志使用规则 .....		24
1	简介 .....	24
2	使用条件 .....	24
3	复制 .....	24

4	审核区域的义务 .....	24
5	中止或终止 SQF 标志使用的理由.....	24
6	免责声明 .....	24
	附表 1: SQF 标志的复制要求 .....	25
<b>附录 4: SQF 餐饮服务多审核区域认证要求.....</b>		<b>26</b>
<b>1.</b>	<b>范围.....</b>	<b>26</b>
2.	定义.....	26
3.	多审核区域企业资格标准.....	26
4.	内部审核 .....	26
5.	内部审核人员.....	27
6.	审核和认证多审核区域企业 .....	27
7.	审核频率 .....	27
8.	选择子审核区域.....	27
9.	确定子审核区域样本大小.....	28
10.	其他子审核区域.....	28
11.	处理不符合项.....	28
12.	针对多审核区域企业核发的证书.....	28

## B 部分：SQF 餐饮服务食品安全标准

B 部分是 SQF 餐饮服务食品安全标准的审核标准。其中包含对于适用的食品行业类别餐饮服务的 SQF 系统要素、相关良好操作规范模块（参见 A 部分 1.2）。

### 范围、参考和定义

#### 范围

餐饮服务 SQF 系统要素：本模块识别了主要功能是餐饮和餐饮服务运营（食品行业类别 23）的 SQF 审核区域的食品安全系统要素。

模块 16：描述了适用于餐饮服务行业领域的良好操作规范要求。企业必须符合适用于其食品行业领域的模块要求。

#### 参考

SQF 制造业食品安全标准引用的是《国际食品法典委员会危害分析应用指南》的现行版本。

#### 定义

就本标准而言，附录 2：词汇表中给出的定义适用于该标准。

## 餐饮服务 SQF 系统要素

### 2.1 管理层承诺

#### 2.1.1 食品安全政策（强制性）

2.1.1.1 高级管理层应制定并实行政策声明，其中至少阐明：

- i. 企业对于供应安全食品的承诺；
- ii. 用于满足其客户和法规要求，以及持续改善其食品安全管理系统的资源和方法；及
- iii. 企业对于建立和评审食品安全目标的承诺。

2.1.1.2 政策声明应：

- i. 由高级管理层签署；
- ii. 以所有人员可理解的语言提供；
- iii. 提供并有效传达给所有员工；及
- iv. 每年，或运营或法规发生变化时评审准确性。

#### 2.1.2 管理评审

2.1.2.1 高级管理层应负责评估 SQF 系统，并将评估程序形成文件。评估应包含：

- i. 食品安全手册；
- ii. 食品安全目标；
- iii. 内部/外部审核和监管审核结果；
- iv. 纠正措施，包括其调查和解决方法；
- v. 投诉，包括其调查和解决方法；
- vi. 投诉，包括其调查和解决方法；及
- vii. 供应商绩效

2.1.2.2 应至少每月向高级管理层报告影响 SQF 系统实施和维护的事项，并至少每年对 SQF 系统进行全面评估。

2.1.2.3 高级管理层应建立程序来改善 SQF 系统的有效性，以证实持续改进。

2.1.2.4 应对 SQF 系统的评估、更新和修改文件原因、确认和变更保留记录。

#### 2.1.3 资源管理（强制性）

2.1.3.1 高级管理层应确保提供足够的资源，实现食品安全目标并支持开发、实施、维护及持续改进 SQF 系统。

2.1.3.2 高级管理层应指定一名“负责人”，负责并有权：

- i. 监督 SQF 系统的开发、实施、评估和维护，包括 2.4、2.1.4 所述食品安全计划和良好操作规范。
- ii. 采取适当的措施确保 SQF 系统的完整性；及
- iii. 向相关人员传达所有必要信息，以确保有效实施和维护 SQF 系统。

#### 2.1.4 投诉管理（强制性）

2.1.4.1 处理、调查和沟通与客户及官方食品安全相关投诉的原因和解决方案的方法及责任应形成书面文件，并遵照实施。

2.1.4.2 投诉数据的趋势应由授权人员进行调查和分析。

2.1.4.3 纠正措施应根据事件严重性和 2.5.2 所述实施。

2.1.4.4 应保存投诉及其调查的记录。

### 2.2 文件控制和记录

#### 2.2.1 食品安全手册

2.2.1.1 食品安全手册应形成文件，以电子和/或纸质形式保存，并随时提供给员工。其应说明或引用企业将使用的方法、程序和政策，以满足本标准的要求，并适用于审核区域开展的业务活动的范围。

#### 2.2.2 文件控制

2.2.2.1 维护文件控制，并确保员工可取得最新文件的方法和责任应形成文件，并遵照实施。方法应确保：

- i. 维护当前 SQF 系统文件和修订的清单；及
- ii. 文件安全存储，并易于获取。

### 2.2.3 记录

2.2.3.1 确保影响食品安全的活动和过程的详细程序、指南和适当记录的方法和责任应形成文件，并遵照实施。

2.2.3.2 所有记录应：

- i. 清晰易读；
- ii. 由从事监督活动的人适当授权；
- iii. 易于获取和检索；
- iv. 安全储存，防止损坏和劣化；及
- v. 根据企业的政策、客户或法规规定的时间期限保留。

## 2.3 规格、供应商批准和食谱开发

### 2.3.1 食谱和菜单开发

2.3.1.1 设计、开发和将食谱创意转换为发布菜单项目/菜品的方法和责任应形成文件，并遵照实施。这些方法应确保新的或更改后的项目，或流程被纳入 2.4.1.3 规定的食品安全计划和/或系统。

### 2.3.2 合同服务提供商

2.3.2.1 影响食品安全的合同服务应形成文件、保持最新，并包含所提供服务的完整描述，并详细说明合同人员的相关培训和/或证书要求（例如害虫控制、清洁、刀具服务等）。

2.3.2.2 应维持所有合同服务规格的清单。

### 2.3.3 第三方运营者

2.3.3.1 确保对食品安全有影响的第三方运营者的所有合同/协议得到规定、批准和更新的方法和责任应形成文件，并遵照实施。这些方法应包括：

- i. 合同人员的相关培训和/或证书要求；
- ii. 对供应商符合适当法规的验证监督；
- iii. 对供应商符合相关 SQF 标准要求的验证监督；及
- iv. 确保双方批准和传达合同/协议变更的规定。

应保留所有合同审核和合同协议的变更及其批准的记录。

### 2.3.4 供应商批准和绩效

2.3.4.1 选择、评估、批准和监督经批准的供应商的方法和责任应形成文件，并遵照实施。影响产品安全的预包装食品、原料、包装材料、单一服务项目、设备和服务（另见 2.3.2 和 2.3.3）应包括在内（这包括代理、中间人、经销商和供应商）。

现场种植和供应香草、食用花卉或蔬菜的花园被列为供应商。

2.3.4.2 只有在紧急情况下才可以从未经批准的供应商处接收原料、预包装食品、包装材料和一次性物品，但须在使用前接受检验和/或分析。

2.3.4.3 经批准的供应商计划应基于供应商先前的绩效和所提供预包装食品、原料、包装材料、单一服务项目以及服务的风险等级而定，并应至少包含：

- i. 经批准的供应商名单及其经审查和批准的规格；
- ii. 对应用于产品、原料、包装、单一服务项目和服务的风险等级的评级依据，以及经批准的供应商的历史绩效；
- iii. 经批准的供应商实施的食品安全控制措施概要；
- iv. 授予批准的供应商的方法；
- v. 合格证书详情（如需要）；
- vi. 评审经批准供应商的绩效和状态的方法和频率；及
- vii. 批准、评级和监控活动所需的记录。

## 2.4 食品安全系统

### 2.4.1 食品安全计划（强制性）

2.4.1.1 企业应确保制备、供应或销售的食物符合适用的审核区域或组织特定法规。这包括食品安全、包装、营养、过敏原和添加剂标签的法规要求，以及相关的公认行业规范。

2.4.1.2 确保企业了解相关法规变更、科学和技术发展及相关行业规范的方法和责任应形成文件，并遵照实施。

2.4.1.3 企业应建立一个危害和风险管理系統，以制定食品安全计划。该计划应使用基于危害分析和关键控制点的系统，或涵盖国际食品法典危害分析和关键控制点原理的其他危害和风险管理系統进行编制，并得到有效实施和维护。食品安全计划应包括：

- i. 包含良好操作规范 (2.4.1.4) 的危害和风险管理系統
- ii. 产品或产品组及其相关的制备步骤或流程。可以使用 HACCP 方法；
- iii. 危害分析的方法和结果，用于识别与所有输入和制备/加工步骤相关的食品安全危害，包括二次使用食品（返工）、食品回收和食品捐赠；及



iv. 风险评估, 识别对确保、监控和维护食品安全至关重要的危害 (2.4.1.5)。

2.4.1.4 企业应确保本标准模块 16 中描述的良好操作规范 (GOP) 适用于认证范围, 并根据 2.4.4.3 形成文件, 遵照实施和验证。当一项实践或计划被豁免时, 其应得到风险分析的支持, 阐明豁免的理由或替代控制措施有效性的证据, 以确保食品安全不受损害。

2.4.1.5 监控控制点和/或关键控制点 (见 2.4.1.3) 对指定关键限值符合情况的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。适用时, 这些方法应确保设施监控并验证以下参数:

- i. pH 值;
- ii. 热保温温度;
- iii. 冷保温温度;
- iv. 冷却温度;
- v. 冷却温度; 和/或
- vi. 再加热

应保留监控和验证监控活动的记录。

如果危害或风险分析表明控制点或关键控制点不同于所列的控制点或关键控制点, 也应包括在内并进行监控。

#### 2.4.2 不符合项的控制

2.4.2.1 对于规定不合格产品、原料、半成品、返工品、包装或设备的处理方式的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。所采用的方法应确保不合格产品或设备被隔离、保存、返工、回收、维修或处理, 其方式应最大限度地降低无意使用、不当使用的风险, 并受到明确控制, 以防止无意出售、使用或交付。不合格产品或设备的维修或处理方式应最大限度地降低无意使用、不当使用的风险, 并受到明确控制, 以防止无意出售、使用或交付。

应保留搁置和最终处理的记录。

#### 2.4.3 验证和确认

2.4.3.1 确保食品安全程序、控制和关键食品安全限值的确认 (有效性) 的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。这些方法应确保程序、控制和 CCP 达到其预期目的, 并且:

- i. 良好操作规范可以取得要求的结果;
- ii. 选择关键限值, 以实现对所识别的食品安全危害的指定控制水平;
- iii. 所有关键限值和措施单独或组合有效实现了要求的控制水平;
- iv. 对流程或程序的变更经过评估, 以确保控制措施仍然有效; 及
- v. 在科学、法规、流程或程序发生变化的情况下, 关键食品安全限值至少每年重新验证一次。

2.4.3.2 应编制并实施说明验证活动及其完成频率的验证时间表。

2.4.3.3 验证监控良好操作规范、关键控制点和其他已识别食品安全控制有效性的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。所应用的方法应确保规定了负责验证监控活动和授权记录的人员。

2.4.3.4 产品分析对食品安全的验证具有重要意义时, 应由胜任的实验室完成。通过 ISO 17025 或等同国家标准的认可资格, 应加入审核区域的合同服务规格登记册中 (参见 2.3.2.1)。

2.4.3.5 应保留验证和确认活动的记录。

## 2.5 SQF 系统验证

### 2.5.1 内部审核 (强制性)

2.5.1.1 安排和实施内部审核的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。这些方法应验证 SQF 系统的有效性, 包括设施和设备检查、良好操作规范、食品安全计划和法规控制措施, 包括:

- i. 编制内部审核计划, 详细说明内部审核的范围和频率;
- ii. 对内部审核期间识别的缺陷的纠正和纠正措施;
- iii. 审核结果传达给相关管理人员及负责实施和验证纠正措施的员工; 及
- iv. 应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。

2.5.1.2 进行内部审核的人员或第三方应了解审核原则和内部审核程序, 如有可能, 应独立于被审核的职能部门或地点。

### 2.5.2 纠正措施 (强制性)

2.5.2.1 在食品安全相关的重大不符合项的情况下, 概述如何确定、实施和验证纠正及纠正措施的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。这些方法应包括:

- i. 识别根本原因并解决不符合关键食品安全限值的问题;
- ii. 与食品安全要求的偏差; 及
- iii. 所有调查、纠正和纠正措施解决方案的记录。

### 2.5.3 测量和监控设备的控制 (强制性)

2.5.3.1 用于良好操作规范、食品安全计划和其他工艺控制中的监控设备的测量、检测和检查的校准和重新校准的方法和责任应形成文件，并遵照实施。这些方法应针对潜在受影响产品的处理问题，并保护校准设备免受损坏和未经授权的调整。

2.5.3.2 设备应根据国家或国际参考标准和方法、设备/装置制造建议或法规要求进行校准。在无法取得此类标准的情况下，企业应提供证据，支持所应用的校准参考方法。

## 2.6 产品信息、追溯、重大事件管理

### 2.6.1 产品识别和追溯（强制性）

2.6.1.1 在接收、准备、储藏和为客户服务的所有阶段识别和追溯产品的方法和责任应形成文件，并遵照实施。应实施这些方法，以确保：

- i. 原料、半成品和产品都有明确的标识和可追溯性（下一步骤参与方或日期或当前参与方，如果已知，也包括上一步骤参与方）；
- ii. 产品贴有符合法规要求的标签；及
- iii. 应保留原料和包装接收、使用以及产品销售的识别记录。

2.6.1.2 产品识别和追溯系统的有效性应至少每年通过追溯性演习进行内部测试，包括原料/投入物和最终产品。记录应记录有效性和基于完成的演习的任何纠正措施，这些措施将提高产品的识别和可追溯性。

### 2.6.2 危机管理

2.6.2.1 高级管理层应根据对设施和企业已知食品安全威胁，制定危机管理计划，说明企业为应对可能影响企业提供安全食品能力的商业危机而将实施的方法和责任。该计划至少应包括：

- i. 负责决策、监督和启动危机管理事件应对措施的高级管理者；
- ii. 从危机管理事件中选择和培训；
- iii. 为确保响应不会损害产品安全而采取的控制措施；
- iv. 隔离和识别受危机响应影响产品的措施；
- v. 为在食品放行销售前验证食品追溯性而采取的措施；
- vi. 最新危机预警联系人清单的编制和维护；
- vii. 法律和专家建议来源；
- viii. 根据事件性质及时与受影响者（即主管机构、外部组织、客户、消费者和媒体）进行沟通的沟通计划；及
- ix. 在识别出需公开通知的食品安全事件 24 小时内通知 SQFI 和认证机构。

2.6.2.2 危机管理计划应至少每年评审、测试和验证一次。

2.6.2.3 应保留食品安全事件、危机管理计划的评审和验证的记录。

## 2.7 食品防护和食品欺诈

### 2.7.1 食品防护

2.7.1.1 食品防护风险评估应形成文件，以识别潜在威胁并确定食品防护措施的优先顺序（见 2.7.1.2）。由此产生的食品防护计划应通过高级管理层的承诺得到支持和资源（见 2.1.3.1）。

2.7.1.2 食品防护计划的方法和责任应形成文件，并遵照实施。这些方法应包括：

- i. 负责食品防护的高级管理者；
- ii. 为确保原料、包装、设备和危险化学品的安全储藏而采取的措施；
- iii. 防止员工、承包商和客户进入审核区域敏感位置的措施；及
- iv. 评审流程，包括每年对计划的质疑或测试。

应保留食品防护风险评估、计划评审、质疑及测试和任何后续采取的纠正措施的记录。

### 2.7.2 食品欺诈

2.7.2.1 食品欺诈脆弱性评估应形成文件，包含审核区域对于可能负面影响食品安全的原料及产品假冒、标签错误、稀释、制假。应通过管理层承诺（见 2.1.3.1），向初始和正在进行的评估以及由此产生的规避计划（如适用，见 2.7.2.2）提供支持和资源。

2.7.2.2 食品欺诈规避计划的方法和责任应形成文件，并遵照实施。这些方法应规定如何监控和控制已识别的食品欺诈漏洞（见 2.7.2.1）。

应保留食品欺诈脆弱性评估、监控和纠正措施的记录。

## 2.8 过敏原管理

### 2.8.1 过敏原管理计划

2.8.1.1 控制过敏原和防止交叉接触的方法和责任应形成文件，并遵照实施。这些方法应包括：

- i. 含有食品过敏原的原料和加工助剂（包括食品级润滑油）的风险分析；
- ii. 可供相关人员获取的食品过敏原清单；
- iii. 与食品过敏原相关的危害以及控制措施纳入食品安全计划 (2.4.3)；
- iv. 验证准确食品过敏原信息通过标签、菜单或口头传达给消费者的系统；及
- v. 对管理层和员工进行食品过敏意识基本知识的培训 (2.9)。

2.8.1.2 如果对审核区域、菜单或特定类型的食品提出“豁免”申请，产品或食谱转换之间的产品接触面的清洁应有效，符合风险和法律要求，并足以从产品接触面去除所有潜在的目标食品过敏原。应对使用食品过敏原的区域和设备实施有效清洁（另见 16.5）。

2.8.1.3 产品识别系统应包括根据预期使用国家/地区的过敏原标签法规对所有有意或可能含有过敏原材料的包装产品进行标签标识。

## 2.9 培训

### 2.9.1 培训计划

2.9.1.1 确定和实施企业人员培训需求的方法和责任应形成文件，并遵照实施。这些方法应确保相关人员具备必要能力来执行这些影响产品、合法性和安全性的职责。

2.9.1.2 员工培训计划应形成文件，并遵照实施。其中应说明执行以下相关任务的员工的具体职责的必要能力、培训方法、材料/培训语言和再次培训频率：

- i. 制定和应用良好操作规范（如适用），包括食品安全事件的报告；
- ii. 应用食品法规要求；
- iii. 危害或风险分析和/或其他说明确定的对有效实施和维护食品安全计划至关重要的步骤；及
- iv. 识别对 SQF 和食品安全管理系统的有效实施和维护至关重要的任务。

2.9.1.3 负责监督食品安全计划的人员的工作描述应形成文件，并包含应对关键人员缺席情况的措施。

## 模块 16: 餐饮服务良好操作规范 (GFSI G)

本模块涵盖餐饮服务运营的良好操作规范要求。实施本模块的公司也必须符合系统要素要求: SQF 餐饮服务食品安全标准。适用的食品行业类别 (FSC) 包括:

FSC 23: 餐饮和餐饮服务运营

### 16.1 审核区域要求和批准

#### 16.1.1 审核区域外部地面和环境

16.1.1.1 审核区域位置应确保相邻的建筑物、运营和土地使用不妨碍审核区域的安全和卫生作业, 并符合法规要求。

16.1.1.2 审核区域周围地面和区域应加以维护, 不得存放废物或碎屑, 以免吸引害虫, 且不会对审核区域的卫生和卫生作业造成危害。

16.1.1.3 道路、车道、装卸货区域应加以维护, 以免对审核区域食品安全作业造成危害。

16.1.1.4 应采取措施 (包括检查) 维护适当的外部环境, 且所采取措施的有效性应进行监督并定期评审。

应保留检查记录。

#### 16.1.2 审核区域设计、施工、布局和产品流程

16.1.2.1 审核区域的设计、施工、布局、产品流程和持续运营应在外部和内部进行维护, 以便:

- i. 将产品污染的风险降至最低;
- ii. 将交叉接触的风险降至最低;
- iii. 实施适当的安全和保护措施; 及
- iv. 遵守相关法规和监管机构要求。

### 16.2 审核区域内部和厨房

#### 16.2.1 材料和表面

16.2.1.1 在食品处理区域、原料储藏、包装材料储藏以及冷藏和热藏区域以及上菜区域中, 食品接触表面 (另见 16.3) 和不直接接触食品的表面应采用不会造成食品安全风险的材料建造。

#### 16.2.2 地板、排水沟和废物收集

16.2.2.1 地板应使用不渗透且易于清洁的平滑、致密耐冲击材料, 并具有有效斜度, 排水良好。

16.2.2.2 地板地沟应有合适坡度排水, 使其在正常作业条件下可有效排除所有废水或溢流。

16.2.2.3 排水沟的施工和位置应易于清洁且不构成危害。

16.2.2.4 废物收集系统 (如油脂收集器) 应有防止交叉污染装置, 或远离任何食品处理区域或设施入口。

#### 16.2.3 墙、隔板、天花板和门

16.2.3.1 墙、隔板、门和天花板应采用耐用结构。内部表面应平滑、不渗透 (符合 16.2.1.1), 并应保持干净 (参见 16.4.2)。

16.2.3.2 墙对墙及墙对地板连接应设计成并保持易于清洁密封, 以防止碎屑积聚。

16.2.3.3 排放蒸气或水的管线、导管与管道的设计和结构应易于清洁。

16.2.3.4 门、活板门和窗户及其框架应采用符合与内墙和隔板相同功能要求的材料和结构 (参见 16.2.1.1)。门和活板门应采用坚固结构。

16.2.3.5 产品制备处理应在装有天花板或其他适用的结构区域中进行, 其结构和维护可防止产品污染。

16.2.3.6 如使用吊顶的结构, 应方便监测害虫活动、易于清洁, 并可管理维修水电管路。

16.2.3.7 食品处理区域的楼梯和平台的设计和结构应不会造成产品污染风险, 且应保持干净 (参见 16.4.2)。

#### 16.2.4 照明和灯具配件

16.2.4.1 食品处理区域的照明应有合适亮度, 让员工有效执行工作。

16.2.4.2 食品处理区、原料原料和包装储藏区域和产品暴露的所有区域的灯具配件应防碎、采用防碎罩或装上保护罩, 并嵌入或与天花板齐平安装。如果灯具配件不能与天花板齐平安装, 必须保护结构免受意外破损、可清洁, 并在清洁程序中说明。

15.2.4.3 应由训练有素的人员或经许可的害虫控制经营者 (PCO) 定期进行害虫活动检查, 并在害虫出现时采取适当措施。

16.2.4.3 受保护产品的仓库和其他区域的灯具配件, 应设计成可防止损坏和产品污染。

#### 16.2.5 阻绝灰尘和害虫

16.2.5.1 所有外部窗户、通风口、门和其他开口在关闭时都应有效密封, 防止害虫进入。

16.2.5.2 外部门(包括食品处理区的高架卸货平台门)、走道或卡车出入口应阻隔昆虫, 至少使用以下一项方法或其组合:

- i. 自动关闭装置;
- ii. 有效的空气幕或气压;
- iii. 屏风;
- iv. 附属建筑;
- v. 卸货区域卡车周围充分的密封; 或
- vi. 有助于防止或尽量减少害虫进入的其他手段。

16.2.5.3 电子昆虫控制装置、信息素或其他陷阱和毒饵的放置位置不应造成产品、包装、容器或食品处理设备的污染风险。毒饵不得用于原料、食物储存或食品处理区域。

### 16.2.6 通风

16.2.6.1 在密封的食品处理区域应提供合适的通风。

16.2.6.2 进行烹饪作业或产生大量蒸气的区域中, 应提供排气扇和顶篷。通风系统应具有以下功能:

- i. 风速速率应足以防止冷凝堆积, 且能通过装在烹饪设备上方的排气罩, 将所有热、蒸气和其他气溶胶排出;
- ii. 排气扇和排气口的设计应可防止害虫进入, 且其位置不应造成污染风险; 及
- iii. 适用情况下, 应安装正压系统以防止空气传播的污染。

## 16.3 设备和器具设计与维护

### 16.3.1 设备和器具

16.3.1.1 设备和器具的设计、施工、安装、作业、维护和储藏不应对产品造成污染威胁。

16.3.1.2 所有食品处理设备都应采用卫生设计, 且其位置方便清洁。设备表面应平滑、不渗透且没有碎裂或裂缝。

16.3.1.3 可食用和不可食用材料的产品容器、盆、桶应采用无毒、平滑、不渗透及容易清洁的材料制成。所有容器、桶和箱柜应明确标识, 以避免交叉污染, 并纳入维护和清洁计划。

16.3.1.4 盆、水箱、水槽、冷凝器装置和其他设备的废水和溢流水应排放到地面排水系统。

### 16.3.2 维护

16.3.2.1 设备和建筑物的维护和维修的方法和责任应形成文件, 并实施。这些方法应确保维护人员和承包商以最大限度降低产品、包装或设备污染风险的方式执行以下操作:

- i. 可影响食品安全的建筑物和设备定期维护应根据维护时间表进行并做好记录;
- ii. 任何厂房和设备故障应形成文件并进行评审, 且其维修应纳入维护时间表;
- iii. 遵守人员食品处理和制备规范(参见 16.6.7.1);
- iv. 如果任何维修或维护会造成对产品安全的潜在威胁(例如电线碎片、损坏灯具配件和高空配件松动), 通知负责人或指定人员。如有可能, 维护和主动对审核区域进行的改造应在食品处理/制备时间之外进行;
- v. 任何维护活动结束后, 清理所有工具和碎屑, 并通知区域主管, 以便在食品处理/制备开始前完成适当的清洁; 及
- vi. 保留预防性维护和/或修理的记录。

16.3.2.2 位于产品制备区域上方或产品制备区的设备应采用食品级润滑油润滑, 且其使用应受控制, 以将产品污染降到最低。

16.3.2.3 临时维修(如有必要)不应造成食品安全风险, 并应纳入清洁计划中。应针对临时维修的制定完工计划, 确保其不会变成永久性解决方案。

16.3.2.4 用于食品处理或制备区域的油漆应适用且处于良好状态, 且不得用于任何食品接触表面。

## 16.4 害虫预防计划

### 16.4.1 害虫预防计划

16.4.1.1 害虫预防计划的方法和责任应形成文件并遵照实施。这些方法应包括:

- i. 识别每种杀虫剂控制的目标害虫;
- ii. 用于预防害虫问题的方法;
- iii. 害虫清除方法;
- iv. 害虫控制装置的检查频率;
- v. 标示毒饵投放点、诱捕器和其他害虫控制装置的位置、数量和类型的地图;

- vi. 用于向员工通报害虫预防计划的方法, 以及在他们接触害虫控制装置或化学品时应采取的措施;
- vii. 测量或趋势分析工具, 用于确定消除适用害虫程序的有效性; 及
- viii. 报告、纠正和纠正措施要求。

#### 16.4.1.2 合同害虫控制服务提供商应:

- i. 持有当地有关主管机构颁发的许可和批准;
- ii. 只能使用符合法规要求的、受过培训且合格的操作人员;
- iii. 只能使用经过批准的化学品;
- iv. 遵守或提供害虫预防计划 (参见 16.4.1.1); 及
- v. 提供有关其发现和使用的检查和处理方法的书面报告。

### 16.4.2 除虫化学品

16.4.2.1 杀虫剂和其他有毒化学品应根据要素 16.8.4 清楚标示和储藏, 并由受过适当培训的人员处理和应用。应由接受过培训的人员使用或负责监督。这些人员应全面了解相关危害, 如污染食品和污染食品接触表面的可能性。列出所用的化学品 (必须经有关主管机构批准并向相关人员提供化学品安全技术说明书 (SDS));

16.4.2.2 应根据法规要求处理未使用的害虫控制化学品和空容器, 并确保:

- i. 空的化学容器不会再次使用;
- ii. 在等待收集期间, 空容器标上标记、隔离并安全储藏; 及
- iii. 未使用和过期的化学品应安全储藏, 直到授权厂商按照要求进行处理。

## 16.5 清洁和卫生

### 16.5.1 清洁计划

16.5.1.1 清洁方法和责任以及清洁的频率应形成文件, 并遵照实施。方法应包括食品处理和制备设备和环境、储藏区域和储藏设备、员工便利设施和厕所设施、衣物和服务区域。应考虑以下事项:

- i. 要清洁什么;
- ii. 要如何清洁;
- iii. 要何时清洁;
- iv. 谁负责清洁及其验证; 及
- v. 用于确认洗涤剂 and 消毒剂正确浓度的方法。

16.5.1.2 应配备适当专用的区域用于清洁产品容器、刀、砧板和其他器具, 以及清洁工具和使用过的防护服 (如适用)。这些清洁作业应:

- i. 受到控制, 以免干扰食品处理/制备作业、设备或产品; 及
- ii. 根据需要提供存放清洗后的器具、软管和防护服的货架和容器。

16.5.1.3 用于验证清洁程序有效性的方法和责任应形成文件, 并遵照实施, 其应包括:

- i. 验证时间表
- ii. 检查及
- iii. 涂抹检测和检测 (例如三磷酸腺苷、生物发光、过敏原)

基于风险的环境监测计划应至少规定测试频率、位置和检测的类型, 并符合法规要求 (如适用)。

应保留清洁活动、检查、验证、检测/涂抹检测和环境监测计划风险评估、检测和纠正措施的记录。

### 16.5.2 清洁用化学品

16.5.2.1 所用化学品应适用于食品处理/制备环境, 并根据适用法规购买。

设施应确保:

- i. 化学品按照要素 16.7.4 所述储藏;
- ii. 提供化学品安全技术说明书 (SDS); 及
- iii. 只有训练有素的员工才能处理化学品。

16.5.2.2 应根据法规要求处理未使用的化学品和空容器, 并确保:

- i. 空化学品容器在使用前已适当清洁、处理和标示;

- ii. 在等待收集期间, 空化学品容器标上标记、隔离并安全储藏; 及
- iii. 未使用和过期的化学品应安全储藏, 直到授权厂商按照要求进行处理。

## 16.6 人员卫生和卫生设施

### 16.6.1 卫生设施

#### 16.6.1.1 厕所应:

- i. 设计建造成可供员工方便使用, 并远离任何食品处理区域;
- ii. 数量足以满足现场最多员工人数时使用;
- iii. 易于清洁维护; 及
- iv. 保持干净整洁。

16.6.1.2 厕所的排水不得连接至设施内的任何其他排水沟, 并应连接至化粪池或污水系统。

16.6.1.3 洗手槽应直接设置在厕所内外, 并按照 16.6.4.2 进行设计。

### 16.6.2 员工便利设施

16.6.2.1 员工便利设施, 如休息室、更衣室和盥洗室, 应提供给所有从事食品处理和制备的人员使用:

- i. 提供适当的照明和通风;
- ii. 保持清洁, 配备适当大小的垃圾桶, 无害虫;
- iii. 与食品处理、储存和服务区分开;
- iv. 为个人衣物提供足够的空间和适当的储藏空间; 及
- v. 提供适当语言的指示牌, 指导人员在进入食品处理区前洗手。

### 16.6.3 人员卫生和标准

16.6.3.1 如果工作人员患有可通过食品或水传播的疾病或疾病症状 (符合适用法规), 防止其从事食品工作的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。方法应确保:

- i. 被识别出的员工不能从事的工作包括制备食品或处理未包装的一次性物品、清洁的布草或食品接触面;
- ii. 手、腕或手臂暴露区域有感染、开放性或流血的伤口、手部褥疮或病灶, 不得制备食品或处理未包裹的一次性物品、清洁布草或食品接触面;
- iii. 身体暴露部分的轻微割伤或擦伤用防水绷带覆盖, 特别是手或手臂上的绷带用防水 (或不渗透) 保护套、一次性手套等覆盖;
- iv. 体液清理由经过适当培训的员工执行, 并提供适当的材料来安全清理体液溢出事件。

16.6.3.2 任何食品制备区都不允许吸烟、咀嚼、饮食或吐痰。如果允许饮用水或饮料, 员工应遵循政策和/或程序, 以将食品污染风险降至最低。

### 16.6.4 洗手

16.6.4.1 根据需要, 洗手槽应位于整个食品处理和制备区域的方便位置。

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

- i. 合适温度的饮用水供应;
- ii. 皂液分配器;
- iii. 一次性纸巾; 及
- iv. 收纳使用过纸巾的容器。

16.6.4.3 应在显著位置提供合适语言的洗手指南。

16.6.4.4 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, 包括员工、承包商和访客:

- i. 进入食品处理或制备区域;
- ii. 每次如厕之后;
- iii. 咳嗽、打喷嚏、使用手帕或一次性纸巾、吸烟、饮食后;
- iv. 在食品制备过程中, 根据需要经常清理脏污和污染物, 为防止交叉污染改变任务时;
- v. 在处理生食和即食食品之间切换时;
- vi. 在戴上手套开始食品工作之前;
- vii. 摘下手套后;

- viii. 处理污染的设备或器具后; 及
- ix. 从事其他可能污染手部的活动后。

### 16.6.5 衣物

16.6.5.1. 从事食品处理的员工所穿戴衣物应清洗清洁, 不应造成所制备和服务的产品污染风险。鞋子应保持干净, 状态良好。衣物和鞋子应存放到根据 16.6.2.1 规定的区域。

16.6.5.2 手套和围裙的使用应遵守以下规范:

- i. 一次性手套和围裙应根据需要更换, 以防止交叉污染;
- ii. 非一次性围裙和手套应按要求清洁;
- iii. 使用手套时, 人员应遵循上述洗手规范; 及
- iv. 在使用洗手间之前, 所有手套和围裙都要摘掉。

### 16.6.6 访客

16.6.6.1 访客在进入任何食品处理或制备区域时, 应穿戴合适的衣服和鞋子。

16.6.6.2 应防止表现出可见疾病症状的访客进入处理或制备食品的区域。

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

### 16.6.7 人员食品处理和制备规范

16.6.7.1 从事任何食品处理、制备或服务的所有人员, 应确保产品和材料的处理和储藏方式可防止损坏或产品污染。他们应遵从以下规范:

- i. 人员通过指定的出入口进入食品处理和制备区;
- ii. 不得佩戴手和手臂上的首饰和其他宽松物品。根据相关食品法规, 可允许佩戴不含碎石的简易戒指手环和不能取下的医疗警示腕带。
- iii. 处理食品时, 应修剪、锉平和保养好指甲, 保持边缘和表面清洁, 不粗糙;
- iv. 除非佩戴完好无损的手套, 否则在处理食品时不允许戴假指甲或涂抹指甲油;
- v. 有效的束发物品;
- vi. 包装材料(例如, 外卖/店用容器)、产品和原料储藏妥当(即放在指定区域、容器中而不是地板上); 及
- vii. 员工不得在食品处理/制备区食用或品尝任何产品, 除非指定人员参与品评工作并遵循书面程序。

16.6.7.2 食品解冻的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。应用的方法应确保:

- i. 设备和指定区域适合解冻;
- ii. 解冻用水确保连续流动, 水的交换速率和温度不会导致产品变质或污染;
- iii. 溢流水被引向地面排水系统; 及
- iv. 解冻产品的纸箱和/或包装定期收集并处理。

16.6.7.3 用于防止产品异物污染的方法和责任应形成文件并遵照实施。应用的方法应确保:

- i. 进行检查, 确保设施和设备保持良好状态;
- ii. 食品制备区使用的刀具和切割工具受到控制, 不使用时保持清洁并得到维护;
- iii. 由玻璃、陶瓷、陶瓷或其他类似材料制成的容器、设备和其他器具, 在储存、使用时不会破裂、碎裂或破碎(需要有玻璃破碎程序);
- iv. 食品处理/制备区不存在用于张贴或处理文件的钉书钉、回形针、大头钉和其他金属物体; 及
- v. 原料和产品在使用前和使用过程中受到监控/检查。

## 16.7 接收、交付和运输

### 16.7.1 原料接收

16.7.1.1 材料和产品的卸货和接收的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。应用的方法应确保:

- i. 材料和产品来自经批准的供应商(见 2.3.4), 批次号与装运单据相符;
- ii. 运输车辆清洁、无异味, 温度受控, 材料和产品温度符合规格;
- iii. 根据接收程序完成额外的检测或检查;
- iv. 材料和产品没有暴露于会影响产品和包装完整性的交叉污染条件或风险中; 及



- v. 对于关键货物, 收货人员到达后, 按照上述要求立即完成检查, 并确保适当的储藏条件。

保留接收(如外壳标签、分析证书、提单)检查和温度监控记录。

### 16.7.2 交付和运输

16.7.2.1 膳食和产品的装货、运输和卸货的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。应用的方法应确保:

- i. 应检查运输设备(如卡车/货车/合同运输商/集装箱)的卫生条件、良好的维修、适用性, 以及是否缺失食品安全风险指标(如气味、害虫迹象); 及
- ii. 装货前, 应设置、检查和记录机械温控装置的设置。

16.7.2.2 隔热和机械控制(冷藏和热保温)装置应在运输过程中将食品保持在要求的温度。产品温度或内部空气温度应根据食品安全计划、法规或客户要求定期进行检查和记录。

## 16.8 储藏

### 16.8.1 温控储藏、冷藏、冷冻, 冷保温和热保温

16.8.1.1 冷冻、冷藏和冷热保温设备应:

- i. 设计和结构应考虑卫生和有效的温度控制, 以保证食品安全;
- ii. 确保冷凝水排放不会对食品造成风险; 及
- iii. 易于检查和清洁。

16.8.1.2 冷冻、冷藏和冷热保温设备应配备温度监控设备, 使用经过校准(见 2.5.3)的设备, 并可通过人工或电子控制进行温度读取。

### 16.8.2 室温储藏 - 干货、包装、保质期稳定的产品

16.8.2.1 用于储藏产品、原料、包装和其他干货的区域应与食品处理/制备区域和设备储存区分开, 并应防止产品受到污染。

16.8.2.2 为储藏日常使用的原料和包装而提供的架子和搁架应使用不渗透材料制成, 设计方便清洁, 位置应尽量降低风险。

### 16.8.3 库存管理

16.8.3.1 有效库存周转(先进先出)的责任和方法, 包括原料、材料、半成品、返工品和产品, 应形成文件, 并遵照实施。

### 16.8.4 危险化学品和有毒物质的储藏

16.8.4.1 可能污染食品的危险化学品和有毒物质, 其储藏方式应防止对员工、产品、包装, 以及处理、储藏、销售或运输产品的设备或区域造成危害。

16.8.4.2 用于日常或持续清洁和消毒食品处理设备或食品接触面的化学品应以将产品污染风险降至最低的方式储藏。日用化学品的获取或使用仅限经过培训的人员。

16.8.4.3 危险化学品和有毒物质储藏设施应:

- i. 符合国内和当地法规, 且设计为防止化学品之间交叉污染;
- ii. 充分通风;
- iii. 设置合适的指示牌, 指出该区域是危险储藏区域;
- iv. 确保安全, 仅限授权人员进入;
- v. 确保化学品存放在贴有适当标签的容器中;
- vi. 提供适当的化学品安全技术说明书(SDS);
- vii. 向员工提供安全处理危险化学品和有毒物质的说明;
- viii. 储藏区域附近有适当的急救设备和防护服;
- ix. 设计为在发生危害溢漏事件时, 可遏制区域内外溢和排放; 及
- x. 配备外溢处理装置和清洁设备。

## 16.9 水、冰和供气

### 16.9.1 水和冰的供应和输送

16.9.1.1 应提供取已知清洁来源的充足的饮用水供应, 并保持其可饮用性, 用于食品处理/制备操作期间使用、用作原料, 以及用于清洁(根据需要冷却或加热)场所、设备和洗手。

16.9.1.2 非饮用水的使用应受控制, 以确保:

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

16.9.1.3 在食品处理/制备操作期间, 作为服务辅助或原料提供的冰应符合 16.9.2 要求。冰室/储藏区域和储藏器具, 应使用 16.3.1.1 中所述的材料建造, 且其设计应最小化冰在储藏、配送和使用过程中的污染。

### 16.9.2 水质和分析

16.9.2.1 水应符合当地、国内或国际认可的饮用水微生物和质量标准, 供以下情况需要时使用:

- i. 清洗、解冻及处理食品;
- ii. 洗手;
- iii. 原料, 或食品制备/辅助;
- iv. 清洁食品接触表面;
- v. 制冰; 及
- vi. 接触食品的蒸气, 或用于加热后将接触食品的水。

16.9.2.2 用于保持可饮用水的处理方法、设备和材料的设计、安装和操作, 应确保水得到有效处理。水处理程序应包括以下内容:

- i. 设备应定期监测, 以确保正常使用;
- ii. 处理过的水应定期监测, 以确保符合指定的指标; 及
- iii. 水(或冰, 如适用)处理监控计划包括微生物分析, 并使用国家认可的方法和法规要求。如果利用外部实验室进行分析, 实验室应通过 ISO 17025 或同等国家标准的认可。

### 16.9.3 供气

16.9.3.1 接触食品或食品接触表面的压缩空气应干净, 且不会对食品安全造成风险。

16.9.3.2 食品处理或制备过程中使用的空气压缩系统应得到维护, 并定期监控其纯度。

## 16.10 废物处理和处置

### 16.10.1 废物管理

16.10.1.1 在场所内, 用于收集、处理和储存干垃圾、湿垃圾和液体废弃物的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。应用的方法应确保:

- i. 废物定期清理, 不会堆积在食品处理或制备区;
- ii. 指定的废物堆积区保持干净整洁;
- iii. 废物处理和处置使用的手推车、车辆、设备、收集箱和储藏区在不使用时保持清洁;
- iv. 处置前在审核区域存放的废物应储藏在与食品制备和储存分开的区域, 并进行适当的防虫处理; 及
- v. 作为动物饲料用的废物遵循适当处理、处置、运输和收集的法规要求。

### 16.10.2 废品管理与回收

16.10.2.1 说明产品如何处置、捐赠、转售、再储藏或再利用的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。应用的方法应确保:

- i. 回收作业由合格人员监督;
- ii. 产品有明确的标识和标签; 及
- iii. 过程遵循法规要求, 以确保食品的安全和完整性。

16.10.2.2 评估和处置损坏和/或客户或消费者退货产品的方法和责任应形成文件, 并遵照实施。应用的方法应确保损坏和/或退货产品的储藏和维护方式不会与储藏或使用中的原料和产品发生交叉污染。应保留评估和最终处置的记录。

## 附录 2: 词汇表

<b>评审</b>	由评审机构批准, 确认认证机构管理系统符合 ISO/IEC 17065:2012 和 SQF 标准认证机构要求, 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。
<b>经批准的供应商</b>	根据风险评估, 由某一审核区域评估和批准的能够满足该审核区域食品安全和所提供商品和服务质量要求的供应商。
<b>审核</b>	系统性、独立检查审核区域的 SQF 食品安全系统, 由 SQF 食品安全和审核员进行, 以判定食品安全、质量系统、卫生和管理活动是否根据系统文件记录进行且符合 SQF 食品安全标准要求 (视情况而定), 并验证这些安排是否有效执行。
<b>审核检查表</b>	SQF 食品安全标准要素的清单, 针对审核区域的审核范围进行定制, 且可由 SQF 食品安全审核员使用, 来执行 SQF 食品安全审核。
<b>审核员</b>	在 SQFI 注册, 审核审核区域的 SQF 食品安全和/或质量系统的人员。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。
<b>后勤区域</b>	审核区域内专门供员工 (如厨师、主厨、服务员) 使用的区域, 用于开展业务运营, 包括厨房、接收区、冰柜、冷却器等。
<b>中央审核区域</b>	经 SQF 认证的审核区域, 其制定活动计划来控制和管理 SQF 多审核区域计划内经 SQF 认证的子审核区域网络 (参见 SQFI 多审核区域计划要求)。
<b>证书</b>	其中包含注册时间表 (采用 SQFI 批准的格式), 由获许可的认证机构在成功完成 SQF 食品安全和认证审核和/或重新认证审核后, 核发给审核区域的证书。
<b>认证</b>	获得许可的 SQF 认证机构在认证审核或重新认证审核后, 针对审核区域的 SQF 食品安全系统确实符合 SQF 食品安全标准 (视情况而定) 而核发的认证。“认证”“经过认证”等术语在 SQF 计划下应有对应的意义。
<b>认证审核</b>	对审核区域整个 SQF 系统的审核, 包括文件审核, 其中该审核区域的 SQF 系统: 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审核区域自愿停止而需要认证。
<b>认证机构</b>	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 认证机构标准来认证审核区域的 SQF 系统。
<b>认证周期</b>	审核区域的认证/重新认证审核之间的年度周期。
<b>认证号码</b>	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审核区域。
<b>儿童</b>	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”。
<b>国际食品法典委员会</b>	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。
<b>合同服务提供商</b>	企业/审核区域之外的独立商业实体, 将提供服务或与审核区域互动, 以帮助生产供出售的餐饮和产品。
<b>公司</b>	不生产也不处理产品, 但监督并促成经 SQF 认证的审核区域的食品安全和/或质量管理系统的实体。
<b>纠正</b>	消除检测到的不符合项的措施。意义应与“已纠正”相同。
<b>纠正措施</b>	消除导致检测到不符合项或其他不希望发生的情况的措施。纠正措施应包括: a) 确定/记录任何需要的/采取的即时措施 i. 确定问题的原因 ii. 评估识别出的原因需要采取的措施 iii. 确定问题是否存在于系统的其他地方, 并实施所需的措施 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。
<b>危机管理</b>	审核区域管理事件 (例如洪水、干旱、火灾等) 的程序, 该事件对审核区域持续供应安全、优质食品的能力产生负面影响, 且需要执行危机管理计划。
<b>交叉接触</b>	过敏原从一种食品或表面以无意和不希望的方式转移到另一种食品或表面。
<b>客户</b>	从经 SQF 认证的审核区域购买商品或服务的买家或人士。
<b>文件审核</b>	审核审核区域的 SQF 系统文件, 构成且成为认证审核初始阶段的一部分, 以确保系统文件记录实质上符合 SQF 食品安全和/或质量标准的要求 (视情况而定)。
<b>文件</b>	书面政策和程序、表格和完整记录, 审核区域用来定义和显示对其食品安全管理系统的遵守情况。

<b>分销商</b>	与审核区域签约向客户销售和/或供应产品的实体, 以及向客户销售产品的其他企业。
<b>环境监测计划 (EMP)</b>	检测作业环境中卫生条件风险的程序。对审核区域实施的卫生和维护计划有效性的验证。
<b>豁免</b>	<p>适用于 SQF 食品安全和质量标准要素的术语, 表示审核区域不希望被纳入 SQF 系统审核, 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。</p> <p>在 SQF 食品安全标准中, 被指定为“强制性”的系统要素不能豁免。作为设施审核的一部分, 认证机构将确认豁免原因。</p> <p>该术语也适用于审核区域希望在审核中豁免的产品、流程或设施区域。申请必须在审核活动前书面提交至认证机构, 并应列于 SQFI 评估数据库的设施描述中。</p>
<b>设施</b>	审核区域在街道地址的设施。产品和食品生产、加工、包装、服务和/或储藏的生产、制造、作业或储藏区域, 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审核区域(称为“审核区域”)。
<b>饲料</b>	任何单个或多个材料, 不论是加工过、半加工、或生的, 供直接喂给生产食品的动物。
<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、制备过、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、造假或错误标示食品、食品原料或食品包装, 或错误或误导性的产品声明, 以获得经济利益。
<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, 美利坚合众国。
<b>食品包装</b>	用于包装食品的成品。
<b>食品安全认证计划负责人</b>	按照全球食品安全倡议定义, 是针对食品安全范围开发、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系统, 或适用于相同特定计划的食品安全服务。食品安全认证计划负责人应包含至少一个标准、一个清楚定义的范围及食品安全系统(例如, SQFI 是一个认证计划负责人)。
<b>食品安全计划</b>	如适用的 SQF 食品安全标准所描述。该计划应基于国际食品法典危害分析和关键控制点方法编制, 包括生产中控制点的流程控制, 以监督产品安全、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>食品行业类别 (FSC)</b>	一个分类方案, 用于协助 SQF 计划管理的统一方法和食品行业、制造、生产、加工、储藏、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, 见 SQFI 定义。
<b>异物</b>	异物被定义为可能对消费者造成疾病或伤害的外来物质, 或者被消费者认为与食品不相干的外来物质。也指食品中发现的任何外来物质, 无论是物理的、化学的还是生物的。
<b>特许</b>	公司授予个人或团体的授权, 允许他们进行特定的商业活动并为公司的产品提供服务。被特许人有权在合同期内使用一个企业的商业模式和品牌, 与该企业有直接的利害关系和责任。
<b>一般要求</b>	当前版本的文件标题为“SQF 认证机构标准: 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>良好操作规范 (GOP)</b>	餐饮服务管理和运营实践的结合, 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) 系统, 称为 HACCP 指南, 由联合国粮食及农业组织的国际食品法典委员会编制和管理。危害分析和关键控制点 (HACCP) 系统 and 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系统”。
<b>HACCP 方法</b>	必备计划的执行和 HACCP 原则的应用依据有逻辑的十二个步骤, 如当前版本的国际食品法典委员会指南所述。SQF 食品安全标准利用 HACCP 方法来控制相关食品链环节中的食品安全危害。
<b>HACCP 计划</b>	根据国际食品法典危害分析和关键控制点方法编制的文件, 用于确保相关食品安全的重大危害受到控制。
<b>HACCP 培训</b>	<p>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) 系统 and 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系统”。该培训应:</p> <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. 作为培训计划的一部分, 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、病理性或过敏性的固体、液体或气体，包括但不限于洗涤剂、消毒剂、害虫控制化学品、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>行业规则</b>	由行业团体设立的行业标准、规则或协议，提供实务上的行业特定指南，在满足行业需要的同时也符合法规（例如良好操作规范）。
<b>关键交货</b>	供应商或分销商在审核区域没有员工接收交货的时间内进行交货。
<b>合法性</b>	合法性指的是适用于制造国家/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 授权其管理审核区域的 SQF 系统审核和认证。
<b>强制性要素</b>	审核区域必须执行系统要素并接受审核，以通过 SQF 认证；认证/重新认证审核期间不可豁免的系统要素。
<b>多审核区域认证</b>	多审核区域认证包括指定一个中央审核区域（即公司品牌所有者），执行类似业务活动的认证子审核区域（如餐厅）网络将被认证。中央审核区域和所有子审核区域都位于一个国家/地区，并根据相同食品安全法规运营（参见 SQFI 的多审核区域计划要求）。
<b>多审核区域计划</b>	SQF 多审核区域计划包含通过 SQF 认证的中央审核区域，在该计划下，根据法律或合同关系（参见 SQFI 的多审核区域计划要求）规划开展活动来管理和控制子审核区域网络的食物安全管理系统。
<b>多审核区域抽样计划</b>	如全球食品安全倡议要求文件所定义，是子审核区域审核的计划，由认证计划负责人所定义，但将由认证机构根据指定的标准确定。
<b>不符合项（也称为不符合处）</b>	定义如下： 轻微不符合项是 SQF 系统中的疏忽或缺陷，其造成不合格情况，且如果不加以解决可能导致食品安全风险，但不太可能引起违反系统要素或良好实践要素。 重大不符合项是 SQF 系统中的疏忽或缺陷，其造成不合格情况，可能导致食品安全风险，且可能引起违反系统要素或良好实践要素。 危急不符合项是对关键控制点、必备计划或其他流程步骤的控制故障，且被判定可能引起显著公共健康风险和/或产品受到污染。 如果审核区域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 系统的记录存在系统性造假时，也可能引起危急不符合项。 文件审核不会产生危急不符合项。
<b>N/A</b>	代表“不适用”，且在 SQF 食品安全审核期间，如果要素当前不适用但该审核区域仍对此要素负有责任，则由食品安全审核员报告。 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”。
<b>企业</b>	任何餐饮服务业务，包括生产供其客户立即销售的膳食或包装产品，并已有或同意有认证机构对其 SQF 系统进行审核和认证。
<b>害虫</b>	害虫，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。
<b>宠物食品</b>	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。
<b>计划</b>	如 ISO 9001 所定义，根据法规要求和组织政策产生结果建立所需的目标与程序的文件或文件系统。（参照食品安全计划、食品质量计划）
<b>可饮用水</b>	可安全饮用的水。
<b>必备计划</b>	实施后可降低食品安全危害机率的程序性措施，但可能与运营时所进行的活动不直接相关。
<b>预包装</b>	交付到企业审核区域的成品，包装好并准备好了展示销售。
<b>产品</b>	适用于特定食品行业类别的产品，如 SQFI 所定义。
<b>程序</b>	根据法规要求和组织政策产生结果建立所需的目标与程序的计划。示例包括过敏原管理计划或环境监控计划。
<b>纯度</b>	不含可能导致食品安全危害的污染物。
<b>重新认证</b>	认证机构对审核区域的 SQF 食品安全或质量系统重新认证审核，与“经过重新认证”有相应的意义。
<b>重新认证审核记录</b>	认证满周年之日之前或之后三十 (30) 个日历日内，对审核区域的 SQF 食品安全系统的审核。一份完整的表格或书面文件，代表过去已完成活动的证据。

返工	食品、材料和原料，包括已离开正常产品流程的半成品，在可放行并适合在流程中重复使用之前，需要对其采取措施（另见二次使用食品）。
根本原因	不遵守安全规定、与人类健康、环境或质量相关的事故或问题的根本原因。
使用规则	SQF 标志使用规则所含的规则和程序，包括认证时间表和 SQF 商标的使用规则的任何修订、变动或补充。
卫生排水	将卫生废物从厕所和洗手槽运送到市政下水道系统或审核区域化粪池系统的排水管和管道系统。在卫生废物系统中，管道将从每一层连接到下水管道。废物将落到管道的底部，管道底部将过渡到水平排水管，并流到指定的污水处理系统。
认证范围	证书所涵盖的食品行业类别、产品和审核区域。
季节或季节性	审核区域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，例如在旅游区内季节性运营的餐厅。
二次使用食品	食品和/或原料已从正常的餐饮制备流程中移除或在服务或自助餐时间结束后剩余，并被视为适合重复使用。
SQFI 精选审核区域	SQFI 证书上对通过年度无事先通知重新认证审核的审核区域的肯定。
高级管理层	审核区域或公司负责运营、实施和改进食品安全管理系统的最高级别人员。
审核区域	任何涉及生产、制造、加工、制备、运输、储藏、配送或销售食品、饮料、包装、动物饲料或宠物食品的食品企业，由拥有或同意拥有 SQF 认证机构的个人、公司、合作社、合伙企业、合资企业、企业或其他组织对其 SQF 系统进行审核和认证。
审核区域审核	认证审核的第二部分，其中审核审核区域现场产品和流程，以确定该审核区域记录的 SQF 食品安全或质量系统是否得到有效实施。
SQF 审核员	意义同审核员。
SQF 顾问	在 SQFI 注册的人员，代表适合其注册范围的食品行业类别的客户审核区域，协助开发、确认、验证、实施和维护 SQF 系统。
SQF 标志	指 SQF 标志使用规则中描述的 SQF 标志。
SQF 从业者	审核区域指定的人员，负责监督审核区域自己的 SQF 系统开发、实施、审核和维护。SQF 从业者资格详情将由 SQF 食品安全审核员在认证/重新认证审核期间验证，符合下列要求： i. 监督 SQF 系统的开发、实施、审核与维护，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。 ii. 采取适当的措施确保 SQF 食品安全系统的完整性。 iii. 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/或质量系统。 iv. 确保审核区域人员具备必要能力来执行这些影响产品、合法性和安全性的职责。 SQF 质量从业者也有责任和权力监督。
SQF 计划	SQF 食品安全标准及所有相关的系统、规则、知识产权和文件。
SQF 系统	风险管理和预防系统，其中包含食品安全计划，由审核区域实施和操作，以确保食品安全。由 SQF 从业者实施和维护，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 食品安全或质量标准的要求。
SQF 培训师	获许可的 SQF 培训中心签约人员，其适用并符合列于 SQFI 发行的“SQF 培训师标准”，经批准后可在 SQFI 注册，提供 SQF 计划的持续培训。
SQFI	食品安全和质量 (SQF) 协会，是美国食品营销协会 (FMI) 的分支。
SQFI 评估数据库	SQFI 用于管理审核区域注册、审核区域审核、纠正措施关闭和审核区域认证的在线数据库。
系统要素	被整个供应链中的所有审核区域用于 SQF 认证的 SQF 食品安全管理要求。
标准	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。
分包商	请参见合同服务提供商。
子审核区域	经 SQF 认证的审核区域，其根据与 SQF 多审核区域计划内 SQF 中央审核区域的合同关系而运营（参见 SQFI 的多审核区域计划要求）。
供应商	向经 SQF 认证的审核区域提供产品或服务的实体。

<b>监督审核</b>	对审核区域 SQF 系统的一部分进行大约每六 (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重新认证，并且其认证是有效的。
<b>技术专家</b>	获许可的 SQF 认证机构聘用的人员，为认证审核团队提供高级技术支持。认证/重新认证审核前，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>第三方运营者</b>	企业/审核区域之外的独立业务实体，在企业/审核区域名称或运营者名称下生产产品和/或提供销售/服务。
<b>商标</b>	所有以 FMI 和许可方的名义提交或注册的与 SQF 计划相关的认证和服务标志。
<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 系统”“实施质量标准”“制造质量系统”和“高级 SQF 从业者”培训课程。
<b>无事先通知审核</b>	至少每三 (3) 个认证周期内及初次验证满周年之日之前或之后三十 (30) 天内执行一次的重新认证审核，且不会事先通知通过 SQF 认证的审核区域。审核区域可在三年认证周期要求的无事先通知审核之外，自愿选择接受年度无事先通知重新认证审核。接受年度无事先通知重新认证审核的审核区域应在 SQFI 证书上被认可为“SQFI 精选审核区域”。
<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) 系统和应用指南——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系统”。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) 系统和应用指南——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系统”。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>验证时间表</b>	说明执行方法、程序或检测（监督中所使用之外的）频率和责任的时间表，确定危害分析和关键控制点 (HACCP) 研究已正确完成，该相关的 SQF 系统符合相关食品安全和/或食品质量计划，且持续有效。
<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，所有认证等级的审核区域都将有权使用 SQF 标志。除了取得和维护认证所支付的费用之外，审核区域不需要支付费用来获得使用 SQF 标志的权利。
- 1.3 审核区域不会取得 SQF 标志的所有权。
- 1.4 审核区域只能根据这些使用规则来使用 SQF 标志，这些规则设计旨在保护 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审核区域对 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，审核区域应以 SQFI 和认证机构同意的方式证明，其 SQF 系统可满足现行版本的 SQF 食品安全和/或质量标准所设要求，或其符合 SQF 食品安全基本原则中所述要求；且
- 2.2 审核区域必须根据其证书和以下使用规则使用 SQF 标志。

### 3 复制

- 3.1 如果审核区域希望复制 SQF 标志，必须严格遵守附表 2 所设要求和规格。

### 4 审核区域的义务

- 4.1 审核区域必须：
  - 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，应中止 SQF 标志的任何使用；
  - d) 完全按照其证书的范围运营，包括认证时间表。未包括在注册证书上的子公司和审核区域地址，不可使用 SQF 标志；
  - 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 中止或终止 SQF 标志使用的理由

- 5.1 审核区域使用 SQF 标志的许可将出现下列情况：
  - a) 如果审核区域的认证中止，该许可也将中止；证书中止后，必须尽一切努力在制造流程中暂停使用 SQF 标志；
  - b) 如果审核区域的认证被撤销、放弃或未续期，则停止在运营中使用 SQF 标志。
- 5.2 中止或停止审核区域使用 SQF 标志许可的条件应由认证机构通知，包括（但不限于）：
  - a) 如果审核区域违反或未能符合这些使用规则，则中止使用；
  - b) 如果审核区域未能根据其证书（包括认证时间表）使用 SQF 标志，则中止使用；
  - c) 如果审核区域使用 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 计划、误导大众或以其他方式违反法律，则终止使用；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，或为关闭该审核区域（为合并或重组目的除外）发布了命令或通过了决议，或该审核区域停止营业或破产，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，则终止使用。

### 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审核区域对 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 食品安全标准和/或 SQF 质量标准认证的审核区域，其认证机构会根据每个审核区域的使用规则和条件，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。



PMS 3005C

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

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，前提是替代性复制得到认证机构的批准。每个通过认证的审核区域必须将其所有申请以书面形式提交给认证机构和 SQFI。

## 附录 4: SQF 餐饮服务多审核区域认证要求

### 1. 范围

- 1.1 本附录概述了建立和维护多审核区域计划认证的要求, 该计划由指定的中央公司审核区域/实体管理。
- 1.2 多审核区域计划涉及管理 SQF 系统实施和合规的中央公司实体、厨房或配餐制造商以及至少二十 (20) 个子审核区域。

### 2. 定义

- 2.1 SQF 多审核区域计划包含中央审核区域, 在该计划下, 根据法律或合同关系 (例如公司所有权或被特许人) 规划开展活动来管理和控制子审核区域网络的食品安全和质量管理体系。
- 2.2 就本标准而言, 附录 2: 词汇表和以下定义适用。
- 2.3 中央审核区域可以是以下任何一种:
  - i. 拥有符合认证条件的子审核区域网络 (如特许经营或公司餐饮服务审核区域) 的公司业务实体;
  - ii. 获得 SQF 餐饮服务食品安全标准认证的中央厨房, 拥有一个子审核区域和/或特许经营网络; 或
  - iii. 获得 SQF 制造业食品安全标准认证的食堂或配餐制造商, 拥有一个子审核区域网络。
- 2.4 所有子审核区域都应通过 SQF 餐饮服务食品安全标准认证, 参与下文 3.7 中的类似业务活动, 并且都位于与中央审核区域相同的国家/地区和/或根据相同的食品安全法规运营。

### 3. 多审核区域企业资格标准

- 3.1 中央审核区域是负责 SQF 多审核区域计划的实体。
- 3.2 子审核区域应通过法律或合同安排与中央审核区域建立联系 (例如被特许人)。
- 3.3 中央审核区域 (而非任何子审核区域) 应与认证机构签约。中央审核区域和多审核区域计划中的所有子审核区域都应由同一个认证机构审核。
- 3.4 中央审核区域应在所有子审核区域实施 SQF 系统, 其中包含子审核区域管理和子审核区域内部审核。中央审核区域连同子审核区域应通过 SQF 餐饮服务食品安全标准认证, 除非法规将中央审核区域定义为制造商。
- 3.5 子审核区域应实施 SQF 系统, 该系统受中央审核区域持续监督。
- 3.6 中央审核区域应对所有子审核区域的食品安全管理系统享有权威控制权, 包括必要时在任何子审核区域实施纠正措施, 并应保留所有与子审核区域相关的文件。这些应包含在中央审核区域和子审核区域的协议中。
- 3.7 各子审核区域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。各子审核区域的规模和/或复杂程度应相似或接近相同。如果不同餐厅品牌从事完全不同的运营、服务和产品, 则不同餐厅品牌的企业所有权应将每个品牌定义为一个单独的多审核区域。
- 3.8 在 SQF 多审核区域计划期间, 中央审核区域应建立和维护 SQF 认证。
- 3.9 中央审核区域的 SQF 管理系统应根据集中控制计划管理, 并由中央审核区域管理层评审。
- 3.10 中央审核区域应证实有能力收集和分析来自所有审核区域的资料 (包括中央审核区域), 且必要时有能力和能力实施组织变更。
- 3.11 中央审核区域管理部门和子审核区域应受中央审核区域内部审核计划约束, 并根据该计划接受审核。内部审核应在子审核区域执行, 且在中央审核区域认证审核前执行, 数量应足以让认证机构评估该中央审核区域是否合规, 并应用于子审核区域样本选择 (参见下文 8.0)。所有子审核区域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 中央审核区域应将内部审核程序形成书面文件, 其中应包含内部审核时间表, 并说明执行子审核区域和中央审核区域管理职能审核的方法。

第一次发布日期: 1995 年 5 月

---

- 4.2 包括 SQF 食品安全标准和良好操作规范 (GOP) 所有相关要素的内部审核应至少每年进行一次, 如果适用, 在高峰业务活动期间, 应在多审核区域认证中包括的所有子审核区域进行。

## 5. 内部审核人员

- 5.1 执行内部审核的人员应:
- 成功完成实施 SQF 餐饮服务系统培训课程。
  - 成功完成内部审核员培训。
  - 具有餐饮服务食品安全系统管理能力。
- 5.2 审核多审核区域企业内部审核和评估这些内部审核结果的人员应:
- 与执行内部审核的人员是不同人员; 且
  - 完成完整的内部审核培训。
- 5.3 如果将内部审核承包出去:
- 承包商应遵守标准 5.1 的要求;
  - 中央审核区域应就承包商所完成的措施和工作有效性负责; 且
  - 合同安排应符合 SQF 餐饮服务食品安全标准 2.3.2。

## 6. 审核和认证多审核区域企业

- 6.1 SQF 多审核区域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:
- 认证审核 (包括仅中央审核区域的初次文件审核和子审核区域审核);
  - 监督审核; 和
  - 重新认证审核。
- 6.2 多审核区域企业初次认证审核和后续监督和重新认证审核, 应以中央审核区域、其内部审核职能及子审核区域样本为主。子审核区域记录评审将在子审核区域的现场审核中完成。

## 7. 审核频率

- 7.1 中央审核区域和一个子审核区域样本 (参见 8.0) 的认证审核每十二个月执行一次。
- 7.2 中央审核区域的重新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, 子审核区域的认证时间应按照运营日期以及中央审核区域适当完成内部审核计划所需的时间决定。
- 7.3 每个认证和重新认证审核周期之内, 中央审核区域应在审核大多数子审核区域样本之前接受审核。因季节性运营日期和可提供服务给中央审核区域的时间因素, 可能须在中央审核区域审核前先执行某些子审核区域审核。
- 7.4 监督审核针对在多审核区域计划中任何获得“C-合格”评级的审核区域执行。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。如果子审核区域因“C-合格”评级接受监督审核, 中央审核区域对该子审核区域进行的内部审核也应加以评审。如果子审核区域未在监督审核六 (6) 个月时间段内运营, 则应在季节性运营最初两 (2) 周内接受审核, 并自动纳入子审核区域抽样计算 (参见 9.0)。
- 7.5 如果审核时中央审核区域或任何一个抽中的子审核区域被识别存在危急不符合项, 或只达到“F-不合格”评级, 中央审核区域和所有子审核区域的证书应中止, 直到中央审核区域和子审核区域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。子审核区域如获得“F-不合格”评级, 应纳入下个审核周期的子审核区域选择流程中 (参见 8.0)。

## 8. 选择子审核区域

- 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审核区域, 且不会排除掉抽样的随机要素。选择的子审核区域中应至少有百分之二十五 (25%) 为随机选择。
- 8.3 选择子审核区域时, 应使得在证书有效期内, 所选子审核区域之间的差异尽可能大。
- 8.4 除其他之外, 子审核区域选择标准应包含以下方面:
- 内部审核或之前的认证评估结果;
  - 投诉记录、整改和纠正措施的其他相关方面;
  - 子审核区域规模的较大变化;
  - 工作程序的变动;
  - 自上次认证评估以来的变化;

第一次发布日期: 1995 年 5 月

---

- 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审核区域将作为样本的子审核区域, 让中央审核区域有足够时间准备审核。
- 8.6 中央审核区域应确保列在子审核区域审核选择流程的所有子审核区域已经在 SQF 注册 (A 部分 1.3)。中央审核区域也应确保 SQF 数据库更新, 以反映前一年多审核区域计划中去掉的任何子审核区域。
- 9. 确定子审核区域样本大小**
- 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 应在认证审核或重新认证审核中接受审核的子审核区域最低数量, 为子审核区域数量平方根再乘以系数 1.5 ( $y=1.5\sqrt{x}$ ), 进到整数。“y”定义为要审核的子审核区域总数, “x”是注册到多审核区域认证的子审核区域总数。根据上文 1.2, 至少需要二十 (20) 个子审核区域。
- 9.3 如果认证机构对于待认证管理系统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. 每个子审核区域实施的流程的重大变动;
  - ii. 投诉记录、纠正和纠正措施的其他相关方面;
  - iii. 食品安全控制整体故障的迹象; 或
  - iv. 内部审核或基于内部审核结果采取的措施不充分。
- 10. 其他子审核区域**
- 10.1 一家或多家新子审核区域申请加入已经过认证的 SQF 多审核区域计划时, 均应纳入下次的重新认证审核的审核样本中。新的子审核区域应加入现有审核区域, 确定未来重新认证审核的样本大小。从另一个多审核区域组或独立认证转移过来的子审核区域不属于“新的”审核区域, 也不纳入子审核区域审核样本中, 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 在年度样本审核区域选择流程期间, 一旦子审核区域清单由中央审核区域及认证机构确认并同意之后, 新的子审核区域即不应加到子审核区域清单中。这些审核区域可由中央审核区域管理其 SQF 系统成分 (SQF 食品安全系统要素), 但将作为独立业务运营认证, 须接受初次认证, 包括文件审核和现场审核。独立认证之后, 根据 10.1, 新的审核区域可以包含在后续的多审核区域认证中。
- 11. 处理不符合项**
- 11.1 如果在中央审核区域内部审核期间, 在任何个别子审核区域中发现不符合项, 中央审核区域应进行调查, 确定其他子审核区域是否可能受到影响。认证机构应要求取得中央审核区域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审核区域的整体系统缺陷。如果发现有这种现象, 则中央审核区域和个别子审核区域都应采取恰当的纠正措施。中央审核区域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审核区域或任何个别子审核区域发现不符合项, 认证机构应采取行措施, 如 A 部分 3.2 所述。
- 11.3 如果在中央审核区域发现系统要素的不符合项, 认证机构应增加抽样频率, 直到认证机构对于中央审核区域再次建立控制感到满意为止。
- 11.4 在初次认证及后续重新认证时, 在采取满意的纠正措施将所有不符合项关闭之前, 不应核发中央审核区域和子审核区域证书。
- 11.5 不允许中央审核区域为了解决单一子审核区域存在不符合项引起的障碍, 而寻求在认证、监督或重新认证审核期间从认证范围中豁免该处“有问题”的子审核区域。
- 12. 针对多审核区域企业核发的证书**
- 12.1 证书应核发给 SQF 多审核区域计划中的中央审核区域和所有子审核区域。
- i. 中央审核区域的证书应包括一份附录, 列出参与多审核区域计划的所有子审核区域, 以及说明中央审核区域在 SQFI 多审核区域计划中的角色的声明, 指定的认证机构应同意这些声明。
  - ii. 子审核区域认证应在其认证范围内声明其是多审核区域认证的一部分。
- 12.2 中央审核区域和子审核区域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审核区域审核的最后一天的认证决定。
- 12.3 如果中央审核区域或任何子审核区域不符合维护其证书的有必要标准, 多审核区域计划中所有审核区域的证书将被撤销。

第一次发布日期: 1995 年 5 月

---

- 12.4 子审核区域清单应由中央审核区域保持更新。中央审核区域应将任何子审核区域的关闭或新子审核区域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，且多审核区域企业证书应中止，直到该事件以令认证机构满意的方式纠正。