



## Yum!供应商转型--需要注意的问题

### 填补空白以实现SQF认证

**目的：**本文件说明 SQF 规范第 9 版中未包括在Yum!餐饮集团的要求中的地方。食品安全审核中未包括的要求，或其范围比Yum!餐饮集团的要求更广。食品安全审核的范围更广。

**范围。**本指导文件适用于 SQF 食品安全准则系统要素和食品制造、食品包装制造以及储存和分销的良好行业规范模块。

#### **SQF 食品安全守则。食品安全系统要素。**

管理承诺（SQF 标准要求 2.1）。

- 建立报告结构，确定后备人员（2.1.1.3）。
- 需要SQF从业人员和后备人员（2.1.1.4）。
- 组织或人事变动时的变革管理（2.1.1.7）。

#### 节目

- 文件控制程序 -（见 SQF 标准要求 2.2.2）。
- 新产品开发计划 -（见 SQF 标准要求 2.3.1）
- 合同制造商计划（见SQF规范要求2.3.3）。

#### 政策/程序

- 原材料的验证（2.3.2.4）。
- 供应商的变更通知（2.3.2.5）。
- 返工处理，包括过敏原（2.4.6, 2.8）。

- 产品发布程序（2.4.7）。
- 核查时间表（2.5.2.2）。
- 产品转换程序（2.6.1.2）。
- 对危机管理、食品防御和食品欺诈进行计划测试（2.6.4.2, 2.7.1.4, 2.7.2.4）。
- 培训技能登记册（2.9.2.3）。

## **SQF 食品安全守则。良好的行业规范**

### 处所位置和批准

- 废物收集系统已经到位（11.1.2.3）
- 对输送产品或水的管道进行适当的设计（11.1.2.5）。
- 窗户、门、天花板和猫道的设计和建造（11.1.2.7 - 9）。
- 灯具应是防碎的（11.1.3）。
- 对何时进行在线检查的要求（11.1.4.1）
- 通风要求（11.1.6）
- 设备的规格（11.1.7）
- 应适当使用油漆（11.2.1.8）。

### 虫害预防

- 处理被害虫污染的食物（11.2.4.4）。
- 现场不允许有动物出现（11.2.4.6）

### 清洁和卫生

- 验证清洁程序（11.2.5）。

### 人事福利

- 发生受伤导致体液溢出的情况下的程序（11.3.1.2）。

### 水、冰和空气

- 水被污染时的规定（11.5.1.2）。
- 无交叉连接（11.5.1.5）。
- 压缩空气要求（11.5.5）

#### 收货、储存和运输

- 库存轮换和保质期的使用（11.6）。

#### 废弃物的处理

- 排放废物和液体废物的处理（11.8.1.3）
- 处理商标材料（11.8.1.6）。
- 处置化学品和处理化学品泄漏（11.6.4.6 - 7）。