

第 8.1 版		第 9 版	
2.1 管理层承诺	2.1.1 食品安全方针（强制性） 2.1.2 管理层责任（强制性） 2.1.3 管理评审（强制性） 2.1.4 投诉管理（强制性） 2.1.5 危机管理计划	2.1 管理层承诺	2.1.1 管理层责任（强制性） 2.1.2 管理评审（强制性） 2.1.3 投诉管理（强制性）
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> 合并、整合和删除重复的要求。 阐明要求背后的意图。 增加食品安全文化小节（2.1.1.1 和 2.1.1.2）。 增加对后备 SQF 执业师的要求。 增加场所人员构成及组织方式需满足哪些要求才能达成食品安全目标。 将危机管理计划移至“2.6.3 产品召回和撤回”。 删除对持续改进的要求。 			
2.2 文件控制和记录	2.2.1 食品安全管理体系 2.2.2 文件控制（强制性） 2.2.3 记录（强制性）	2.2 文件控制和记录	2.2.1 食品安全管理体系（强制性） 2.2.2 文件控制（强制性） 2.2.3 记录（强制性）
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> 增加对保留期限的要求，将产品的保质期纳入考虑范围。 			

第 8.1 版		第 9 版	
2.3 规格书和产品开发	2.3.1 产品开发和实现 2.3.2 原材料和包装材料 2.3.3 外包服务商 2.3.4 外包制造商 2.3.5 终产品规格书	2.3 规格书、配方、产品实现和供应商批准	2.3.1 产品配方与实现 2.3.2 技术规格书（原材料、包装、终产品和服务） 2.3.3 外包制造商 2.3.4 供应商批准方案（强制性）
<p>变更总结：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 增加关于产品配方的细节，包括由授权人员开发，及在原料、配料或设备发生变化时进行评审。 • 在 2.3.1.5 中增加工艺流程相关内容。 • 2.3.2 中总结所有规格书，并增加服务提供商的管理规范。 • 增加以下内容：供应商应向工厂告知可能对产品配方产生影响的产品组分的变更。 • 增加以下内容：终产品标签应准确、符合相关法规要求，并由有资质的公司员工批准。 • 对 2.3.2.4 进行了拆分，将“确认”保留在 2.3.2.4 中，“验证”放入 2.3.4.3 中。 • 外包生产商包括高风险和低风险以及第三方分销商。 • 将“供应商批准”移至 2.3.4（原为 2.4.4）。 			

第 8.1 版		第 9 版	
2.4 食品安全体系	2.4.1 食品法规（强制性） 2.4.2 良好生产规范（强制性） 2.4.3 食品安全计划（强制性） 2.4.4 供应商批准方案（强制性） 2.4.5 不合格产品或设备 2.4.6 产品返工 2.4.7 产品放行 2.4.8 环境监控	2.4 食品安全体系	2.4.1 食品法规（强制性） 2.4.2 良好生产规范（强制性） 2.4.3 食品安全计划（强制性） 2.4.4 产品采样、检查和分析 2.4.5 不合格材料和产品 2.4.6 产品返工 2.4.7 产品放行（强制性） 2.4.8 环境监控
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> “产品采样” 现归入 2.4.4（原为 2.5.4）。 “测试和分析” 现包括内部和外部实验室的内容（内部实验室原属于 11.8.1）。“能力测试” 纳入 2.4.4.2（原为 2.5.4.2）。 将“不合格设备” 移至 11.1.7.9 产品放行已包括相关程序，用于确认产品标签符合适用的食品法规 在 2.4.7.3 中加入产品正面放行的程序。 			

第 8.1 版		第 9 版	
2.5 SQF 体系验证	2.5.1 确认和有效性（强制性） 2.5.2 验证活动（强制性） 2.5.3 纠正和预防措施（强制性） 2.5.4 产品采样、检查和分析 2.5.5 内部审核和检查（强制性）	2.5 SQF 体系验证	2.5.1 确认和有效性（强制性） 2.5.2 验证活动（强制性） 2.5.3 纠正和预防措施（强制性） 2.5.4 内部审核和检查（强制性）
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> 就可能发生偏离食品安全要求的情况，增加相关细节。 			
2.6 产品标识、追溯、撤回和召回	2.6.1 产品标识（强制性） 2.6.2 产品追溯（强制性） 2.6.3 产品撤回和召回（强制性）	2.6 产品追溯和危机管理	2.6.1 产品标识（强制性） 2.6.2 产品追溯（强制性） 2.6.3 产品撤回和召回（强制性） 2.6.4 危机管理计划
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> 在 2.6.4（原为 2.1.5）中增加危机管理计划。 强调标识要求和生产过程中的标签检查程序，以确保正确的产品装入正确的包装，并贴有正确标签。 产品转换应由授权人员检查和批准。 应实施程序，以确保标签使用一致，并调查和解决任何不一致之处。 增加测试召回系统的要求，涵盖不同班次的产品，并选择涉及多范围产品和客户的物料。 			
2.7 食品防护和食品欺诈	2.7.1 食品防护计划（强制性） 2.7.2 食品欺诈	2.7 食品防护和食品欺诈	2.7.1 食品防护计划（强制性） 2.7.2 食品欺诈（强制性）
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> 经整合，涵盖所有食品防护和食品欺诈（来自经批准的供应商） 			

第 8.1 版		第 9 版	
2.8 过敏原管理	2.8.1 过敏原管理和食品生产（强制性） 2.8.2 宠物食品生产行业过敏原管理（强制性） 2.8.3 动物饲料生产过敏原管理	2.8 过敏原管理	2.8.1 过敏原管理（强制性）
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> 从“过敏原管理”中删除了“适用的情况下对产品麸质标识”的要求。 增加关于标签的批准、使用、验证和核对的额外要求。 			
2.9 培训	2.9.1 培训要求 2.9.2 培训计划（强制性） 2.9.3 说明 2.9.4 HACCP 培训要求 2.9.6 进修培训 2.9.7 培训技能登记表	2.9 培训	2.9.1 培训要求 2.9.2 培训计划（强制性）
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> 培训整合为两个部分：2.9.1 培训要求和 2.9.2 培训计划。 增加对以下任务的培训要求： 采样和测试方法 相关人员的环境监控。 所有相关人员的过敏原管理、食品防护和食品欺诈。 			

第 8.1 版		第 9 版	
11.1 场地位置和建筑物	11.1.1 经营场所位置和批准	11.1 场地位置和经营场所	11.1.1 经营场所位置和批准 11.1.2 建筑材料 11.1.3 照明和灯具配件 11.1.4 检查/质量控制区域 11.1.5 阻绝灰尘、昆虫和虫害 11.1.6 通风 11.1.7 设备和器具 11.1.8 地面和道路
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> • 11.1 场地位置和经营场所现在包括 11.1.2 建筑材料；11.1.3 照明和灯具配件；11.1.4 检查/质量控制区域；11.1.5 阻绝灰尘、昆虫和虫害；11.1.6 通风；11.1.7 设备和器具；以及 11.1.8 地面和道路。 • 增加对通风和正气压的单独要求。 • 设备存储间移至“储存”（11.6）。 • 11.1.7.9 包括原 2.4.5 中的不合格设备。 			

第 8.1 版		第 9 版	
11.2 经营场所和设备的结构	11.2.1 材料和表面 11.2.2 地板、下水道和废弃物收集 11.2.3 墙、隔板、门和天花板。 11.2.4 楼梯、狭窄通道和平台 11.2.5 照明和灯具配件。 11.2.6 检查/质量控制区域 11.2.7 阻绝灰尘、昆虫和虫害 11.2.8 通风 11.2.9 设备、器具和工作服 11.2.10 工厂和设备维护 11.2.11 校准 11.2.12 虫害预防 11.2.13 清洁和消毒	11.2 场所运营	11.2.1 维修和维护 11.2.2 维护人员和承包商 11.2.3 校准 11.2.4 虫害预防 11.2.5 清洁和消毒
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> • 11.2 场所运营。包括 11.2.1 维修和维护；11.2.2 维护人员和承包商；11.2.3 校准；11.2.4 虫害预防；以及 11.2.5 清洁和消毒。 • 11.2.2 维护人员和承包商已从原来的“11.2 工厂和设备维护”中分离出来。 • 对虫害预防内容进行了调整和澄清。 • “洗手池”改成了“洗手台”。 			

第 8.1 版		第 9 版	
11.3 人员卫生和福利	11.3.1 人员 11.3.2 洗手 11.3.3 衣物 11.3.4 首饰和私人物品 11.3.5 访客 11.3.6 员工便利设施 11.3.7 更衣室 11.3.8 洗衣间 11.3.9 卫生设施 11.3.10 餐厅	11.3 人员卫生和福利 11.3.2 洗手 11.3.3 衣物和个人物品 11.3.4 访客 11.3.5 员工设施（更衣室、卫生间、休息室）	11.3.1 人员福利
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> • 11.3.2.5 合并关于洗手标识的内容。 • 11.3.3 服饰和个人物品。（原为“服饰”）包括洗衣、工作服和首饰。 • 11.3.5 员工设施包括更衣室、卫生间和休息室。 			
11.4 员工操作规范	11.4.1 从事食品处理和加工操作的员工	11.4 员工操作规范	11.4.1 从事食品处理和加工操作的员工
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> • 针对在食品处理区工作的人员和到访此区域的人员制定不同的要求。 • 在 11.4.1.3 中描述加工流程（来自 11.7.1）。 			

第 8.1 版		第 9 版	
11.5 水、冰和气的供应	11.5.1 供水 11.5.2 水处理 11.5.3 冰供应 11.5.4 空气和其他气体的质量	11.5 水、冰和气的供应	11.5.1 供水 11.5.2 水处理 11.5.3 水的质量 11.5.4 冰供应 11.5.5 空气和其他气体
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> 11.5.1.1: 在供水计划中增加了一项要求，即应制定应急计划，以应对饮用水供应被视为受到污染的情况。 11.5.4.2 在冰供应中新增条款，规定应从经批准的供应商处采购冰，并将冰纳入场所的食品安全风险评估，且应以适当的容器供应冰。 			
11.6 仓储和运输	11.6.1 产品的储存和处理 11.6.2 食品冷藏和冷冻 11.6.3 干物料、包装材料和常温包装产品的储存 11.6.4 危险化学品和有毒物质的储存 11.6.5 装载、运输和卸货规范 11.6.6 装载 11.6.7 运输 11.6.8 卸货	11.6 接收、储存和运输	11.6.1 产品的接收、储存和运输 11.6.2 食品冷藏、冷冻和冷却 11.6.3 干物料、包装材料和常温包装产品的储存 11.6.4 危险化学品和有毒物质的储存 11.6.5 装载、运输和卸货规范
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> 11.6.1.2: 新增条款，以满足 GFSI GMP 4.1 的要求，确保妥善接收和储存所有物料，以防止交叉污染风险。 11.6.4: 化学品的储存也适用于 11.2.4 虫害预防中的化学品储存要求。 11.6.5.4: 增加新要求——装卸货平台的设计应确保能在装卸过程中保护产品。 			

<p>11.7 功能区分离</p>	<p>11.7.1 工艺流程</p> <p>11.7.2 原材料、包装材料和配料的接收</p> <p>11.7.3 食品解冻</p> <p>11.7.4 高风险工艺过程</p> <p>11.7.5 异物污染的控制</p> <p>11.7.6 异物的检测</p> <p>11.7.7 异物污染事件的管理</p>	<p>11.7 功能区分离</p>	<p>11.7.1 高风险工艺过程</p> <p>11.7.2 食品解冻</p> <p>11.7.3 异物污染的控制</p> <p>11.7.4 异物的检测</p>
<p>变更总结：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 11.7.1.2 每年至少应对高风险地区的环境空气进行一次检测，以确认不会对食品安全造成危险。 • 11.7.3.11 新条款：“应定期检查垫片、橡胶搅拌桨和其他由可能会随着时间的推移易磨损或老化的材料制成的设备。” • “原材料的接收”移至 11.6.1 			

第 8.1 版		第 9 版	
11.8 现场实验室	11.8.1 位置	11.8 废弃物处理	11.8.1 干燥废弃物和废液处理
11.9 废弃物处理	11.9.1 干燥废弃物和废液处理		
变更总结： <ul style="list-style-type: none"> • “现场实验室”移至 2.4.4。 • 11.8.1.3 从第 8 版的 11.2.9.5 中移出。 “应直接将盆、罐和其他设备中的废物和溢流的水排放至地面排水系统，并遵守当地监管机构的要求。” • 11.8.1.10 新增条款，以满足 GFSI GMP 12.1 关于有效清除和储存（如有需要）废水的要求。 			