



# 质量规范

第 9 版



THE FOOD  
INDUSTRY  
ASSOCIATION

## **关于 SQFI**

SQFI 是 FMI 成立的部门，负责管理 SQF 方案——一个知名的全球食品安全和质量认证和管理体系。我们的使命是根据能够运用于所有产业部门并得到所有利益相关者重视的合理科学原则，提供始终如一、全球认可的食品安全与质量认证方案。[www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)

## **关于 FMI**

作为食品工业协会，FMI 与整个行业合作，并代表整个行业推动更安全、更健康、更高效的消费食品供应链。FMI 广泛汇集了来自整个价值链的成员，从面向消费者开展销售的零售商到供应食品和其他产品的生产商，以及提供关键服务的各种公司，以扩大整个行业的合作。[www.fmi.org](http://www.fmi.org)

## **版权所有 2020**

FMI

保留所有权利。未经 FMI 明确书面许可，不得以任何形式或任何方式（电子、机械、影印、录音或其他方式）将本出版物复制、存储在任何信息或检索系统中，或全部或部分传输本出版物。

如需许可，请联系美国食品营销协会（FMI）：[www.fmi.org](http://www.fmi.org) 或 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA。请注意确保使用最新版本的规范，并确保材料已随规范修订而更新。应在材料中明确指明本规范的日期。

1995 年 5 月第一次发布。

欢迎各相关方提出 SQF 规范第 9 版的改进建议。书面建议应寄至 SQFI：2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA。

# SQFI

## 同一个世界。同一种标准。

全球化彻底改变了食品供应链。这种全球化使很多公司进入了一个充满机会的世界，但也带来了更多的风险。消费者和零售商要求企业在安全、质量和责任方面达到最高水平。他们希望企业遵守所有严格的行业和监管标准。SQF（食品安全和质量）协会是您值得信赖的合作伙伴，致力于使您的产品、服务和流程的安全性和质量获得普遍认可。

SQFI 的目标始终是食品安全和质量——我们致力于编写严格的标准，并开发全面的培训、有连贯性的指导材料和免费的教育资源，以帮助您前进。成功不是凭空发生的，食品安全也不是。携手合作，我们可以帮助我们服务的每一个食品生产商建立更安全的供应链。

### SQF 规范第 9 版

SQFI 将 SQF 规范从第 8.1 版更新为第 9 版，以：

1. 整合要求，提供更简单、更流畅的体验，而不会对标准完整性产生负面影响。
2. 满足 2020 年以后最新 GFSI 实施要求。

SQF 第 9 版对规范的结构、方法和技术要求进行了一些改进和提升。从膳食补充剂到宠物食品，一些初级产业和制造业现在已经有了专门的规范，为每个行业提供一套更具体的要求和风险评估。

对 SQF 规范的所有改进旨在构建更好的整体审核体验，为 SQF 认证增加更多价值。

### SQFI 承诺

SQF 认证旨在评估并确保场所将实施食品安全和质量计划，并确认场所拥有管理食品安全和质量的必要工具和培训。

场所取得 SQF 食品安全认证表明其承诺：

1. 生产安全、优质的食品。
2. 遵守 SQF 规范的要求。
3. 遵守适用的食品法规。

通过实施 SQF 食品安全管理体，各场所可以满足买家的食品安全和质量要求。SQF 规范为供应本地和全球食品市场的企业提供了解决方案。通过 SQF 规范认证流程所生产和制造的产品在全球市场享有较高的接受度，可同时让通过认证的场所及其客户从中受益。

## **关于 SQF 方案**

SQF 方案于 1995 年在澳大利亚首次制定，自 2003 年以来一直由食品工业协会 FMI 拥有和管理。2004 年，GFSI 首次将我们的标准认可为符合其对标要求的标准。

## **SQFI 愿景**

成为唯一最值得信赖的全球食品安全与质量认证机构。

## **SQFI 使命**

我们的使命是根据能够运用于所有产业部门并得到所有利益相关者重视的合理科学原则，提供始终如一、全球认可的食品安全与质量认证方案。

## **联系 SQFI**

在 SQFI，我们整合零售商和利益相关者的反馈，以解决全球社会每天面临的众多食品安全和质量问题。我们认识到，无论您的食品安全和质量经验水平如何，为您的企业寻求认证方案是一项重大承诺。

访问 [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)，获取 SQF 认证场所目录、SQF 指南、建议表和清单、培训机会、查找认证机构的工具以及在 SQFI 评估数据库中注册的工具。

SQFI 评估数据库是一项审核管理和数据采集解决方案，用于限制成本和提升食品安全审核的效率和有效性。这项创新技术体现了审核数据采集、管理和提供方式的巨大进步，这也是 SQF 方案与其他类似 GFSI 方案的显著区别。

客户服务 – [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com) | 202-220-0635 | 1-877-277-2635

数据库协助 – [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com)

合规 – [compliance@sqfi.com](mailto:compliance@sqfi.com)

## **免责声明**

由经食品安全和质量协会授权的认证机构对场所的 SQF 体系予以认证，并不能保证该场所的产品是安全的或始终符合所有食品安全法规。

本参考文件以英文发布，并提供若干其他语言版本。如果各翻译版本的内容存在差异，以原始英文版本进行最终解释。

您可以自由使用附录中包含的术语表，以进一步了解本文档中使用的术语。

# 目录

|  |           |
|--|-----------|
| <b>A 部分: 实施和维护 SQF 质量规范 .....</b>            | <b>7</b>  |
| <b>A1: 哪种 SQF 规范适合您? .....</b>               | <b>8</b>  |
| <b>A2: 获得 SQF 质量认证的步骤 (第 1 – 10 步) .....</b> | <b>10</b> |
| <b>第 1 步: 在 SQFI 评估数据库注册 .....</b>           | <b>12</b> |
| <b>第 2 步: 指定 SQF 质量执业者 .....</b>             | <b>12</b> |
| <b>2.1 培训 (可选) .....</b>                     | <b>12</b> |
| <b>第 3 步: 确定认证范围 .....</b>                   | <b>13</b> |
| <b>3.1 豁免 .....</b>                          | <b>13</b> |
| <b>第 4 步: 建立文件化的 SQF 质量体系 .....</b>          | <b>14</b> |
| <b>4.1 适用要素 .....</b>                        | <b>14</b> |
| <b>第 5 步: 实施您的 SQF 质量体系 .....</b>            | <b>14</b> |
| <b>第 6 步: 评估前审核 (可选) .....</b>               | <b>14</b> |
| <b>第 7 步: 选择认证机构 .....</b>                   | <b>15</b> |
| <b>7.1 选择 SQF 质量审核员 .....</b>                | <b>15</b> |
| <b>第 8 步: 初次质量认证审核 .....</b>                 | <b>16</b> |
| <b>8.1 审核时长 .....</b>                        | <b>17</b> |
| <b>8.2 公司审核 .....</b>                        | <b>17</b> |
| <b>第 9 步: 审核报告和关闭 .....</b>                  | <b>17</b> |
| <b>9.1 偏差 .....</b>                          | <b>18</b> |
| <b>9.2 审核分数 .....</b>                        | <b>18</b> |
| <b>9.3 经评审的审核报告 .....</b>                    | <b>18</b> |
| <b>9.4 纠正措施 .....</b>                        | <b>19</b> |
| <b>第 10 步: 授予质量认证 .....</b>                  | <b>19</b> |
| <b>10.1 质量证书颁发 .....</b>                     | <b>20</b> |
| <b>10.2 SQF 质量盾 .....</b>                    | <b>20</b> |
| <b>10.3 不合格 .....</b>                        | <b>21</b> |
| <b>10.4 上诉和投诉 .....</b>                      | <b>21</b> |
| <b>A3: 维护您的 SQF 认证 (第 11 - 15 步) .....</b>   | <b>22</b> |
| <b>第 11 步: 质量再认证 .....</b>                   | <b>22</b> |
| <b>11.1 再认证审核 .....</b>                      | <b>22</b> |
| <b>11.2 与初次认证流程的差异 .....</b>                 | <b>23</b> |
| <b>11.3 不通知审核 .....</b>                      | <b>23</b> |
| <b>第 12 步: 监督审核 .....</b>                    | <b>23</b> |
| <b>第 13 步: 质量认证的暂停 .....</b>                 | <b>23</b> |
| <b>13.1 报告暂停 .....</b>                       | <b>23</b> |
| <b>13.2 暂停后纠正措施 .....</b>                    | <b>24</b> |
| <b>第 14 步: 质量认证的撤销 .....</b>                 | <b>25</b> |
| <b>第 15 步: 变更场所 SQF 要求 .....</b>             | <b>25</b> |
| <b>15.1 临时或永久变更审核日期 .....</b>                | <b>26</b> |
| <b>15.2 变更认证范围 .....</b>                     | <b>26</b> |

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>15.3</b> 变更认证机构.....              | 26        |
| <b>15.4</b> 经营场所搬迁.....              | 27        |
| <b>15.5</b> 经营所有权变更.....             | 32        |
| <b>15.6</b> 审核期间使用的语言 .....          | 28        |
| <b>15.7</b> SQFI 合规性和完整性计划.....      | 28        |
| <b>B 部分: SQF 质量规范 .....</b>          | <b>29</b> |
| <b>2.1</b> 管理层承诺 .....               | 30        |
| <b>2.2</b> 文件控制和记录 .....             | 32        |
| <b>2.3</b> 技术规格、配方、实现和供应商批准.....     | 33        |
| <b>2.4</b> 食品质量体系 .....              | 35        |
| <b>2.5</b> 质量体系验证.....               | 39        |
| <b>2.6</b> 产品标识、可追溯性、撤回、召回和危机管理..... | 39        |
| <b>2.7</b> 食品欺诈 .....                | 40        |
| <b>2.8</b> 特定身份食品 .....              | 40        |
| <b>2.9</b> 培训 .....                  | 41        |
| <b>附录 1: SQF 食品行业类别 .....</b>        | <b>43</b> |
| <b>附录 2: 词汇表 .....</b>               | <b>52</b> |
| <b>附录 3: SQF 标志使用规则 .....</b>        | <b>66</b> |
| <b>附录 4: 质量盾使用规则 .....</b>           | <b>68</b> |



A

实施和维护 SQF 质量规范

# A1：哪种 SQF 规范适合您？

食品安全和质量协会（SQFI）发布了一套全球公认的食品安全和质量规范，涵盖从初级生产到零售和餐饮服务的食品供应链的各个方面。所有标准均可从 [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com) 免费获取。

在开始 SQF 之旅之前，建议下载并查看最符合需求的 SQF 规范。

## 食品安全基本原则

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| SQF 初级生产基本原则 - 基础 | 所有初级食品行业类别             |
| SQF 初级生产基本原则 - 中级 | 所有初级食品行业类别             |
| SQF 制造业基本原则 - 基础  | 所有制造和仓储和配送食品行业类别 (FSC) |
| SQF 制造业基本原则 - 中级  | 所有制造和仓储和配送食品行业类别 (FSC) |

## 基于 HACCP 的食品安全规范

\*表示以 GFSI 为对标的 SQF 食品安全规范

| 初级生产               |   |
|--------------------|---|
| SQF 食品安全规范：初级动物生产* | FSC 1: 生产、捕捉和收获家畜和可猎捕动物以及养蜂   |
| SQF 食品安全规范：初级工厂生产* | FSC 2: 室内种植和收获新鲜农产品和发芽种子作物 (新!)<br>FSC 3: 新鲜农产品和坚果的种植和生产<br>FSC 4: 新鲜产品、谷物与坚果包装操作<br>FSC 5: 规模化大田农业运作 |
| SQF 食品安全规范：水产养殖    | FSC 6: 海鲜集约养殖   |

## A 部分：实施和维护 SQF 质量规范

| 制造                   |   |
|----------------------|---|
| SQF 食品安全规范：食品制造*     | FSC 10: 乳制品加工<br>FSC 11: 蜂蜜加工<br>FSC 12: 蛋类加工<br>FSC 13: 烘焙和零食加工<br>FSC 14: 水果、蔬菜和坚果加工及果汁<br>FSC 15: 装罐、超高温瞬时杀菌（UHT）和无菌操作<br>FSC 16: 冰、饮品和饮料加工<br>FSC 17: 糖果制造<br>FSC 18: 保藏食品制造<br>FSC 19: 食品配料制造<br>FSC 20: 食谱餐制造<br>FSC 21: 油、油脂和以油与油脂为主的抹酱制造<br>FSC 22: 谷物加工<br>FSC 25: 不在场所制造的产品分装<br>FSC 33: 食品加工助剂制造 |
| SQF 食品安全规范：动物产品制造*   | FSC 7: 宰杀、去骨和屠宰<br>FSC 8: 制造的肉类和家禽<br>FSC 9: 海鲜加工   |
| SQF 食品安全规范：膳食补充剂制造*  | FSC 31: 膳食补充剂制造   |
| SQF 食品安全规范：宠物食品制造*   | FSC 32: 宠物食品制造  |
| SQF 食品安全规范：动物饲料制造*   | FSC 34: 动物饲料制造  |
| 食品包装                 |   |
| SQF 食品安全规范：食品包装材料制造* | FSC 27: 食品包装材料制造  |
| 仓储和配送                |   |
| SQF 食品安全规范：仓储和配送*    | FSC 26: 仓储和配送   |
| 零售                   |   |
| SQF 食品安全规范：食品零售      | FSC 24: 食品零售  |
| 食品服务                 |   |
| SQF 食品安全规范：食品服务      | FSC 23: 餐饮和餐饮服务   |

## 基于 HACCP 的食品质量

| 质量       |  |
|----------|--|
| SQF 质量规范 | 适用于所有 GFSI 认可的标准以及同等标准和其他食品安全管理标准，包括 HACCP 认证和 ISO 22000 |

## A2：获得 SQF 质量认证的步骤（第 1 – 10 步）

SQF 质量规范基于各行业领域的 SQF 食品安全规范中明确的体系要素。场所若希望获得 SQF 质量规范认证，必须首先通过其所属行业领域的适用 SQF 食品安全规范的认证。SQF 质量规范不适用于经 SQF 食品安全规范：零售或 SQF 食品安全规范：食品服务认证的场所。

但是，SQF 质量规范第 9 版也可以作为食品质量认证应用于任何食品或饲料制造或储存场所，这些食品或饲料制造或储存场所经 GFSI 认可的认证方案、任何 GFSI 技术等效标准或其他食品安全管理标准（FSMS）（包括 HACCP 认证或 ISO 22000:2018）。

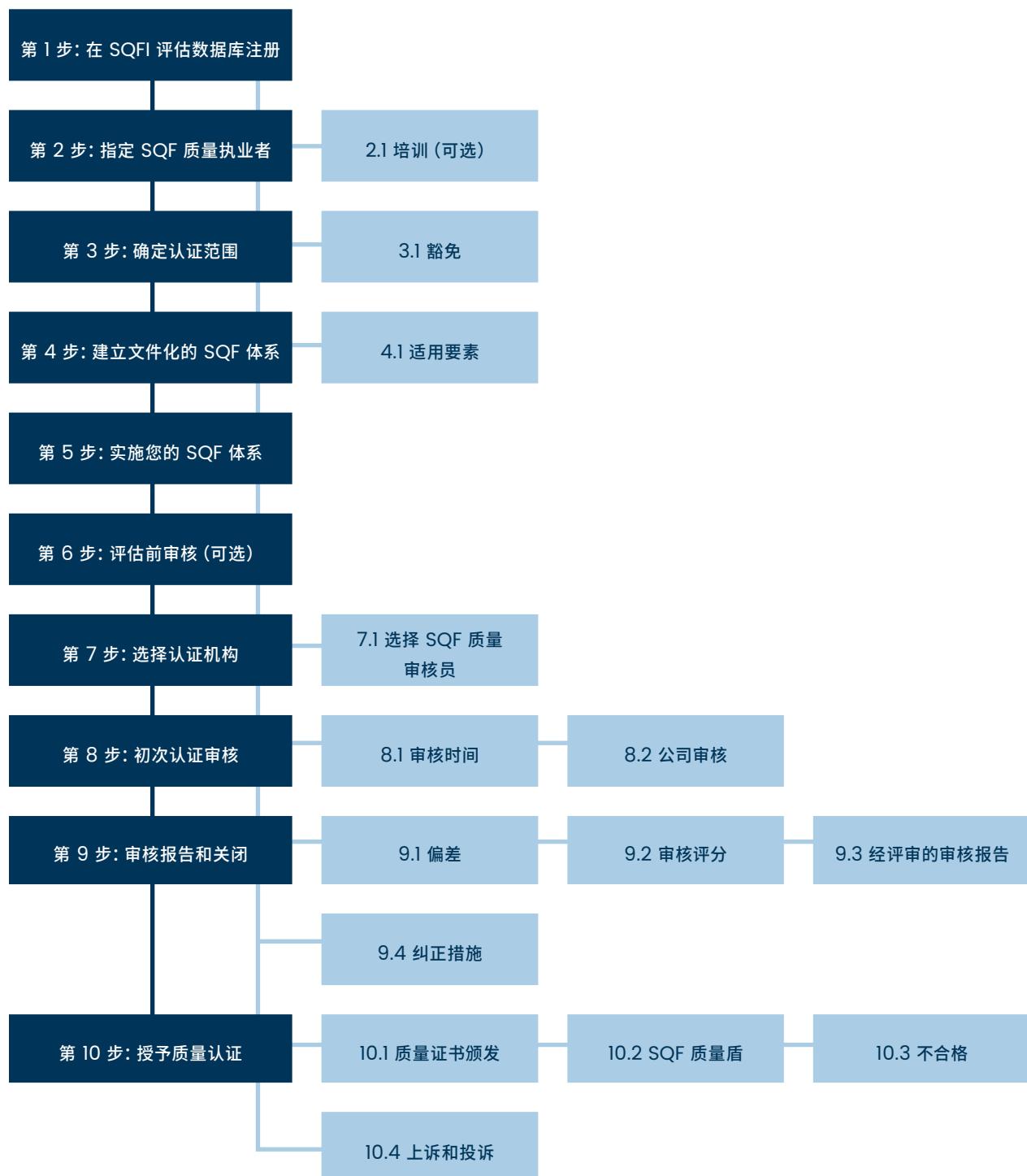
SQF 质量规范规定了寻求将质量管理原则应用于其运营的场所的实施、维护和技术要求。

- A 部分（本部分）列出了实施和维护对 SQF 质量规范的认证所需的步骤，并且
- B 部分是可审核标准。它详细介绍了获得认证必须满足的 SQF 质量要素。

如果您担任场所管理或技术职务，并负责实施 SQF 质量规范的要求，您可以学习如何通过几种方式开始和实施您的 SQF 体系。

- SQFI 设有“实施 SQF 质量体系”在线培训课程，可从 [sqfi.com](http://sqfi.com) 获取。它是一个基于网络的教育工具，您可根据自身时间和节奏注册并完成 SQF 质量体系培训。
- “实施 SQF 质量体系”培训课程可通过 SQFI 网络的授权培训中心获得。有关培训中心及其所在国家的详细信息，请访问 [sqfi.com](http://sqfi.com)。
- 虽然建议进行培训，但您可以通过从 [sqfi.com](http://sqfi.com) 免费下载 SQF 质量规范进行自我培训，并将它应用于您的行业领域、场所和流程。
- 您的管理层可以选择使用注册 SQF 顾问提供的服务。所有 SQF 顾问都由 SQFI 注册，以在特定食品行业类别（FSC）工作，并会获得一份身份证明卡，上面列明了他们注册的 FSC。有关成为 SQF 顾问所需的要求的准则及申请表格，请浏览 [sqfi.com](http://sqfi.com)。SQF 顾问行为规范概述了 SQF 顾问应当遵循的行为准则。
- 有关 SQF 质量规范的指导文件可从 [sqfi.com](http://sqfi.com) 获取。此文件可帮助场所解读 SQF 规范的要求，并协助文件化和实施 SQF 体系。指导文件可以协助您，但它不是 1 个用于审核的文件。如指导文件与 SQF 质量规范之间有不一致之处，以 SQF 规范为准。

获得 SQF 认证的步骤如下：



## 第 1 步：在 SQFI 评估数据库注册

要想获得 SQF 质量认证，您必须在 SQFI 评估数据库注册您的场所。数据库可在 [sqfi.com](http://sqfi.com) 访问。

如果您已在 SQF 注册了食品安全认证，则不收取额外的注册或费用。如果您正在寻求 SQF 质量认证作为其他食品安全管理认证的辅助材料，您必须在初始质量认证审核之前注册并支付费用。

每个场所在注册和年度续期时需支付费用。收费标准可访问 [sqfi.com](http://sqfi.com) 查看。

您必须在初次认证审核开始前在 SQFI 注册您的场所，并始终保持已注册以保持您的场所认证。如果您没有保持有效的注册状态，则在该场所完成在 SQFI 评估数据库的注册后，场所证书才会生效。

## 第 2 步：指定 SQF 质量执业者

SQF 质量规范要求每个已认证场所都应有具备相应资格的 SQF 质量执业者，负责 SQF 质量体系的制定、实施、评审和维护。对 SQF 质量执业者的要求见体系要素 B 部分：2.1.1.6 和 2.1.1.7。

您可选择聘请多名 SQF 质量执业者，以满足轮班和经营要求。

### 2.1 培训（可选）

“实施 SQF 质量体系”培训课程可在线或通过 SQFI 网络的授权培训中心获得。建议负责建立、实施和维护 SQF 质量规范各项要求的 SQF 质量执业者参加培训课程。“实施 SQF 质量体系”培训课程对 SQF 质量执业者不是强制性的，但强烈建议参加。

可访问 [sqfi.com](http://sqfi.com)，获取关于培训课程的详情。

进行其他食品工业标准的培训也可能有所助益，并且 SQF 授权培训中心可提供其开设的其他培训课程的详情。

## 第 3 步：确定认证范围

在实施 SQF 规范之前，您必须确定认证范围——即包含在您的 SQF 体系中的产品和流程。

认证范围决定了 SQF 质量规范的哪些要素应形成书面文件并遵照实施，并由认证机构审核。在初次认证审核之前，您的场所和认证机构之间需要商定范围，并且不能在认证或再认证审核期间或之后立即更改。

对于通过其中一项 SQF 食品安全规范认证的场所，认证范围与场所对 SQF 食品安全规范的认证相同。任何商定的食品安全认证豁免项（参见 3.1）也应从质量认证中豁免，并且质量认证范围不得超出食品安全认证范围或与之不同。

对于经其他 FSMS 认证的场所，在进行初始质量认证审核之前，认证范围必须明确确定并由认证机构商定，并且必须包括：

- 场所。SQF 质量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）已确定并纳入认证范围。

当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 质量体系中时，可扩充场所的范围以将这些经营场所进行覆盖。

- 产品。SQF 质量认证是针对特定产品的。在每个适用的食品行业类别中，您需要确定 SQF 体系中包括的产品。所有所列产品的制造和质量将接受审核，以符合 SQF 质量规范，并将列在质量证书上（除非您请求豁免）（参见 A 部分，3.1）。

关于变更认证范围的要求，参见 A 部分 15.2。

## 3.1 豁免

如果您希望豁免在现场加工或处理的任何产品或部分经营场所，豁免申请需要在认证审核前以书面形式提交至认证机构，说明豁免原因的详情。适用于 SQF 食品安全认证的豁免也适用于 SQF 质量认证（参见第 3 步）。

场所豁免的产品和部分不得宣传为涵盖在认证范围内。如果通过定期审核或其他途径发现并证实企业存在宣传场所中涵盖被豁免设备或区域的情况，包括使用 SQF 质量盾，应立即撤销其 SQF 证书。

您需要证明，被豁免的场所、流程或产品的部分不会将经认证的产品置于食品安全风险之下。

## 第 4 步: 建立文件化的 SQF 质量体系

要获得 SQF 质量认证, 您需要文件化和实施 SQF 质量规范中描述的体系要素 (模块 2)。这是一个分为两个阶段的过程:

首先, 您必须按照 SQF 质量规范的体系要素的要求, 准备方针、程序、工作说明和技术规格书。换言之, “说您所做。”

### 4.1 适用要素

SQF 质量规范的可审核要求在以下层次结构中进行了描述:

- 模块、模块 2 (体系要素)
- 部分, 例如 2.1、2.2、2.3 等。
- 条款, 例如 2.1.1、2.1.2、2.1.3 等。
- 要素, 例如 2.1.1.1、2.1.1.2、2.1.1.3 等

适用要素是相关 SQF 质量规范中必须文件化和实施的要素, 以确保认证范围内的产品的质量。并非所有要素都适用。可能有一些部分或条款不适用于您的场所。

在质量认证审核期间, 对所有适用体系要素进行评估。

如果某要素不适用, 且对此有正当理由, 则由 SQF 质量审核员在审核报告中声明其为“不适用”或“N/A”。

SQF 质量规范中没有强制性要素。在 SQF 食品安全规范中适用的强制性要素仅在适用于 SQF 质量规范的情况下实施和审核。

## 第 5 步: 实施您的 SQF 质量体系

一旦您确信符合 SQF 要求的政策、程序、工作说明和规范, 您需要确保所有文档都得到遵守, 并保存记录, 以证明符合 SQF 质量规范的相关模块。

换言之, “做您所说。”SQFI 建议在进行场所审核之前, 保存至少九十 (90) 天的记录。

## 第 6 步: 评估前审核 (可选)

预评估审核不是强制性的, 但建议进行, 以对场所已实施的 SQF 质量体系进行“健康检查”。预评估审核可能包括对您的文件进行场所和场外复查, 可协助识别您的场所的 SQF 质量体系差距, 以便在接受选定的认证机构进行完整认证审核之前采取纠正措施。

预评估审核可采用各种方式进行, 例如内部资源、注册 SQF 顾问或注册 SQF 质量审核员。

## 第 7 步：选择认证机构

认证机构经 SQFI 授权进行 SQF 审核并颁发 SQF 证书。SQFI 许可的认证机构将获得 ISO/IEC 17065:2012（或适用的后续版本）国际标准认可，并每年接受 SQFI 许可的认可机构对他们认证活动的评估。

SQFI 建议选择执行 SQF 食品安全规范（或其他食品安全管理认证，如适用）认证的同一认证机构进行 SQF 质量规范认证。

您的场所必须始终与认证机构订有协议，描述所提供的商定的 SQF 认证服务。其中至少应包括：

- 认证范围（参见第 3 步），包括任何经批准的豁免；
- 预期的审核时间和报告要求；
- 认证机构的收费结构，包含审核费用、差旅时间和费用、报告编写、相关费用以及关闭不符合项的费用；
- 颁发、撤销或暂停 SQF 质量证书的条件；
- 认证机构的上诉和投诉流程，以及
- SQF 质量注册审核员的可用性。

可从 [sqfi.com](http://sqfi.com) 获取您所在地区或国家运营的许可认证机构列表。SQFI 评估数据库也列出了认证机构，一经注册，您便可寻求报价或在线选择一家认证机构（参见 A 部分第 1 步）。

### 7.1 选择 SQF 质量审核员

SQF 质量审核员由认证机构选择。审核员必须受雇于认证机构或与认证机构签订合同，并在 SQFI 注册为质量审核员。

认证机构应确保 SQF 质量审核员不会对相同场所连续执行三（3）个以上认证周期的审核。

在安排 SQF 审核时，认证机构必须告知您 SQF 质量审核员的姓名。您可以在 [sqfi.com](http://sqfi.com) 查看 SQF 质量审核员的注册情况。

SQF 质量审核员不能审核过去两（2）年内他/她曾参与咨询工作或与场所任何人有利益冲突的场所。如果您认为 SQF 质量审核员存在利益冲突或由于其他原因，您可拒绝该审核员的服务。在这种情况下，您需要以书面形式向认证机构说明原因。

## 第 8 步：初次质量认证审核

对 SQF 质量规范的审核是由合格且注册的 SQF 质量审核员（或审核团队）进行评估，以确保您的文档（参见 A 部分第 4 步）符合 SQF 质量规范和质量活动，并按照您文件化的政策、程序和规范进行。SQF 审核的完整定义见附录 2：术语表。

一旦审核范围（参见 A 部分第 3 步）与认证机构达成一致，审核开始后就无法更改。

认证审核可以是：

- SQF 食品安全规范或其他食品安全管理标准现有认证的延伸，或再认证审核。在这种情况下，只有在成功完成 SQF 食品安全规范或其他食品安全管理标准以及 SQF 质量规范的认证或再认证后，才能授予 SQF 质量规范认证；或者
- 在场所 SQF 食品安全规范或其他食品安全管理标准的认证有效期内的任何时间进行的独立审核。

如果质量审核独立于食品安全审核进行，并且审核员发现重大食品安全问题，则审核员应在审核报告中的“审核员建议”下说明食品安全发现，并通知认证机构采取后续措施。

初次认证审核由认证机构指定的 SQF 质量审核员执行。部分审核可使用信息和通信技术（ICT）程进行，但至少一半的审核时间必须在现场。远程活动只能通过您与认证机构之间的协议进行，并且取决于您的 ICT 能力和信息安全要求。

非场所和场所部件仅在您与认证机构商定的时间进行，并且仅在主流程运行时进行场所部件。

可能在审核过程的远程部分进行的活动包括：

- 评审 SQF 质量执业者和质量（HACCP）团队的资格；
- 评审政策、程序、质量计划、工作说明和登记/清单；
- 与关键人员面谈；
- 内部审核评审、纠正措施、投诉、召回；
- 可追溯性和模拟召回演练。

场所活动可酌情包括以下内容：

- 对远程活动中有关争议的文件和记录进行跟踪；
- 对访谈和观察工作程序的后续行动；
- 审查流程控制；
- 质量计划的实施；以及

- 验证质量管理体系是否涉及认证范围内包括的所有产品、流程和设施。

## 8.1 审核时间

审核时长取决于场所所选的认证审核选项，即食品安全审核的延伸或单独的独立质量规范审核（参见 A 部分，第 8 步）。

认证机构确定审核时长，并书面告知场所其完成认证审核预计所需的时间。

作为指南，SQFI 建议 SQF 质量规范认证审核连同 SQF 食品安全规范一起审核，认证审核需要至少增加半天，而独立质量规范认证审核将至少需要一天。

## 8.2 公司审核

如果您的场所是大型公司的一部分，且某些质量职能是由公司总部（即不加工或处理产品的办公室）履行，则认证机构可针对办公室所管理的质量准则要素进行选择性的公司审核。该部分评估也可以使用信息和通信技术远程进行。

对于是否需要进行单独的公司审核，应由认证机构与公司协商确定，并由公司办公室告知公司办公室管理的 SQF 认证场所。

如进行公司审核，应对审核证据进行评审，且所有发现的公司不符合项必须在场所审核执行前关闭。任何开放的、尚未关闭的不符合项均归于场所。

在审核公司总部管理的每个场所时，SQF 质量审核员应审核与场所认证范围相关的公司职能的履行情况。不论公司审核的结果如何，SQF 质量规范的所有适用要素应在每个场所分别审核。

## 第 9 步：审核报告和关闭

SQF 质量审核员审核您的文档以及文件化的政策、程序和规范的有效实施情况。审核员通过审查文件和记录、与关键员工面谈以及观察业务活动，收集符合或不遵守 SQF 质量规范所有适用要素的证据。

当使用远程审核活动时，SQFI 预计审核员将花费 80% 的现场审核时间进行观察和面谈。

## 9.1 偏差

如果发现有偏离 SQF 质量规范的要求之处，SQF 质量审核员应将偏差数量、描述和程度告知场所。

SQF 质量规范的偏差分级如下：

- **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。

SQF 质量规范审核阶段不产生关键偏差。

## 9.2 审核评分

SQF 质量体系审核没有评分或评级。适用于 SQF 食品安全规范认证审核的评分或评级不适用于 SQF 质量规范认证审核，即使质量规范审核是作为食品安全规范审核的扩展进行的。

## 9.3 经评审的审核报告

SQFI 向认证机构提供电子审核检查表，供 SQF 质量审核员在执行您的 SQF 质量审核时使用。它可在 SQFI 评估数据库中使用，并且特定于您的场所。

SQF 质量审核检查表旨在确保 SQF 质量审核要求能够一致。检查表供 SQF 质量审核员用于记录其审核发现并判定您的场所运营对 SQF 要求的遵循程度。

在认证机构获授权的认证经理进行技术评审和批准之前，审核报告为草稿形式，且审核证据仅为建议性质。

SQFI 要求：

- 场所审核期间确定的偏差（参见 A 部分 9.1）需要在 SQF 质量审核报告中准确描述，并包括 SQF 质量规范的内容和偏差原因；
- SQF 质量审核员必须在场所审核结束之前报告所有偏差。
- 审核报告草案由 SQF 审核员完成，并提交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，认证机构审核批准审核证据记录，并提供给您。

## 9.4 纠正措施

您需要针对 SQF 质量审核员确定的每一个偏差采取适当的纠正措施。纠正措施是您为消除检测到的偏差的原因而采取的操作，以防止其再次发生（附录 2：词汇表中有完整定义）。

需要将纠正措施的证据发送给 SQF 质量审核员，以便可以在场所审核完成后的三十（30）个日历日内进行验证和关闭。

如果您未能提交纠正措施，或者 SQF 质量审核员在 30 天内未验证您的纠正措施，认证机构将无法对您的场所进行认证，并且您需要重新申请认证（参见 A 部分 10.2）。

- 轻微偏差（参见 A 部分 9.1）必须在场所审核完成后的三十（30）个日历日在 SQFI 评估数据库中关闭。认证机构可为关闭给予更多时间，前提是不会立即对产品质量产生威胁，且已启动替代性的、暂时的控制方法。您的场所将被告知延期的期限。

如给予更多时间，不符合项仍将在 SQFI 评估数据库中关闭，且 SQF 质量审核员将记录关于延期理由、如何控制风险，以及商定的完成日期的所有详情。

对于每项轻微偏差，需要进行书面的根本原因分析，作为纠正措施证据的一部分。

- 重大偏差（参见 A 部分，9.1）还需要在完成场所审核后三十（30）个日历日在 SQFI 评估数据库中关闭。对于每项重大偏差，需要进行书面的根本原因分析，作为纠正措施证据的一部分。

如果纠正措施涉及结构变更或由于季节性条件而无法纠正，或需要安装周期，可给予更多时间，前提是认证机构可接受该纠正措施时间期限，且您的场所采取了临时措施以减轻给产品质量带来的风险。

在此类情况下，偏差仍会关闭，且 SQF 质量审核员会详细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。

## 第 10 步：授予质量认证

场所如满足以下条件，则被视为已成功实施 SQF 质量规范：

- 该场所达到并维持了 SQF 食品安全规范或其他食品安全管理标准的食品安全认证；以及
- 场所在三十（30）天内关闭所有质量偏差。

认证决定在质量体系审核最后一天后的四十五（45）个日历日内做出。对于现有的 SQF 食品安全认证场所，该场所的唯一认证编号适用于其质量认证。获得其他食品安全管理标准认证并符合 SQF 质量规范要求的场所由其认证机构授予新的认证编号。

## 10.1 质量证书颁发

授予认证后十（10）个日历日之内，认证机构会向您提供您场所的电子和/或纸质证书。证书有效期限为初次认证审核日期周年日后七十五（75）天。

证书仍然是认证机构的财产，可以采用认证机构设计的形式，但必须包含以下信息：

- SQFI 评估数据库中列出的您的场所的名称和地址；
- 认证机构的名称、地址和标志；
- 标题“证书”；
- 表述“（场所名称）符合 SQF 质量规范第 9 版的要求，特此注册”；
- 产品列入认证范围；
- 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；
- SQF 质量盾（参见 A 部分, 10.2）；
- 认证机构授权官员和颁发官员的签名；及
- SQF 标志

已认证场所信息发布在 [sqfi.com](http://sqfi.com) 上。

证书以英文发布。但是，非英语国家/地区经认证的场所可能需要当地语言版本的证书。SQFI 允许认证机构根据要求颁发当地语言版本的证书，只要：

- 包括上面列出的证书信息；以及
- 认证机构有翻译协议，可以验证翻译。

## 10.2 SQF 质量盾

SQF 质量盾出现在通过认证的场所的质量规范认证证书上。

通过认证的场所也可选择将 SQF 质量盾用于获认证产品的包装或营销材料上。

认证机构按要求向通过认证的场所提供含认证机构名称和场所认证号码的电子版 SQF 质量盾。

SQF 质量盾只能按照 SQF 质量盾使用规则（参见附录 4）使用。质量盾的使用和应用是可审核的。

## 10.3 不合格

如果场所未能在要求的期限内关闭质量偏差，则认为该场所未通过初次 SQF 质量认证审核。接下来，该场所必须重新申请一次质量认证审核。

## 10.4 上诉和投诉

您的认证机构需要向您提供其处理和解决您场所提出或其他相关方针对您的场所提出的上诉和投诉的书面程序。

**上诉。**如果您有理由对 SQF 质量审核员因审核或认证机构就您的认证做出的决定而做出的决定提出上诉，则您需要向您的认证机构提出上诉。您的认证机构应立即调查和解决此事，并记录所有上诉及其解决办法。

如果认证机构未能就上诉给出令人满意的解决，则此事将通过电子邮件提交至 SQFI ([compliance@sqfi.com](mailto:compliance@sqfi.com))；但是，只有在该问题提交认证机构而未得到满意解决之后才可以使用该方法。

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

关于 SQF 注册审核员或其他认证机构人员行动或行为的投诉应向认证机构提出，认证机构应调查并解决此投诉，不得延误，并保留解决方法的记录。

如果认证机构收到来自其他相关方关于您的场所的投诉，认证机构应调查并解决这些事件，不得延误，并应保留解决方法的记录。

如果对投诉的调查认定您场所的 SQF 质量体系存在持续故障或任何其他未遵循 SQF 质量规范和/或其他支持文件的情况，认证机构应暂停认证，如第 14 步所述。

有关 SQFI、SQF 规范、SQFI 评估数据库、SQF 培训中心和 SQF 专业人员的投诉以及向认证机构提出但未解决的投诉可通过电子邮件 [compliance@sqfi.com](mailto:compliance@sqfi.com) 提交给 SQFI。

# A3: 维护您的 SQF 认证 (第 11 – 15 步)

## 第 11 步: 质量再认证

为了维持 SQF 质量认证, 场所必须维持 SQF 食品安全规范或其他适用的食品安全管理标准认证, 确保在要求的期限内进行质量监督和/或质量再认证审核, 并确保在规定的期限内纠正所有质量偏差。

### 11.1 再认证审核

您场所的再认证审核在初次认证审核最后一天满周年之日之前或之后的三十 (30) 个日历日内进行。它用于验证您场所的 SQF 质量体系的持续有效性。

根据初次认证审核, 部分再认证审核可使用 ICT 技术远程进行, 但必须至少分配 50% 的审核时间在现场进行。远程活动只能在与认证机构达成协议的情况下进行, 并且取决于您的 ICT 能力和信息安全要求。场外和现场活动的示例列于第 8 步下: 初次认证审核。

再认证审核的分数计算方式与初次认证审核相同, 且采用相同的评级 (参见 A 部分 9.2)。

再认证审核的目的在于:

- 验证在您的上次审核中关闭的整改和纠正措施的持续有效性;
- 验证您的 SQF 质量体系继续按照文件要求实施;
- 验证您的内部审核、年度评审和管理评审是否有效完成;
- 验证纠正和预防措施是否已针对所有偏差实施;
- 确保已对场所运营进行了影响场所 SQF 质量体系的更改, 因此您采取了适当的措施;
- 验证所有关键步骤, 以及您的 SQF 质量体系的所有要素之间的有效互动始终受到控制;
- 如果您的业务运营发生变化, 则验证 SQF 质量体系的整体有效性;
- 验证您是否继续展现出对维护您的 SQF 质量体系的有效性及符合法规和客户要求的承诺; 及
- 确保协助持续改进您的场所的 SQF 质量体系和业务运营。

## 11.2 与初次认证流程的差异

再认证审核的要求与第 8 步所述的初次认证审核要求相同，但有以下例外：

- 如果您的场所无法在商定的期限内允许进行再认证审核，认证机构应立即暂停您的场所的证书。
- 如果您的场所未能在三十（30）天内关闭偏差，认证机构必须立即暂停您的场所的证书。

有关再认证审核日期和证书延期的临时或永久变更，请参见 16.1。

## 11.3 不通知审核

对 SQF 质量规范的不通知审核没有具体要求。但是，如果场所选择将其质量规范审核与其 SQF 食品安全规范审核或者其他食品安全管理标准的不通知审核合并进行，则质量规范审核在与不通知的食品安全审核合并的情况下，不通知。

### 第 12 步：监督审核

仅在作为食品安全监督审核的扩展或在认证机构认为有必要进行质量监督审核来维持场所质量体系完整性的情况下，才需要进行质量监督审核。

如果进行质量监督审核，则必须在 30 天内关闭所有偏差，以维持认证。

### 第 13 步：质量认证的暂停

如果您的场所存在以下情况，认证机构应暂停您的 SQF 证书：

- 未在审核窗口内允许进行再认证审核或监督审核；
- 未在 9.4 中指定的期限内采取纠正措施；

如果质量审核员认为并由技术审查员支持，认证机构也可以暂停认证，因为该场所未能维持 SQF 质量规范的要求。

## 13.1 报告暂停

如果您的场所的证书被暂停，认证机构会立即将 SQFI 评估数据库中的场所详情修改为“暂停”状态，并指出暂停的原因和生效日期。认证机构还会：

- 书面通知您的场所采取此措施的原因和生效日期。需要确认收到暂停通知；以及
- 使用在线变更和通知表

## 13.2 暂停后纠正措施将暂停一事通知 SQFI

需要执行以下操作，具体取决于暂停的原因：

| 如果                           | 则   |
|------------------------------|---|
| i. 您的场所不允许在审核窗口内进行再认证或监督审核：  | <p>认证机构要求您在收到暂停通知后四十八（48）小时内提供一项计划，详细说明延迟理由和重新安排审核的时间表（不超过审核窗口期三十（30）天）。</p> <p>认证机构在收到纠正措施计划后三十（30）个日历日内进行事先宣布的现场再认证或监督审核（如适用）。</p> <p>如果您的场所已成功完成 SQF 审核，认证机构将恢复您的场所在 SQFI 评估数据库中的状态，并向您发出书面通知，指出您的证书暂停状态已结束。</p> <p>由于场所未能允许在指定时间范围内进行再认证审核，认证机构在暂停后不超过六（6）个月内进行额外的不通知监督审核，以验证是否继续遵守 SQF 质量规范。</p> |
| ii. 您的场所没有在以下指定时间段内采取纠正措施：   | <p>认证机构要求您在收到暂停通知后四十八（48）小时内，提供一份详细的计划，说明为解决未解决的偏差所要采取的纠正措施。</p> <p>认证机构核实确认，纠正措施计划已在收到您的纠正措施计划后三十（30）个日历日内通过现场视察形式实施。</p> <p>如果纠正措施计划已成功执行，认证机构将恢复您的场所在 SQFI 评估数据库中的状态，并向您发出书面通知，指出您的证书暂停状态已结束。</p>  |
| iii. 您的场所未能持续满足 SQF 质量规范的要求： | <p>认证机构要求您在收到暂停通知后四十八（48）小时内，提供一份详细的计划，说明就未能持续满足 SQF 质量规范要采取的纠正措施。</p> <p>认证机构在收到纠正措施计划后三十（30）个日历日内通过现场视察验证纠正措施是否已经实施。</p> <p>如果纠正措施计划已成功执行，认证机构将恢复您的场所在 SQFI 评估数据库中的状态，并向您发出书面通知，指出您的证书暂停状态已结束。</p>  |

如果场所的 SQF 质量证书被暂停，则您的场所不能表示自己持有 SQF 证书，也不能以附录 4 中概述的任何方式使用质量盾：暂停期间质量盾使用规则。

有关认证机构暂停和/或撤销您的 SQF 认证的决定的上诉，不应延迟暂停或撤销该认证的决定（参见 A 部分 10.3）。

## 第 14 步：质量证书的撤销

如您的场所出现以下状况，认证机构将撤销证书：

- 已处于暂停状态，且未遵守认证机构在暂停通知中制定的暂停协议；
- 未能在认证机构确定的指定时限内采取经批准的纠正措施（参见 A 部分, 13.1）；
- 故意、系统地伪造其记录；
- 未能保持 SQF 质量证书的完整性；或
- 对其资产任命了管理员、接收人、接收人和管理人、官方管理人或临时清算人，或为关闭您的场所（为合并或重组目的除外）发布了命令或通过了决议，或该场所停止营业或破产，根据任何法律申请破产或破产债务人救济，或与其债权人达成任何安排或和解。

如果您的场所的证书被撤销，认证机构会立即将 SQFI 评估数据库中您的场所详情修改为“撤销”状态，并指出撤销的原因和生效日期。认证机构还会：

- 书面通知 SQF 质量证书已被撤销、撤销原因及生效日期。需要确认收到撤销通知。
- 使用在线变更和通知表通知 SQFI 撤销事宜；以及
- 指示您在通知后三十（30）天内交还证书。

如果您的证书被撤销，您将不允许在证书被认证机构撤销之日起十二（12）个月内重新申请认证。被撤销的场所信息会发布在 [sqfi.com](http://sqfi.com) 上，为期十二（12）个月。

被撤销的场所不得在包装或其他印刷材料上使用 SQF 质量盾（参见附录 4, 5.1）。

## 第 15 步：变更场所 SQF 要求

SQF 质量规范使您能够根据不断变化的业务安排变更您的要求。其中包括产品范围的更改和添加、变更认证机构、场所搬迁以及业务所有权变更。

如果您的场所对包含在其认证范围内的产品进行召回，或面临监管干预，需通知 SQFI 和您的认证机构。

此处列出了 SQF 要求。如果您需要有关这些变更的帮助，您可以联系 SQFI 客户服务团队，网址是 [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com)。

## 15.1 临时或永久变更审核日期

必须有 SQF 合规经理的书面批准，方可对您场所的证书核发延期或者临时或永久变更您场所的再认证审核期限，包括因天灾或极端天气等极端事件导致的更改。

所有变更请求都需要由颁发您的场所最新 SQF 证书的认证机构发送。

所有出于合法业务原因的临时或永久认证变更请求将由认证机构使用变更请求和通知表（可从 [sqfi.com](http://sqfi.com) 获取）提交给 SQFI。使用此在线表格，SQFI 可以跟踪和管理所有传入的请求，并及时做出响应。

## 15.2 变更认证范围

如果场所更改其食品安全规范认证的范围，其质量规范认证的范围也会发生变化（参见 A 部分第 3 步）。

如果范围变更是新的流程或对现有流程的重大变更、新生产线，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。认证机构会执行额外流程或产品的场所审核，并核发新证书，或书面通知您为何无法核发新证书。

扩大范围的审核不会改变再认证日期或证书过期日期。如果核发新证书，再认证审核日期和证书过期日期维持与原始证书相同。

如果认证范围发生变化，认证机构会对 SQFI 评估数据库中您的场所记录做出合适的范围变更。

如果在再认证审核期限之前三十（30）天内收到您的申请，认证机构可将认证范围增加推迟至接下来的再认证审核，并随即告知您。在成功再认证审核之前，不会颁发新证书。

## 15.3 变更认证机构

如果您对认证机构的安排或表现不满意，您可以在一个认证周期后，且只能在所有未处理完的不符合项关闭后，以及认证未暂停或面临暂停或撤销的威胁时，才能变更到其他 SQF 许可认证机构。

如果场所变更认证机构，之前的认证机构核发的证书仍然有效，直到超出预定的有效期日为止。

您的证书号码和再认证日期随您的场所转移至新的认证机构。

新的认证机构应在转移完成前对您场所的认证进行评审，以便：

- 确认证书现行有效且与认证的 SQF 质量体系相关；
- 确认收到的任何投诉已采取措施；
- 评审您的场所的审核历史（您应可展示让新认证机构满意的历史，方式为提供任何先前认证机构完成的审核报告副本）和任何未解决的偏差的影响；
- 确保 SQF 质量盾的使用（如适用）符合附录 4 的要求：质量盾使用规则；以及
- 确认当前认证周期的阶段。

如果您需要变更您的认证机构，您应向新的认证机构提供上次再认证审核报告和监督审核报告（如适用）。

## 15.4 经营场所搬迁

SQF 认证是针对特定场所的（参见第 3 步），因此，如果您搬迁经营场所，则您的场所认证不会转移到新场所。

必须对新经营场所进行成功认证。必须完成新设施的初次认证审核。

## 15.5 经营所有权变更

如果已认证场所的所有权发生变更（例如场所业务被出售），新的所有权人应在所有权变更三十（30）个日历日内通知认证机构，申请保留 SQF 认证和现有的认证号码。

如果主要负责管理和监督 SQF 质量体系的员工继续留任，认证机构可维持现有审核频率状态。

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

## 15.6 审核期间使用的语言

认证机构应确保执行审核的 SQF 质量审核员有能力使用被审核的场所的口语及书面语言进行沟通。

在需要翻译的情况下，翻译必须由认证机构提供，并具备审核期间所使用技术术语的知识；翻译应独立于被审核场所，且不存在利益冲突。因使用翻译造成的审核时间和费用的增加应告知场所。

如果发生冲突，则以 SQF 质量规范的英文版本为准。

## 15.7 SQFI 合规性和完整性计划

为了满足 SQFI 合规性和完整性计划的要求，SQFI 可以通过包括但不限于确认和/或见证审核的技术随机监督认证机构及其审核员的活动。

执行这些额外监督活动期间，您的场所应允许 SQFI 授权代表在审核期间或审核结束后进入场所。

SQFI 代表的参与不应干扰场所的运营，导致审核时间增加或产生偏差，也不应增加认证机构收取的审核费用。



## 2.1 管理层承诺

### 2.1.1 管理层职责

2.1.1.1 场所高级管理层应制定并实施政策声明，阐明场所对质量的承诺，并至少包含：

- i. 建立和维护质量管理体系；
- ii. 遵守客户、法规和公司质量要求；
- iii. 确定质量目标和用于衡量目标的方法；以及
- iv. 持续改进质量绩效。

2.1.1.2 政策声明应展示在显眼位置，并传达给所有工作人员。它可以并入或独立于组织的食品安全政策。

2.1.1.3 场所高级管理层应实施、维护和持续改进场所内的质量文化，以确保至少：

- i. 将质量目标和关键绩效指标传达给所有工作人员；
- ii. 提供足够的资源，以满足各项目标和关键绩效指标；
- iii. 所有工作人员都认识到其质量责任和在满足 SQF 质量规范要求方面的责任；
- iv. 确定通知管理层实际或待定的质量问题的责任，并赋予其权力，以解决其工作范围内的质量问题；以及
- v. 教育所有员工了解质量控制的重要性以及偏差后果。

2.1.1.4 场所高级管理层应确保在汇报结构中确定执行关键流程步骤和负责实现质量目标及满足客户、法规和公司质量要求的人员，并确保他们具备履行这些职能所需的能力。

2.1.1.5 负责执行关键工艺步骤和满足质量要求的人员的岗位描述应形成书面文件，并包含应对关键人员缺席情况的措施。

2.1.1.6 场所高级管理层应指定各个场所的 SQF 质量执业者，向他们授予以下职责和权限：

- i. 监督 SQF 质量体系的建立、实施、评审与维护，包括 2.4.2 所述质量基本原则和 2.4.3 所述质量计划；
- ii. 采取适当的措施确保质量体系的完整性；以及
- iii. 与相关人员沟通所有必要信息，以确保有效实施和维护质量体系。

2.1.1.7 SQF 执业者应:

- i. 有能力实施和维护采用基于风险的方法(例如 HACCP)的食品质量计划;
- ii. 了解质量规范及有关实施和维护管理体系的要求;以及
- iii. 通过培训或积累经验,在流程控制和/或其他质量工具方面保持胜任,以减少影响质量的流程变化并满足客户要求。

2.1.1.8 场所高级管理层应制定和实施质量沟通计划,以确保所有员工:

- i. 了解场所的质量声明、质量目标及用于衡量质量绩效的方法;以及
- ii. 了解满足客户、法规和公司质量要求(如适用)的方法。

2.1.1.9 场所高级管理层应建立一个流程,以根据同意的措施对质量绩效进行趋势分析。该流程应包含对标分析,绩效数据应至少每年报告一次并传达给所有员工,以证明质量管理体系的有效性。

2.1.1.10 通过 SQF 质量规范认证的场所可以使用 SQF 质量盾。质量盾的使用应遵循“附录 4: SQF 质量盾使用规则”所述要求。

## 2.1.2 管理评审

2.1.2.1 场所高级管理层应负责对 SQF 质量体系的绩效进行评审。评审应包括以下方面的必要行动:

- i. 监控是否符合法规要求;
- ii. 衡量和减少工艺和产品变化;
- iii. 满足客户要求;
- iv. 在适用情况下采取适当的纠正措施;以及
- v. 确保分配足够的资源用于维护和改善质量体系的表现。

2.1.2.2 SQF 质量执业者应至少每月 1 次对场所高级管理层更新影响 SQF 质量体系实施和维持的事情。最新动态和管理层的回应应形成书面文件。应至少每年对整个 SQF 质量体系评审一次。

2.1.2.3 每当发生任何变更,可能影响场所满足客户要求和/或公司质量要求(如适用)的能力时,应对包括食品质量计划在内的质量体系进行评审。

2.1.2.4 如果公司组织架构或人员或相关工厂发生变更，场所高级管理层应确保质量体系的完整性和持续运作。

2.1.2.5 场所高级管理层应制定并实施变更管理流程，该流程应详细说明如何评估规格、材料、设备或资源的变更对质量的影响，以及如何将这些变更传达给客户并有效实施。

2.1.2.6 应对 SQF 质量体系的评审和文件修改原因以及变更保留记录。记录应包括与改善质量体系和过程有效性有关的措施的决策。

### **2.1.3 投诉管理**

2.1.3.1 投诉管理流程的方法和责任应当形成书面文件并遵照实施。它们应包括：

- i. 收集和记录因场所活动而产生的所有质量投诉的机制；以及
- ii. 向高级管理层和客户报告和跟进的沟通流程。

2.1.3.2 质量投诉趋势应纳入建立的质量体系绩效指标中。

2.1.3.3 纠正和预防措施应根据事件和已识别趋势的严重性实施，并应按照 2.5.3 所述完成。

2.1.3.4 应留存质量投诉及其调查和解决（如适用）的记录。

## **2.2 文件控制和记录**

### **2.2.1 质量管理体系**

2.2.1.1 概述场所用于满足 SQF 质量规范要求的方法和程序的电子和/或打印的文件应保持最新并加以维护。必须向工作人员提供这些文件，并且包括：

- i. 组织的质量政策与符合 SQF 质量规范所要求方法的概述；
- ii. 政策声明和场所组织结构图；
- iii. 认证范围所涵盖产品的检查表；
- iv. 符合客户要求和/或场所的公司质量要求（如适用）的成品技术规格书；以及
- v. 对过程控制方法和其他质量工具的说明，旨在控制和减少过程变化并符合客户产品规格书。

质量体系手册可以并入或独立于食品安全体系手册。

### **2.2.2 文件控制**

2.2.2.1 质量文件的维护、储存、分发的方法和责任应形成书面文件并遵照实施。

2.2.2.2 应维护最新 SQF 质量体系文件及文件修订的登记册。文件应安全保存，方便获取。

### **2.2.3 记录**

2.2.3.1 验证、维护和保留记录的方法、频率和责任应形成书面文件并遵照实施。

2.2.3.2 所有记录应清晰易读，并经监控活动实施人员确认，证明已完成检查、分析和其他基本活动。

2.2.3.3 记录应方便获取、可检索、安全保存以防止未经授权的访问、丢失、损坏和老化。记录应按照客户或法规规定的期限保留，或至少不少于产品的保质期。

## **2.3 技术规格、配方、实现和供应商批准**

### **2.3.1 产品配方与实现**

2.3.1.1 设计、开发和将产品概念转化为商品的方法应包括流程控制与规定限值的比较（即流程能力分析），以确保过程能够始终如一地供应符合客户规格的产品。

2.3.1.2 产品配方、生产工艺流程及产品是否满足质量要求应通过设备试验和产品测试进行确认。

2.3.1.3 应对新产品进行保质期试验，或在材料、配料或设备发生变化时进行，以制定和验证产品的包装、处理、存储和客户使用要求，直至产品的商业寿命结束和消费者使用。

### **2.3.2 规格 (原材料、包装、成品和服务)**

2.3.2.1 影响成品质量的所有原材料和包装（包括但不限于配料、添加剂、农业投入品 [适用时]、危险化学品和加工助剂）的规格要求应形成书面文件，并保持最新状态。

2.3.2.2 原材料和包装质量项目应在接收时进行验证，以确保其符合技术规格书要求。

2.3.2.3 客户设计或指定的产品标签须经这些客户批准。应留存客户批准的记录。

2.3.2.4 建立的现有原材料和包装规格书中，应包括影响产品质量和客户标签的原材料和包装材料。

2.3.2.5 成品技术规格书应形成书面文件、保持最新状态、在需要时由场所及其客户批准，并可供相关员工获取。规格应包括产品质量属性、服务交付要求以及标签和包装要求。

2.3.2.6 客户产品技术规格书和交付要求应传达给场所的相应部门和员工。

2.3.2.7 影响半成品或成品质量的外包服务要求应形成书面文件、保持最新状态，并包含所提供的服务的完整描述，并详细说明外包人员的相关培训要求。

外包服务要求应列出那些会影响产品质量的服务。

### **2.3.3 合同制造商**

2.3.3.1 确保所有就质量、场所/客户产品要求及其实现和交付与外包制造商签订协议的方法和责任应指明、形成书面文件、协商一致并遵照实施。

2.3.3.2 场所应：

- i. 确保外包制造商采用的工艺能够始终如一地满足客户和/或公司质量要求（如适用）；
- ii. 验证是否符合 SQF 质量规范并符合客户的所有要求；
- iii. 至少每年对外包制造商进行审核，以验证符合 SQF 质量规范和商定安排，或接受制造商对 SQF 质量规范或同等质量的认证；以及
- iv. 确保合同要求的变更已由双方批准，必要时与客户商定，并传达给相关人员。

2.3.3.3 应留存审核、合同以及合同协议的变更及其批准的记录。

### **2.3.4 经批准的供应商计划（强制性）**

2.3.4.1 影响成品质量的原材料、配料、包装材料、加工助剂和服务（包括共同制造的产品）应由经批准的供应商提供。

2.3.4.2 材料供应商的选择和批准应基于其提供符合质量规格书要求的材料的能力。供应商评估计划应要求供应商:

- i. 持有受控的最新版本的材料规格书;
- ii. 制定了相应的流程,能够始终如一地提供符合规格书和其他明确的质量要求(例如交付、服务等)的材料;
- iii. 提供证据证明所供应的产品符合约定的规范和要求;以及
- iv. 建立包括纠正措施流程的投诉管理系统。

2.3.4.3 只有在接收的每批材料都有分析证书的基础上,或在为确保材料符合规格书要求而对批次进行验收检验的基础上,材料供应商才能被场所接受。

应对接收的所有材料的受损情况和产品的完整性进行目视检查。

2.3.4.4 经批准的供应商程序应包括与供应商就不符合规格书要求或被损坏或受到污染的材料的退回或处置达成的协议。

2.3.4.5 开展的任何供应商审核应由了解适用的法规和食品质量要求并接受过审核技术培训的人员执行。

## 2.4 食品质量体系

### 2.4.1 客户要求

2.4.1.1 管理客户需求和/或消费者预期的方法和责任应形成书面文件并遵照实施。它们至少应包括:

- i. 在发生时对所有新的或更新的客户要求进行审核和审批的流程;
- ii. 收集和分析产品质量属性数据的流程,以确保规格继续满足消费者预期;以及
- iii. 当提供符合要求的产品的能力暂时停止时,通知指定客户的沟通流程。

2.4.1.2 如果在场所内使用客户的产品、材料或设备,场所应采取措施保护客户财产并确保其得到正确和恰当的使用。

### 2.4.2 质量基本原则

2.4.2.1 建筑物和设备的构造、设计和维护应有助于生产、处理、储藏和/或交付符合客户规格书、法规要求和/或公司质量要求的食品。

2.4.2.2 对用于原材料、半成品和成品、食品质量计划以及其他工艺过程控制措施测试的测量、测试和检查设备进行校准或证明符合客户规格书的方法和职责应形成书面文件，并遵照实施。用于此类活动的软件应经过适当确认。

2.4.2.3 应对原材料、半成品和成品进行适当的存储和运输，以维持产品的完整性，避免任何丢失、废弃和损坏，并满足客户对于库存管理和运输的要求（如适用）。

### **2.4.3 食品质量计划**

2.4.3.1 应按照 HACCP 等基于风险的方法制定、有效实施和维护食品质量计划。食品质量计划可以并入或独立于食品安全计划，但无论是哪一种情况，都必须说明质量威胁和关键质量点及其控制措施。

2.4.3.2 食品质量计划应说明场所如何控制和保证产品（或产品组）及其相关工艺过程的质量特性。

2.4.3.3 食品质量计划应由多领域团队编制和保持，其中包括 SQF 质量执业者和具备相关产品和相关工艺技术、生产和营销知识的公司员工。如果场所不具备相关专业知识，可从其他渠道取得建议，以协助食品质量小组。食品质量小组的组成可与食品安全小组有所不同。

2.4.3.4 应确定食品质量计划的范围并形成书面文件，包括应考虑的工艺的起始和结束点，以及所有相关投入物和产出物。

2.4.3.5 包含在食品质量计划范围内的所有产品均应编制书面的产品描述。这应包括成品技术规格书中的信息（参见 2.3.2.1），以及与客户约定的任何其他质量或服务属性。

2.4.3.6 每种产品的预期用途均应确定并形成书面文件。这应包括适用的目标消费者群体、消费者易用性、消费说明、篡改证据以及其他影响产品质量的适用信息。

2.4.3.7 食品质量小组应对作为食品安全计划一部分而建立的流程图进行评审，并确认和确保影响产品质量的加工步骤、加工延误以及投入和产出均包含在工艺流程图内。

2.4.3.8 食品质量小组应识别和填写可合理预期发生在工艺过程中每个步骤（包括原材料和其他投入品）的所有质量威胁。

2.4.3.9 食品质量小组应对每个识别出的质量威胁进行分析，以确定哪些威胁是显著威胁，即为确保或维持产品质量，必须将其消除或减少到可接受的水平的质量威胁。判定威胁显著性的逻辑方法应形成书面文件并统一应用，以评估所有潜在的质量威胁。

2.4.3.10 食品质量小组应确定必须应用于所有已识别的显著质量威胁的控制措施，并形成书面文件。可能需要一个以上的控制措施来控制识别出的质量威胁，同时一个控制措施也有可能控制一个以上质量威胁。

2.4.3.11 基于质量威胁分析的结果（参见 2.4.3.9），食品质量小组应识别控制措施以消除显著质量威胁或将其减少至可接受水平的工艺步骤。这些步骤应确定为关键质量点（CQP）。

2.4.3.12 针对每个识别出的关键质量点，食品质量小组应识别区分可接受和不可接受的产品质量限值，并形成书面文件。食品质量小组应对关键质量限值予以确认，以确保识别出的质量威胁的控制在确定的水平，并且所有关键质量限值和控制措施可以单独或组合起来有效地达到所需的控制水平。

2.4.3.13 食品质量小组应编制书面的 CQP 监控程序，以确保其维持在规定的质量限值内（参见 2.4.3.12）。监控程序应指明被指定执行测试的人员，抽样和测试方法及测试频率。

2.4.3.14 食品质量小组应编制书面的偏差程序，明确在监控发现 CQP 失控制时，对受影响产品的处理。该程序也应规定改变工艺步骤的措施，以防止质量问题再次发生。

2.4.3.15 经过批准的食品质量计划文件应完全遵照执行。食品质量小组应监控质量计划是否得到有效执行，应至少每年对制定和实施的质量计划进行一次全面评审，在发生可能影响产品质量的工艺、设备、产品性能或投入物变更时需要进行全面评审。

2.4.3.16 所实施的食品质量计划应作为 SQF 质量体系验证的一部分加以验证（参见 2.5）。

#### **2.4.4 产品抽样、检查和分析**

2.4.4.1 应按照确定的频率建立、确认，并验证过程参数或过程产品的监测结果，以满足所有客户、法规和/或公司要求。

2.4.4.2 场所实验室和检查站应配备相应的设备和资源，能够对过程产品和成品进行检测，以满足客户、法规和/或公司要求并达成质量目标。外部实验室应获得 ISO/IEC 17025 或同等国际标准的认证，并包含在场所的外包服务规格列表中（参见 2.3.2.7）。

2.4.4.3 应使用过程控制方法有效控制和优化生产工艺，以提高过程效率和产品质量并减少浪费。应使用控制图和/或其他质量工具控制关键流程。

2.4.4.4 应制定感官评估计划，确保满足约定的客户和/或公司要求。感官评估结果应传达给相关人员，并酌情传达给客户。

2.4.4.5 应留存所有质量检查和分析以及数据统计分析的记录。

#### **2.4.5 不合格产品或设备**

2.4.5.1 不合格产品应包括不符合半成品或成品质量要求的产品。应当对不合格产品进行适当标识、隔离和适当处置，并保留记录。

2.4.5.2 不合格设备应包括不适合使用和/或不能生产出符合质量要求的半成品或成品的设备。如有可能，应识别不合格设备，并尽可能与生产区域隔离，并保留适当的文件记录。

2.4.5.3 场所应建立和实施接收因不符合成品技术规格书要求而退回的产品的程序。该程序应包括标识、处理和处置退回产品以防止再销售或污染其他产品。

#### **2.4.6 产品返工**

2.4.6.1 应建立和实施程序，以确保返工过程不会损害产品质量或配方。应识别并追溯要返工的材料。返工作业应由有资质的人员监督。

#### **2.4.7 产品放行**

2.4.7.1 场所应制定并实施积极的产品放行程序，以确保在交付给其客户时，所提供的食品符合所有约定的客户、法规和/或公司要求，包括但不限于产品特性指标、感官属性、包装完整性、标签、交付和服务要求。

2.4.7.2 应留存所有产品放行或处置的记录。

## **2.5 质量体系验证**

### **2.5.1 确认和有效性**

2.5.1.1 确认活动应包括对为符合客户要求而建立的关键质量限值、过程控制和其他质量检验加以证实的必要活动。

2.5.1.2 应留存质量标准确认的记录。

### **2.5.2 验证活动**

2.5.2.1 验证计划应包括确保工艺控制和质量检验有效性的活动。

2.5.2.2 验证监控关键质量点及其他工艺过程和质量控制措施有效性的方法、职责和标准应形成书面文件，并遵照实施。所应用的方法应确保负责验证监视活动的人员认可每一项记录。

2.5.2.3 验证活动应包括工艺控制限值与特性指标限值的比较，以确保一致性和采取适当的过程控制纠正活动。

2.5.2.4 应留存验证质量活动的记录。

### **2.5.3 纠正和预防措施**

2.5.3.1 纠正和预防措施方法应包括对不符合关键质量限值和偏离质量要求之处，确定不合格的根本原因并解决这些不 符合。

### **2.5.4 内部审核**

2.5.4.1 内部审核计划和方法应包括评估为符合成品技术规格书和客户和公司要求而实施的食品质量计划、过程控制措 施、质量检验以及其他活动。

2.5.4.2 实施质量内部审核的员工应接受过内部审核程序方面的培训且具备相关能力，并具备与认证范围有关的质量工 艺和过程控制方法方面的知识和经验。进行内部审核的人员应酌情独立于被审核的部门。

## **2.6 产品标识、可追溯性、撤回、召回和危机管理**

### **2.6.1 产品标识和可追溯性**

2.6.1.1 成品应根据约定的客户、法规和/或公司要求加贴标签。

2.6.1.2 产品转换程序应包括验证符合成品技术规格书和客户要求所需的质量特性。

2.6.1.3 成品应可往前追溯至客户，例如零售商、分销商或制造商（顺向）。

2.6.1.4 所有用于生产成品的原材料、配料和包装材料以及与产品相关的加工助剂都应能识别至成品批号，并可追溯至供应商（逆向）。

## **2.6.2 产品撤回和召回**

2.6.2.1 场所的召回和撤回程序应适用于因不符合客户规格书或公司质量要求而被召回或撤回的产品。应保持记录并确保其满足客户、法规和公司要求（如适用）。

## **2.6.3 危机管理**

2.6.3.1 由场所高级管理层制定的危机管理计划，应包括发生危机事件时，场所用于维持供应连续性的方法，以满足客户、法规和/或公司在产品和服务方面的质量要求。

2.6.3.2 如果发生危机事件，影响场所提供优质产品的能力的，场所应联系并告知其客户。

## **2.7 食品欺诈**

### **2.7.1 食品欺诈**

2.7.1.1 食品欺诈脆弱性评估应包含场所对于可能负面影响食品质量的原料及产品假冒、标签错误、稀释和制假。这项评估可能同时涉及食品安全和质量。

2.7.1.2 应制定和实施食品欺诈防范计划，明确用于控制已识别的可能对食品质量产生不利影响的食品欺诈脆弱性的方法。

## **2.8 特定身份食品**

### **2.8.1 特定身份食品的一般要求**

2.8.1.1 对食品和其他需要保持其特定身份状态的产品（如 Kosher、Halal、有机、非转基因、地理标志产品、无添加、自由贸易等）进行识别、标签批准和加工的职责和方法应形成书面文件，并遵照实施。

2.8.1.2 标识应包括产品的所有配料（包括添加剂、防腐剂、加工助剂和调味剂）的特定身份状态的声明。

2.8.1.3 特性身份食品的原材料和配料规格书应包括使用前的处理、运输、存储和交付要求。

2.8.1.4 有关原材料或配料特定身份的保证，应与材料供应商达成协议。

2.8.1.5 工艺描述应允许在生产过程中保持产品的特定身份状态。

2.8.1.6 特定身份食品的加工应在受控条件下进行，以致：

- i. 配料与身份不同的配料之间应该物理隔离；
- ii. 加工在单独的区域完成，安排为第一轮生产，或在对加工区域和设备进行彻底清洁后进行；以及
- iii. 成品单独存储和运输，或通过物理屏障与非特定身份产品隔离开来。

2.8.1.7 特定身份状态应按照法规要求予以声明。

2.8.1.8 对于特定身份食品的其他客户特定要求应包含在 2.3.2.5 中所述的成品技术规格书或标签登记册中，并由场所遵照实施。

## **2.9 培训**

### **2.9.1 培训要求**

2.9.1.1 应为执行对有效实施 SQF 质量体系及维护和改善质量要求至关重要的任务的人员提供适当的培训。

2.9.1.2 应提供相关指导，阐明如何执行所有对符合客户和公司规格书、保证质量和过程效率至关重要的任务。

### **2.9.2 培训计划**

2.9.2.1 员工培训计划应包括特定职务的必要能力和执行有关下列各项的任务的人员的培训方式：

- i. 工艺控制和关键质量点（CQP）监视；
- ii. 对于有效实施食品质量计划和维护食品质量至关重要的步骤；及
- iii. 产品检查和测试。

2.9.2.2 员工培训计划应包括：

- i. 为负责操作、检查和监督关键制造流程的人员提供适用的流程控制和质量工具培训；
- ii. 对内部实验室人员的培训、能力校准和能力测试；

- iii. 培训负责感官评价的人员；
- iv. 向参与制定和维护食品质量计划的员工提供的应用基于风险的原则（例如 HACCP）来识别和控制质量威胁的培训；以及
- v. 识别和实施场所工作人员进修培训需求的内容。

#### 2.9.2.3 应保留培训记录，包括：

- i. 参与者姓名；
- ii. 技能描述；
- iii. 对所提供的培训的描述；
- iv. 完成培训日期；
- v. 培训师或培训提供商；及
- vi. 验证学员是否有能力完成所需任务。

# 附录 1: SQF 食品行业类别

| FSC<br>类别<br>(场所认证范围)  | GFSI 行业范围                   | 适用的 SQF 规范和模块  | 描述  | 产品示例   |
|------------------------|-----------------------------|--|---|--|
| 1 生产、捕捉和收获家畜和可猎捕动物以及养蜂 | A1: 养殖动物以获取肉 / 牛奶 / 鸡蛋 / 蜂蜜 | <p>SQF 食品安全规范: 初级动物生产:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>体系要素</li> <li>模块 5: 动物产品养殖良好生产规范</li> <li>模块 18: 室内植物产品种植良好农业规范</li> <li>• 养蜂</li> </ul> | <p>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。</p> <p>包括:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 自由放养和集约化动物生物生产</li> <li>• 奶牛养殖</li> <li>• 可猎捕动物</li> <li>• 蛋类生产</li> </ul> | 包括但不限于牛、羊肉、猪、家禽、鸡蛋、牛奶和蜂蜜。  |
| 2 室内种植和收获新鲜农产品和发芽种子作物  | B1: 植物种植 (谷物和豆类除外)          | <p>SQF 食品安全规范: 初级工厂生产</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>体系要素</li> <li>模块 18: 室内植物产品种植良好农业规范</li> </ul>  | <p>适用于受控环境农业 (CEA) 下植物产品的生产、收获、制备、包装和现场储存。包括室内外种植、温室、蘑菇养殖场和发芽种植的所有产品。</p>   | <p>包括但不限于:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 各种菜苗</li> <li>• 各种发芽种子</li> <li>• 西红柿、辣椒、黄瓜和生菜</li> <li>• 蘑菇</li> </ul>  |
| 3 新鲜农产品和坚果的种植和生产       | B1: 植物种植 (谷物和豆类除外)          | <p>SQF 食品安全规范: 工厂生产</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>体系要素</li> <li>模块 7: 室外植物产品种植良好农业规范</li> </ul>   | <p>适用于新鲜整果、蔬菜和坚果的生产、收获、制备、田间包装和场所仓储。</p> <p>包括所有种植在大田和集约园艺生产系统中的农产品, 包括果园、葡萄栽培、深耕共生和外部苗圃操作。</p>   | <p>所有即食 (RTE) 或需要进一步加工的新鲜水果和蔬菜以及坚果品种, 包括:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 热带和温带树类水果、胡萝卜、甜菜、马铃薯、酿酒的葡萄</li> <li>• 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。</li> </ul> |

附录 1：SQF 食品行业类别

| FSC<br>(场所认证范围)  | GFSI 行业范围       | 适用的 SQF 规范和模块   | 描述  | 产品示例   |
|------------------|-----------------|---|---|--|
| 4 新鲜产品、谷物与坚果包装操作 | BIII：植物产品的预加工处理 | SQF 食品安全规范；工厂生产 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> <li>• 模块 10：植物产品预加工良好经营规范</li> </ul> | 适用于新鲜和预包装的完整未加工的水果、蔬菜和坚果的清洁、去壳、包装、分拣、分级和现场储藏（包括气调贮藏），以及谷物和豆类产品的清洁和包装。 | 包括在打包间包装的所有水果、蔬菜、谷物和坚果品种，其可能通过受控大气仓储。  |
| 5 规模化大田农业运作      | BII：谷物和豆类种植     | SQF 食品安全规范；工厂生产 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> <li>• 模块 8：谷物和豆类种植良好农业规范</li> </ul>  | 适用于大田农作物（包括豆类、谷类和其他谷物）的生产、采收、制备、运输和储藏。<br>也包括动物饲料农作物的种植和采收。           | 所有供人食用和动物饲料的谷物和谷类品种，包括但不限于小麦、燕麦、大米、豆类农作物、大麻（法律允许时）、大豆、葵果、玉米、棉花、牧草、青贮饲料和干草。                                     |
| 6 海鲜集约养殖         | AII：鱼类和海鲜养殖     | SQF 食品安全规范；水产养殖 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> <li>• 模块 6：海鲜养殖良好水产养殖规范</li> </ul>   | 适用于集约养殖淡水鱼类和贝类，包括净化、运输和仓储，并延伸至去鳃、去内脏、去壳和冷冻操作。                         | 所有养殖的淡水鱼类和贝类种类，包括：<br>• 金枪鱼、三文鱼、鳟鱼和其他养殖鱼类。<br>• 牡蛎、蚌类、虾、龙虾、螃蟹和其他养殖贝类。  |
| 7 宰杀、去骨和屠宰       | CO：动物初级转换       | SQF 食品安全规范；动物产品制造 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> <li>• 模块 9：动物产品加工良好生产规范</li> </ul> | 适用于屠宰、填料、加工、场所仓储、冷藏、冷冻和批发所有供食用的动物种类及可猎捕动物，并延伸至所有肉类切割产品。               | 包括未烹调的家禽、猪肉和红肉动物种类，在零售肉店、去骨室和肉类批发市场制备，包括碎肉（绞肉）。 <p>猪肉和红肉种类带骨和整个肉片，包括红肉的碎肉（绞肉）。</p> <p>带骨整个家禽肉片和家禽肉的碎肉（绞肉）。</p> |

| FSC | 类别<br>(场所认证范围) | GFSI 行业范围     | 适用的 SQF 规范和模块  | 描述   | 产品示例   |
|-----|----------------|---------------|--|--|--|
| 8   | 制造的肉类和家禽       | C1: 易腐败动物产品加工 | SQF 食品安全规范: 动物产品制造<br>• 体系要素<br>• 模块 9: 动物产品加工良好生产规范 | 适用于加工、制造、运输和场所仓储操作, 其中肉类 (所有红肉种类和家禽) 是主要配料, 包括所有增值加工 (即做熟后冷藏、压碎、腌制、烟熏、烹调、干燥、发酵和真空包装) 和冷藏及冷冻操作, 但不包括罐装肉类或家禽产品。                | 包括家禽、猪肉和红肉混合及经加热处理和发酵的生家禽、猪肉和红肉, 包括意大利腊肠、热狗、香肠、培根、意大利香肠和肉酱等。     |
| 9   | 海鲜加工           | C1: 易腐败动物产品加工 | SQF 食品安全规范: 动物产品制造<br>• 体系要素<br>• 模块 9: 动物产品加工良好生产规范 | 适用于加工、制造、运输和场所仓储所有鱼类和海鲜种类, 并延伸至增值加工, 包括肢解、发醇、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。   | 整鱼、鱼排、改良鱼饼、包裹鱼块、未烹调的鱼类产品、生鱼片、寿司、冷藏或冷冻的烟熏烹制的鱼糜产品 (食用前无需进一步烹调)。    |
| 10  | 乳制品加工          | C1: 易腐败动物产品加工 | SQF 食品安全规范: 食品制造<br>• 体系要素<br>• 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、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)。<br><br>包括技术基本相同的奶替代品。 | 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。<br>还包括奶替代品, 如豆奶和豆腐, 以及婴儿配方奶粉。 |

## 附录 1：SQF 食品行业类别

| FSC<br>(场所认证范围) | GFSI 行业范围              | 适用的 SQF 规范和模块                                   | 描述   | 产品示例  |
|-----------------|------------------------|---|--|---|
| 11 蜂蜜加工         | CIV：环境稳定动植物产品（混合产品）的加工 | SQF 食品安全规范：食品制造<br>• 体系要素<br>• 模块 II：食品加工良好生产规范 | 适用于加工、包装和现场仓储用于蜂蜜收集的所有种类的食品，包括净化和处理加工。   | 包括蜂蜜、蜂巢、花粉和蜂王浆。   |
| 12 蛋类加工         | CII：易腐败动物产品加工          | SQF 食品安全规范：食品制造<br>• 体系要素<br>• 模块 II：食品加工良好生产规范 | 适用于所有蛋类收集和加工品种的食品的分级、清洗、加工、运输和现场仓储。  | 经过分级和清洗的蛋类以及以蛋类为主要成分的增值产品。  |
| 13 烘焙和零食加工      | CIV：环境稳定动植物产品（混合产品）的加工 | SQF 食品安全规范：食品制造<br>• 体系要素<br>• 模块 II：食品加工良好生产规范 | 适用于加工、包装和现场仓储膨化食品和蛋糕混合配方，并延伸至所有烘焙操作。   | 包括烘焙食品，如肉馅饼、蛋羹馅饼、面包、饼干、蛋糕和混合物以及各种零食。                                    |
| 14 水果、蔬菜和坚果及果汁  | CII：易腐败植物产品加工          | SQF 食品安全规范：食品制造<br>• 体系要素<br>• 模块 II：食品加工良好生产规范 | 适用于加工、包装和现场仓储所有加工水果、蔬菜和坚果品种，包括所有水果和蔬菜的冷冻、发酵、干燥、切片、切丁、切割和气调加工，以及坚果的烘烤、干燥和切割。<br>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。<br>包括巴氏杀菌的鲜榨果汁和蔬菜汁。 |

## 附录 1：SQF 食品行业类别

| FSC<br>(场所认证范围)                 | GFSI 行业范围              | 适用的 SQF 规范和模块  | 描述   | 产品示例  |
|---------------------------------|------------------------|--|--|---|
| 15<br>装罐、超高温瞬时杀菌<br>(UHT) 和无菌操作 | CIV：环境稳定动植物产品（混合产品）的加工 | <p>SQF 食品安全规范：食品制造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 模块 11：食品加工良好生产规范</li> </ul> | <p>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。</p> <p>包括：</p> <p>在金属或玻璃容器或蒸煮袋中对鱼、肉、水果和蔬菜以及其他低酸性汤和酱汁进行商业灭菌。</p> <p>不包括乳制品、果汁或蔬菜汁的巴氏杀菌，但包括以下食品的超高温处理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 奶或奶制品；或</li> <li>• 蛋或蛋制品；或</li> <li>• 果汁或蔬菜汁。</li> <li>• 罐装宠物食品（参见 FSC 32）</li> </ul> |   |
| 16<br>冰、食品和饮料加工                 | CIV：环境稳定动植物产品（混合产品）的加工 | <p>SQF 食品安全规范：食品制造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 模块 11：食品加工良好生产规范</li> </ul> | <p>适用于发酵、浓缩无菌灌装或干燥操作。</p> <p>不包括奶粉和巴氏杀菌以及奶或奶制品的超高温处理或水果和蔬菜榨汁操作。</p> <p>不适用于干饮料配料（如茶、咖啡）。</p>   | <p>包括碳酸软饮料、碳酸和非碳酸水、矿泉水、冰、液体茶和咖啡、功能饮料、葡萄酒、啤酒和其他酒精饮料。</p> |
| 17<br>糖果制造                      | CIV：环境稳定动植物产品（混合产品）的加工 | <p>SQF 食品安全规范：食品制造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 模块 11：食品加工良好生产规范</li> </ul> | <p>适用于所有类型糖果的加工、包装和场所仓储，并延伸至所有巧克力和巧克力加工。</p>   | <p>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。</p>                |

## 附录 1：SQF 食品行业类别

| FSC<br>(场所认证范围) | GFSI 行业范围                    | 适用的 SQF 规范和模块             | 描述  | 产品示例   |
|-----------------|------------------------------|---------------------------|---|--|
| 18 保藏食品制造       | CIV：环境稳定动植物产品（混合产品）的加工       | SQF 食品安全规范：食品制造<br>• 体系要素 | 适用于加工、包装和场所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。                 | 花生酱、芥末、果酱和馅料。  |
| 19 食品配料制造       | K：作为食品配料或加工助剂的生物化学品或生物培养剂的生产 | SQF 食品安全规范：食品制造<br>• 体系要素 | 适用于加工、混合、重新包装和现场仓储干的食品配料、培养物和酵母，但不包括乳制品、发酵肉类或其他地方所述的其他发酵产品。<br>• 模块 II：食品加工良好生产规范 | 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，以及用于保存食品的其他产品。其他额外产品包括添加剂、保存剂、调味剂、着色剂、汤的混合物、酱汁、脱水烹调产品、盐、糖、香料和其他配料。<br>适用于干燥茶叶和咖啡产品。 |
| 20 食谱餐制造        | CIII：易腐败动植物产品加工（混合产品）        | SQF 食品安全规范：食品制造<br>• 体系要素 | 适用于加工、接收、温控场所仓储各种配制料准备的食品（混合食品），其食用前需要烹调、加热、冷冻或冷藏。<br>• 模块 II：食品加工良好生产规范          | 包括即食（RTE）冷藏膳食和甜点、冷冻膳食、披萨、冷冻面条、汤和汤底、低温炖煮产品和冷冻干燥及脱水膳食。<br>包括配送至餐饮服务的三明治、卷饼、盘装餐或盒饭和高风险点心。                               |

## 附录 1：SQF 食品行业类别

| FSC<br>(场所认证范围) | 类别<br>(场所认证范围)    | GFSI 行业范围               | 适用的 SQF 规范和模块                                     | 描述  |  | 产品示例 |
|-----------------|-------------------|-------------------------|---|---|--|------|
|                 |                   |                         |   | 描述  |  |      |
| 21              | 油、油脂和以油与油脂为主的抹酱制造 | CIII: 易腐败动植物产品加工 (混合产品) | SQF 食品安全规范: 食品制造<br>• 体系要素<br>• 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、大麻 (法律允许时) 和以油为基底的抹酱, 例如人造黄油和以油为基底的抹酱。                    |      |
| 22              | 谷物加工              | CII: 易腐败植物产品的加工         | SQF 食品安全规范: 食品制造<br>• 体系要素<br>• 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、面条、大麻 (法律允许时) 和早餐谷类。   |      |
| 23              | 餐饮和餐饮服务           | E: 宴席                   | SQF 食品安全规范: 食品服务<br>• 体系要素<br>• 模块 16: 餐饮服务良好零售规范 | 适用于所有场所食品准备和服务活动, 包括仓储和配送即食混合食品, 无需消费者进一步处理或加工。<br>仅适用于现场制备, 可以即食即供的产品。 | 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。<br>包括场所制作的三明治、卷饼和高风险点心。 |      |
| 24              | 食品零售              | F1: 零售/批发               | SQF 食品安全规范: 食品零售<br>• 体系要素<br>• 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。                         | 包括所有通过零售店分销和销售的食品。<br>不包括现场制作的食品。  |      |

## 附录 1：SQF 食品行业类别

| FSC<br>(场)认证范围)   | GFSI 行业范围              | 适用的 SQF 规范和模块   | 描述   | 产品示例   |
|-------------------|------------------------|---|--|--|
| 25<br>不在现场制造的产品分装 | CIV：环境稳定动植物产品（混合产品）的加工 | <p>SQF 食品安全规范：食品制造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> </ul> <p>适用于其他地方未涵盖的产品。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 模块 11：食品加工良好生产规范</li> </ul>  | <p>在其他地方制造的整个农产品和包装产品的组装（例如坚果、硬糖果、水果干和牛肉干）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 适用于其他国家未涵盖的产品。</li> </ul>                               | 包括礼品篮、节日食品篮和成套展示品。   |
| 26<br>仓储和配送       | G：为缺少单词提供仓储和配送服务？      | <p>SQF 食品安全规范：仓储和配送</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> </ul> <p>适用于涉足易腐败新鲜农产品和一般食品线，包括冷藏、冷冻、干货、室温保存或预加工及包装食品和/或供消费者进一步制备的食品批发</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 模块 12：食品运输和配送良好运营规范</li> </ul> | <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> </ul> <p>等级的接收、仓储、合并和配送的专属配送中心、仓库和运输运营商。</p> | <p>包括通过市场、零售和餐饮服务设施贩卖的易腐败和室温保存的食品的所有运输、储存和配送。</p> <p>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。</p>               |
| 27<br>食品包装材料制造    | I：食品包装材料生产             | <p>SQF 食品安全规范：食品包装材料制造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> </ul> <p>适用于食品行业包装材料的制造和场所仓储。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 模块 13：食品包装材料制造良好生产规范</li> </ul>                                      | <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 体系要素</li> </ul>                                     | <p>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）。</p> |

附录 1：SQF 食品行业类别

| FSC<br>(场所认证范围) | GFSI 行业范围                     | 适用的 SQF 规范和模块  | 描述   | 产品示例                      |
|-----------------|-------------------------------|--|--|---------------------------|
| 31 膳食补充剂制造      | K: 作为食品配料或加工助剂的生物化学品或生物培养剂的生产 | SQF 食品安全规范：膳食补充剂制造、混合、包装和现场仓储。<br>体系要素<br>模块 17: 膳食补充剂加工良好生产规范 | 适用于膳食补充剂的制造、混合、包装和现场仓储。<br>包括维生素、益生菌、天然保健品、蛋白质混合物和标签补充剂。                         |                           |
| 32 宠物食品制造       | C1、C1I 或 C1V (如适用)            | SQF 食品安全规范：宠物食品制造。<br>• 体系要素<br>• 模块 4: 宠物食品加工良好生产规范           | 适用于面向饲养动物和专门宠物的宠物食品制造。<br>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。<br>不包括罐装宠物食品 (参考 FSC 15)。 |                           |
| 33 食品加工助剂制造     | K: 作为食品配料或加工助剂的生物化学品或生物培养剂的生产 | SQF 食品安全规范：食品制造。<br>• 体系要素<br>• 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制剂。  | 包括食品级润滑油、加工助剂和场所清洁系统的化学品。 |
| 34 动物饲料制造       | D: 饲料生产                       | SQF 食品安全规范：动物饲料制造。<br>• 体系要素<br>• 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。<br>包括复合和加药物的饲料。   |                           |

## 附录 2: 术语表

### A

**资格认可:** 由作为国际认可论坛 (IAF) 成员、多边承认协定 (MLA) 签字人的认可机构批准, 确认认证机构管理体系符合 ISO/IEC 17065:2012 (或后续版本) 和 SQF 规范认证机构准则, 且该认证机构适合由 SQFI 授予许可, 以在许可区域内提供服务。

**气闸室:** 便于人们在一种环境和另一种环境之间过度的空间, 设有两道连续的门, 但不同时打开, 从而最大限度地减少虫害、灰尘、气味或空气从一个区域转移到另一个区域。

**过敏原:** 通常是食品中天然存在的蛋白质或其衍生物, 会导致异常免疫反应。

**环境空气:** 封闭式食品设施内的大气空气。

**年度/每年:** 每年发生一次。

**经批准的供应商:** 根据风险评估, 由某一场所评估和批准的能够满足该场所食品安全和所提供商品和服务质量要求的供应商。

**审核:** 参见 SQF 审核

**审核清单:** 该表列出了 SQF 食品安全和/或质量规范要素, 这些要素适用于特定的注册场所的审核范围和日期, 这些要素从 SQFI 评估数据库下载, 由 SQF 食品安全和/或质量审核员在进行 SQF 食品安全和/或质量审核时使用。

**审核员:** 参见 SQF 审核员

### B

**封锁期:** 由场所指定并由认证机构同意的日期, 在此期间, 由于合法业务原因 (例如维护、原材料短缺) 无法进行不通知审核。

### C

**中央场所:** 经 SQF 认证的场所, 其制定活动计划来控制和管理 SQF 多场所方案内经 SQF 认证的子场所群 (参见 SQFI 多场所方案要求)。

**证书:** 一种官方文件, 采用 SQFI 批准的格式, 由获许可的认证机构核发给场所, 证实其已成功完成 SQF 食品安全和/或质量认证审核和/或再认证审核。



**认证:** 获得许可的 SQF 认证机构在认证审核或再认证审核后, 证实场所的 SQF 食品安全和/或质量体系确实符合 SQF 食品安全和/或质量规范 (视情况而定) 的过程。在 SQF 方案下, “认证” 和 “经认证” 等术语有相应的含义。完成 SQF 食品安全和/或质量认证审核和/或再认证审核。

**认证审核:** 对场所的完整 SQF 体系的审核, 场所的 SQF 体系以前未获得认证, 或是以前获得过认证, 但因为先前的认证已撤销或由场所自愿终止而需要认证。

**认证机构 (也称为许可认证机构):** 已与 SQFI 签署许可协议的实体, 且 SQFI 授权其根据 ISO / IEC 17065:2012 (或后续版本) 和 SQF 认证机构准则来认证场所的 SQF 体系。

**认证周期:** 场所的认证/再认证审核之间的年度周期。

**证书号码:** 认证机构提供的独特号码, 列于证书上, 颁发给成功完成 SQF 食品安全或质量认证审核的场所。

**认证方案:** 按照全球食品安全倡议组织的定义, 是针对食品安全范围制定、实施和维护的系统性计划。包括与特定过程相关的标准和食品安全体系, 或适用于相同计划的食品安全服务。食品安全方案应包含至少一个标准、一个清楚定义的范围及食品安全体系。

**认证方案负责人或 CPO (GFSI):** 根据全球食品安全倡议的定义, 指负责制定、管理和维护认证方案的组织。

**国际食品法典委员会 (Codex):** 国际认可的实体, 其目的在于指引和促进建立和阐述食品的定义、标准和要求, 并协助促成各项协调, 借此促进国际贸易。委员会秘书处包含来自联合国粮食及农业组织及世界卫生组织的员工。国际食品法典委员会 1997 年通过了危害分析和关键控制点 (HACCP) 系统原则。

**能力:** 能够运用知识和技能实现预期成果 (ISO 19011) 的能力。

**压缩空气监测:** 对压缩空气或其他气体中的颗粒、水、油、微生物和相关气体测试的程序。验证管理设施中压缩机维护和过滤的有效性。

**合同制造商 (又称协同制造商):** 由经 SQF 认证的场所签约的场所, 以生产、加工、包装和/或仓储部分或全部一项或多项列于该场所 SQF 认证范围内的产品。在某些情况下, 产品可能在通过认证的场所和合同制造商之间交换制造。在其他情况下, 合同制造商只能暂时满足或补充通过认证的场所的生产。合同制造商必须符合 SQF 食品安全规范中所述的要求。

**C**

**公司:** 总部。不制造也不处理产品,但监督并促成公司拥有的经 SQF 认证的场所的食品安全和/或质量管理体系的实体。

**纠正:** 对已发现的不符合采取的措施。意义与“已纠正”相同。

**纠正措施:** 旨在消除在食品安全审核中发现的不合格项、质量审核中发现的偏差或其他不良情况的原因,并防止再次发生的措施。也称为“纠正和预防措施”(参见“根本原因分析”)。

**危机管理:** 场所管理事件(例如洪水、干旱、火灾、瘟疫等)的程序,该事件对场所持续供应安全、优质食品的能力产生负面影响,且需要执行危机管理计划。

**客户:** 从经 SQF 认证的场所购买产品或服务的买家或人士。

**D**

**膳食补充剂:** 含有一种或多种维生素、草药、酶、氨基酸或其他配料,通过口服方式补充或强化消费者饮食的产品。

它包括制造或销售国食品安全条例中一般未涵盖的产品,也可能包括不受制造或销售国监管的替代药物或传统药物。

膳食补充剂也可以称为天然保健品或符合制造或销售国特定法规的替代名称。

**偏差:** 不符合 SQF 质量规范。不符合分类如下:

- **轻微质量不符合**是质量体系中的疏漏或缺陷,其造成不合格情况,且如果不加以解决可能导致质量威胁,但不太可能导致体系要素整体缺失。
- **重大质量不符合**是质量体系中的疏漏或缺陷,其造成不合格情况,可能导致重大质量威胁,且可能导致体系要素整体缺失。

质量体系审核阶段不产生关不符合。

**E**

**环境监控方案 (EMP):** 包含病原体或指示剂擦拭抽样 (视情况而定) 的方案, 用于检测加工或食品处理环境的卫生条件风险。管理设施已采取的病原体控制措施的有效性验证。

**豁免 (或免除):** 适用于 SQF 食品安全和质量规范要素的术语, 表示场所不希望被纳入 SQF 体系审核, 且在任何安排好的审核活动开始之前已向认证机构提交书面申请。

在 SQF 食品安全规范中, 体系要素的强制性要素不得豁免。作为场所审核的一部分, 认证机构必须确认豁免原因。

该术语也适用于场所希望在审核中豁免的产品、流程或场所区域。申请必须在审核活动前书面提交至认证机构, 并列于 SQFI 评估数据库的场所描述中。

**F**

**设施:** 场所在街道地址的经营场所。产品生产、加工、包装和/或储藏的生产、制造或储藏区域, 包括所涉及的加工、设备、环境、材料和人员。设施必须受同一运营管理层的管理和监督。设施是在场所审核期间受审核的场所 (参见“场所”)。

**饲料:** 任何单一或多种材料, 不论是加工过、半加工、或生的, 直接饲喂给生产食品的动物。

**饲料安全:** 应用于饲料生产和制造的原则和规范, 以确保饲料不会导致动物或人类伤害。

**食品:** 任何旨在供人类食用的物质, 通常来源于动物或植物, 不论是加工过、部分加工或未经加工。

可能包括水、酒精和非酒精饮品、已加工食品产品所含材料, 以及任何法规 (立法) 识别为食品的其他物质。

**食品接触包装:** 食品包装是围绕食品的材料, 在整个供应链中包含和保护食品。食品接触包装是与食品直接接触的包裹材料。

**食品防护:** 如美国食品药品管理局定义, 意指防止蓄意食品污染的努力, 该污染来自生物、物理、化学或辐射危害, 且不太可能在食品供应中合理发生。

**食品防护计划:** 一组基于食品防护原则并包含了漏洞评估的书面文档, 其中含有缓解策略, 并描述了食品防护监控、纠正措施和要遵循的验证程序。([www.fda.gov](http://www.fda.gov))

**食品欺诈:** 如密歇根州立大学定义, 是一个统称术语, 包含刻意和蓄意替代、添加、篡改或错误标识食品、食品配料、饲料或食品包装和/或标签、产品信息, 或错误或误导性的产品声明, 旨在获得经济利益。它还可能包括灰色市场或被盗物品。

# F

**食品欺诈防范计划:** 旨在解决食品欺诈漏洞评估中确定的风险因素的计划。

**食品欺诈漏洞评估:** 对食品易遭受食品欺诈的脆弱性进行的风险评估式评估。

**FMI:** 一家非营利性公司，与整个食品工业合作，并代表整个食品工业推动更安全、更健康、更高效的消费食品供应链，其主要办公地址为 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA 22202, United States of America。

**食品质量计划:** 如 SQF 质量规范中所描述，它是基于国际食品法典危害分析和关键控制点方法，包括生产中质量点的流程控制，以监督产品质量、识别控制参数的偏差以及定义保持流程受控制所必需的纠正。

**食品安全文化 (GFSI):** 整个组织中影响人们在食品安全方面的心态和行为的共同价值观、信念和规范。

食品安全文化要素是指食品安全管理体系的要素，公司高级管理层可以用它来推动公司内部的食品安全文化。其中包括但不限于：

- 关于食品安全政策和责任的沟通
- 培训
- 员工对食品安全相关问题的反馈
- 绩效衡量。

**食品安全事件:** 食品供应链中的一起事件，其中存在与食用食品相关的患病或确诊疾病风险、潜在风险或可能风险，需要干预。(fscf-ptin.apec.org)

**食品安全基本原则:** 新成立和发展中企业的入门级规范，涵盖基础的良好农业或水产养殖规范 (GAP)、良好生产规范 (GMP) 或良好运销规范 (GDP)，并定义了必须执行的基本要素，以符合法规和客户食品安全要求。符合食品安全基本原则标准的 SQF 标准认证要求的场所可从获得 SQFI 许可的认证机构处获得认证证书。

**食品安全计划:** 如 SQF 食品安全规范中所描述，该计划基于国际食品法典 HACCP 方法编制，包括生产中控制点的流程控制，以监控产品安全、识别控制参数的偏差以及确定保持过程受控制所必需的纠正活动。

**食品行业类别 (FSC):** 一个分类方案，用于协助 SQF 方案管理的统一方法，定义了制造、生产、加工、仓储、批发、配送、零售和餐饮服务活动及其他食品行业服务。食品行业类别适用于 SQFI 定义的场所、审核员、培训师和顾问注册。



**一般要求:** 当前版本的文件标题为“SQF 认证机构准则：针对 ISO/IEC 17065:2012 应用、认证机构一般要求的 SQF 指南”，由 SQFI 发行。

**全球食品安全倡议组织 (GFSI):** 全球食品安全倡议是由国际贸易协会——消费品论坛建立和管理的民间组织。GFSI 维持一项计划，以衡量用于认证生产商、制造商仓库、食品零售商和食品供应链内的其他企业的食品安全标准。

**良好规范要素:** 定义食品或饲料生产、制造、储藏、运输和零售的最佳实践处理和卫生要素的管理和运营规范。

- 良好农业/经营规范 (GAP/GOP) 适用于水果、蔬菜和谷物农场
- 良好水产养殖规范 (GAP) 适用于集约化海产品养殖
- 良好运销规范 (GDP) 适用于独立的食品仓库和运输设施
- 良好制造规范 (GMP) 适用于食品和饲料制造
- 良好生产规范 (GPP) 适用于畜牧农场
- 良好零售规范 (GRP) 适用于零售食品店



**HACCP (GFSI):** T 危险分析和关键控制点。一种系统，用于识别、评估、控制和监测与食品安全有关的由国际食品法典委员会 (CAC / RCP 1-1969) 规定的危害。

**HACCP 方法:** 前提方案的实施和 HACCP 的应用，依据当前版本的国际食品法典委员会指南所述的十二个原则逻辑步骤。SQF 食品安全和质量规范利用 HACCP 方法来控制相关食品链环节中的食品安全危害和质量威胁。

**HACCP 计划:** 根据国际食品法典 HACCP 方法编制的文件，用于确保食品安全的显著危害受到控制，或识别可能的产品质量威胁。

**HACCP 培训:** 根据食品法典委员会食品卫生总原则附件对 HACCP 系统的原则和应用进行的培训。

培训应为：

1. 在国家内被承认的广泛使用的 HACCP 培训课程。
2. 由经认可的机构管理和提供。
3. 作为培训计划的一部分，应对学员学到的知识进行评估。

# H

**危险化学品和有毒物质:** 具有放射性、可燃性、爆炸性、腐蚀性、氧化性、窒息性、病原性或致敏性的固体、液体或气体，包括但不限于洗涤剂、消毒剂、虫害控制化学品、润滑油、油漆、加工助剂、生化添加剂，这些物质如果错误或增加剂量使用或处理，可能伤害处理器和/或消费者。

危险或有毒化学品可按照法规要求标有“危险物质”，也可能贴有“有毒”“危险品”或“危险化学品”的标签，根据司法管辖区而定。

**高风险区域:** 进行高风险食品加工的隔离房间或区域，其要求较高等级的卫生规范，以防止病原体微生物污染高风险食品。

**行业规则:** 由行业团体设立的行业标准、规则或协议，提供实用性的特定行业指南，在满足行业需要的同时也符合法规要求。

**信息通信技术:** 使用技术收集、存储、检索、处理、分析和传输信息。它包括软件和硬件，如智能手机、手持设备、笔记本电脑、台式计算机、无人机、摄像机、可穿戴技术、人工智能等。(参考：IAF MD: 4，将信息和通信技术(ICT)用于审核/评估用途的强制性文件；国际认证论坛)

**高风险食品:** 已知促使微生物生长、物理或化学污染，或可能使病原体微生物菌落存活或其他污染的食品，如不控制，可能导致消费者生病。也可适用于客户认为高风险、相关食品法规宣称为高风险或曾引起重大食源性疾病爆发的食品。

**高风险食品工艺流程:** 需要特定控制和/或较高等级卫生规范，以防止病原体造成食品污染的流程。

**配料:** 用于补充食品制造过程中原材料转化的次要材料(如香料)(参见“原材料”)。

**检测区:** 靠近生产流程的指定地点，用于监控食品安全和/或质量属性和参数。

**L**

**合法性:** 合法性指的是适用于制造活动所在国家/地区及目标市场经认证的产品的联邦、州和/或本地法规。

**获许可的认证机构:** 参见“认证机构”

**M**

**强制性要素:** 必须对某一场所实施和审核,以实现 SQF 食品安全认证的体系要素。在认证/再认证审核期间,不能免除强制性要素。

**最高残留限量 (MRL):** 由地方法规或国际食品法典委员会设定,适用于农业和兽医用化学品最大可允许追踪浓度,这些化学品用于农业生产,特别是进入食品链的农作物。

**多场所认证:** 多场所认证包括指定和认证一个中央场所(即制造商、包装商、仓库),所有执行相同功能的认证子场所群都接入该中央场所。中央场所和所有子场所都位于一个国家/地区,并根据相同食品安全法规运营(参见附录 4: 多场所认证要求)

**多场所方案:** SQF 多场所方案包含通过 SQF 认证的中央场所,在该方案下,根据法律或合同关系(参见附录 4: 多场所认证要求)规划开展活动来管理和控制子场所群的食品安全管理体系

**N**

**不符合项(或不符合):** 不符合要求 (ISO/IEC 19011)。

SQF 食品安全规范中不符合项的级别和定义包括:

- **轻微不符合项**是随机或不常发生的不符合要求的情况,但这并不表示食品安全管理体系崩溃或食品安全受到损害。它表明 SQF 要求未能充分或适当实施,如果不加以纠正,可能导致体系要素故障

- **重大不符合项**是体系要素故障、食品安全管理体系的系统性崩溃、严重偏离要求和/或缺乏证据证明符合适用体系要素或良好操作规范。它证明了认证范围内的产品存在食品安全风险。
- **关键不符合项**是关键控制点、前提方案或其他工艺步骤的失控,且被判定可能导致显著公共健康风险和/或产品受到污染。

**N**

如果认证机构认定关于食品安全控制和 SQF 体系的记录存在系统性造假，也可能引起关键不符合项。

**不合格设备:** 不适合预期目的且可能损害食品或饲料安全和/或质量的加工、包装、储存、运输或处理设备。

**不符合要求的产品:** 在制品或成品食品或饲料产品不符合适用的食品安全和/或质量规范，可能不安全。

**N/A:** 代表“不适用”，在 SQF 食品安全和/或质量审核期间，如果审核员认为要素不适用，则可由食品安全和/或质量审核员报告“不适用”。

N/A 也可被报告以避免重复计入，例如对一个不符合项已被开在相似的、但更适合的条款。在此情况下，该要素将报告为“不适用”。

**O**

**现场实验室:** 场所内指定且封闭的区域，用于执行化学、微生物和其他产品测试，而且如果未控制，可能造成污染，因此需落实良好的实验室规范。

**现场视察:** 由授权的认证机构审核员对场所进行的不通知的视察，以验证有效实施了针对之前的再认证审核中作出的暂停决定的纠正措施。根据暂停的原因，场所视察发生在认证机构收到场所的纠正措施计划的三十（30）天内或六十（60）天内。

**P**

**虫害:** 虫害，包括鸟类、鼠类、昆虫或其他不希望出现的动物，可能携带疾病并构成包装、饲料或食品的风险。

**宠物食品:** 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组织方针交付成果所需的目标与程序的文件。（参见“食品安全（质量）计划”）。

**可饮用:** 可安全饮用的水。

**P**

**前提方案:** 实施后可降低食品安全危害或食品质量威胁机率的程序性措施, 但可能与生产时进行的活动不直接相关。

**初级生产商或生产商:** 在其专门控制下参与出农场前生产、场所包装、仓储和供应生产和/或采收的农产品的单个实体。

**加工:** 改变食品性质的一系列操作步骤。加工包括但不限于食品的再包装、多袋包装和重新贴标签、屠宰、肢解、分类、分级、清洁、处理、干燥、盐渍、烟熏、烹煮、罐装、纯化及食品巴氏杀菌。

**加工助剂:** 在处理或加工过程中专门用于加工原材料、食品或其配料以达到特定技术目的, 但并不构成成品一部分的任何物质。

**产品:** 适用于 SQFI 定义的特定食品行业类别的食品或饲料物质。

**熟练程度测试:** 熟练度测试旨在通过实验室间比较, 校准对配料、材料、在制品、成品和加工环境进行微生物、化学或物理分析的实验室人员和在制品测试人员的表现。

**方案:** 用于建立根据客户要求和组织方针交付成果所需的目标与程序的方案。示例包括过敏原管理方案或环境监控方案。

**纯度:** 不含可能导致食品安全危害的污染物。

**Q**

**质量:** 对超出客户或公司期望, 且无缺陷、缺失和重大变动的状态的衡量。

**质量威胁:** 识别出的风险, 如果未受控制, 有影响产品质量的潜在可能。

**R**

**原料:** 食品或饲料产品的初级材料。原材料可能未经加工, 即初级农业原料, 或加工过, 即在场所接收之前形式已发生重大变化(参见“原料”)。

**再认证:** 由认证机构对场所 SQF 食品安全或质量体系进行再认证, 作为再认证审核的结果。“再认证的”应具有相应的含义。

**R**

**再认证审核:** 初次认证审核最后一日满周年之日之前或之后三十（30）个日历日内，对场所的 SQF 食品安全或质量体系的审核。

**有关主管部门:** 国家、州或地方政府、委员会或法定委员会，负责制定并管控有关整个供应链中农业和食品安全的立法要求。

**重组:** 完整且不需进一步加工或处理的产品，但在重新包装后配送。例如，混合部分产品以组成一个完整产品。也可称为“再包装”。

**监管警告:** 有关主管部门向经认证的场所发出的有关违反法律规定的正式通知或公告。

**远程活动:** 作为完整系统审核的一部分，为了从被审核组织的物理位置以外的地点收集客观证据的行动。

**返工:** 食品、材料和配料，包括已离开正常产品流程的在制品，在可放行并适合在流程中重复使用之前，需要对其采取措施。

**风险评估:** 确定防止或消除不良食品安全（或质量）事件所需的行动水平的过程，或在计划的活动未如期发生时确定不良食品安全（或质量）结果的可能性和后果的过程。风险评估是风险管理战略的一部分。

**根本原因分析（或 RCA):** 一种解决问题的方法，用于识别和解决导致不符合、偏差或其他不良食品安全或质量事件的核心问题。

**使用规则:** SQF 标志和/或质量盾使用规则所含的规则和程序，包括认证计划和 SQF 商标的使用规则的任何修订、变动或补充。

**S**

**认证范围:** 证书所涵盖的具体场所、食品行业类别和产品。

**季节或季节性:** 场所主要业务活动在一个日历年以内，执行不超过五个连续月的周期；例如苹果收获季的采收和包装。

**服务:** 供应商与客户之间执行的一项或多项活动，通常是有形的（ISO/IEC 17065）。

**SQFI 精选场所:** SQFI 证书上对自愿承诺进行年度不通知再认证审核的场所的认可（参见“不通知审核”）。

**场所高级管理层:** 场所负责业务运营、实施和改进食品安全和质量管理体系的最高级别人员。

# S

**场所:** 参与食品、饮料、包装、动物饲料或宠物食品生产、制造、加工、运输、储存、分销或销售的食品企业实施 SQF 食品安全或质量体系的特定地点。

**场所审核:** 认证或再认证审核的场所部分，对场所的产品和流程进行评审，以确定该场所的 SQF 食品安全或质量体系是否已形成书面文件并得到有效实施（参见“现场视察”）。

**SQF 审核:** 系统性、独立新检查场所的 SQF 食品安全和/或质量体系，由 SQF 食品安全和/或质量审核员进行，以判定食品安全、质量体系、卫生和管理活动是否根据系统文件运行且符合 SQF 食品安全和/或质量规范要求（视情况而定），并验证这些安排是否有效执行。

部分审核可以使用来自审核地点实际位置以外的地点的信息通信技术（ICT）进行远程活动。

**SQF 审核员:** 在 SQFI 注册，审核某场所的 SQF 食品安全和/或质量体系的人员。审核员工作必须代表经授权的认证机构。“SQF 审核员”和“SQF 合同审核员”术语意义应相同。

**SQF 顾问:** 在 SQFI 注册的人员，代表适合其注册范围的食品工业类别的客户场所，协助制定、确认、验证、实施和维护 SQF 体系。

**SQF 标志:** 指 SQF 标志使用规则中描述的 SQF 标志。

**SQF 执业者(也称为 SQF 质量执业者):** 场所指定的人员，负责监督场所 SQF 体系的建立、实施、评审和维护。SQF 执业者资格详情由 SQF 食品安全或质量审核员在认证/再认证审核期间验证，确认符合 SQF 食品安全和/或质量规范的要求。

SQF 食品安全执业者和 SQF 质量执业者可能是同一个人，也可能不是。

**SQF 方案:** SQF 食品安全和/或质量规范及所有相关的规则、质量盾、知识产权和文件。

**SQF 质量盾:** 指 SQF 质量盾使用规则中描述的 SQF 质量盾。

**SQF 体系:** 风险管理和预防体系，其中包含食品安全计划或食品质量计划，由场所实施和操作，以确保食品安全或质量。由 SQF 执业者实施和维护，由 SQF 食品安全或质量审核员审核，并由获许可的认证机构认证符合有关 SQF 食品安全或质量规范的要求。

**SQF 培训师:** SQF 授权培训中心签约人员，其适用并符合列于 SQFI 发行的“SQF 培训师准则”，经批准后在 SQFI 注册，提供 SQF 方案的持续培训。

**SQFI:** SQF 研究所，FMI 的一个部门。

**SQFI 评估数据库:** SQFI 用于管理场所注册、场所审核、纠正措施关闭和场所认证的在线数据库。

# S

**体系要素:** 被整个供应链中的所有场所用于 SQF 认证的各项 SQF 规范的 SQF 食品安全或质量管理要求 (即 2.1 – 2.9 条)。

**标准:** 标准文件和其他指定的标准文件, 经协商一致建立和机构批准, 提供一般和重复使用的规则、指南或活动特点或其结果, 旨在在特定情况下达成最佳程度的秩序。

**子场所:** 经 SQF 认证的场所, 其根据与 SQF 多场所方案内经 SQF 认证的中央场所的合同关系而运营 (参见附录 4: SQF 多场所认证要求)。

**供应商:** 向经 SQF 认证的场所提供产品或服务的实体。

**监督审核:** 对场所的 SQF 体系进行六 (6) 个月的审核, 其中场所在上次认证或再认证审核时获得 “C – 合格” 评级, 或者场所在监控或再认证审核中因 “F – 不合格” 评级而暂停。

# T

**技术专家:** 获许可的 SQF 认证机构聘用的人员, 为认证审核小组提供高级技术支持。认证 / 再认证审核前, 技术专家应先获得 SQFI 批准, 并证实研究的食品行业类别中具备高度专长和技术能力, 以及具备关于 HACCP 方法的健全知识和了解。

**商标:** 可辨认的标签、标志或图标, 识别特定生产商、制造商或零售商的原材料或成品。

**培训中心:** 已与 SQFI 签订授权协议的实体, 提供 SQFI 授权的培训课程, 包括 “实施 SQF 体系培训课程”、“高级 SQF 执业者课程” 以及 “实施 SQF 基本原则课程” 等培训课程。

# U

**不通知审核:** 每三 (3) 年及初次认证满周年之日之前或之后三十 (30) 天内执行一次的再认证审核, 且不会事先通知通过 SQF 认证的场所。

第一个三年周期从最初的认证审核日期开始。在认证前三年内, 该场所需要进行一次不通知审核。此后, 每三年进行一次不通知审核。

场所可放弃三年认证周期要求的不通知的审核, 自愿选择接受年度不通知的再认证审核。接受年度不通知再认证审核的场所应在 SQFI 证书上被承认为 “SQFI 精选场所” (参见 “SQF 精选场所”)。

## V

**确认:** 验证的要素之一, 专注收集和评估科学和技术信息, 以确定 HACCP 食品安全(或质量)计划如果得到适当实施, 是否将有效控制危害(Codex)。

**验证:** 除监测以外的确定 HACCP 食品安全(或质量)计划有效性并确保系统按照计划(Codex)运行的活动。

**验证计划:** 说明执行方法、程序或测试(监控活动中所用那些之外的)频率和职责的计划, 用于确定危害分析和关键控制点(HACCP)研究已正确完成, 该相关 SQF 体系符合相关食品安全和/或食品质量计划, 且持续有效。

## W

**水处理:** 加工用水或清洁用水的微生物、化学和/或物理处理, 以确保可饮用性和适用性。

# 附录 3: SQF 标志使用规则

## 1 简介

- 1.1 SQF 标志由 SQFI 拥有。场所不会取得 SQF 标志的所有权。
- 1.2 SQFI 将其在本文件中描述的任何或所有职能委托给其《食品安全和质量协会认证机构许可协议》中规定的许可认证机构 (CB)。
- 1.3 这些使用规则只约束通过认证的场所对 SQF 标志的使用。本使用规则不约束 SQFI、认证机构 (CB) 或其他由 SQFI 许可使用的实体对 SQF 标志的使用，除非在本规则或其他规定中另外说明。

## 2 使用条件

- 2.1 获得并保持 SQF 食品安全基本原则、SQF 食品安全规范和/或 SQF 质量规范认证的场所，其认证机构会授予其使用 SQF 标志的许可。电子版 SQF 标志文件应从认证机构获得。
- 2.2 场所在认证期间有权使用 SQF 标志。除了取得和维护认证所支付的费用之外，场所不需要支付费用来获得使用 SQF 标志的权利。
- 2.3 未包含在注册证书上的子公司和场所地址，未获得使用 SQF 标志的认证。
- 2.4 场所只能根据这些使用规则来使用 SQF 标志，这些规则旨在保护 SQF 标志的完整性，并提升其价值。

## 3 复制

- 3.1 SQF 标志的复制应清晰、精确、达到最高标准，并遵循下表中的使用指南。

| 色彩样式                                      | 用于   |
|---|--|
| 全彩色复制：如下文 3.2 中概述。<br>或者<br>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> |

- 3.2 以下指南适用于全色复制。



PMS 3005C  
CMYK: C=100, M=34, Y=0, K=2

3.3 为确保可读性, 复制 SQF 标志的大小不得小于以下尺寸。这些尺寸允许增大, 但须与下面给出的尺寸成比例。



3.4 如果证明 SQF 标志的替代性复制可以提高 SQF 标志和/或 SQFI 的地位, 则允许替代性复制, 前提是该替代性复制得到认证机构的批准。每个通过认证的场所必须将其所有申请以书面形式提交给认证机构和 SQFI。

## 4 场所的义务

4.1 场所必须:

- a. 将其有关 SQF 标志预期用途的问题提交给向其颁发证书的认证机构;
- b. 如果 SQFI 或认证机构合理拒绝, 应暂停 SQF 标志的任何使用;
- c. 完全按照其证书的范围运营, 包括认证计划;
- d. 允许 SQFI、其认证机构和/或其代理人检查带有或标明 SQF 标志的所有物品, 以确认符合这些使用规则和证书。

## 5 终止 SQF 标志使用的理由

5.1 在以下情况下, 场所使用 SQF 标志的权限将被暂停和/或撤销:

- e. 如果场所的认证被暂停、撤销、放弃或不续期;
- f. 如果场所违反或未能符合这些使用规则;
- g. 如果场所使用 SQF 标志的方式在 SQFI 或认证机构看来整体上有损 SQF 标志或 SQF 方案、误导大众或以其他方式违反法律; 或
- h. 对其资产任命了管理员、接收人、接收人和管理人、官方管理人或临时清算人, 或为关闭该场所 (为合并或重组目的除外) 发布了命令或通过了决议, 或该场所停止营业或破产, 根据任何法律申请破产或破产债务人救济, 或与其债权人达成任何安排或和解。

5.2 如果场所对 SQF 标志的使用已被暂停或撤回, 其认证机构应书面通知场所。

## 6 免责声明

6.1 SQFI 可能会更改这些使用规则或制定新规则。除非 SQFI 另有规定, 否则 SQFI 在其网站 ([sqfi.com](http://sqfi.com)) 首次发布这些更改或新使用规则之日起六 (6) 个月内, 任何此类更改或新规则均不影响场所对 SQF 标志的使用。

# 附录 4: 质量盾使用规则

## 1 简介

- 1.1 SQF 质量盾归 SQFI 所有。场所不会取得 SQF 质量盾的所有权。
- 1.2 SQFI 将其在本文件中描述的任何或所有职能委托给其《食品安全和质量协会认证机构许可协议》中规定的许可认证机构 (CB)。
- 1.3 这些使用规则只约束场所对 SQF 质量盾的使用。本使用规则不约束 SQFI、认证机构 (CB) 或其他由 SQFI 许可使用的实体对 SQF 质量盾的使用，除非在本规则或其他规定中另外说明。

## 2 使用条件

- 2.1 获得并维护 SQF 质量规范认证的场所由其认证机构授予使用 SQF 质量盾的权限。电子版 SQF 盾文件应从认证机构获得。
- 2.2 场所在质量认证期间有权使用 SQF 质量盾。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 质量盾的权利。
- 2.3 未包含在证书上的子公司和场所地址不得使用 SQF 质量盾。
- 2.4 场所只能根据其证书和这些使用规则来使用 SQF 质量盾，这些规则旨在保护 SQF 质量盾的完整性，并提升其价值。
- 2.5 场所只能将 SQF 质量标志用于表明产品满足 SQF 质量规范的要求。从事食品包装生产的场所不得在制造包装中使用 SQF 质量盾。

### 3 复制

3.1 SQF 质量盾的复制应清晰、精确、达到最高标准，并遵循下表中的使用指南。

| 色彩样式               | 用于   |
|--------------------|--|
| 全色复制：<br>概述如下 3.2。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>手册、广告、新闻稿、公司网站和/或</li> <li>固定物，包括名片、信笺、招牌、旗帜和获得 SQF 认证的服务设施（如运输、送货）涉及的运输车辆。</li> <li>商品或产品           <ul style="list-style-type: none"> <li>i.) 作为粘贴在商品或产品上的贴纸或其他标签；</li> <li>ii.) 产品包装；或</li> <li>iii.) 不可回收的包装或容器，如盒子、箱子等。</li> </ul> </li> </ul> |
| 单色复制：<br>灰度。       | <ul style="list-style-type: none"> <li>商品或产品           <ul style="list-style-type: none"> <li>i.) 作为粘贴在商品或产品上的贴纸或其他标签；</li> <li>ii.) 产品包装；或</li> <li>iii.) 不可回收的包装或容器，如盒子、箱子等。</li> </ul> </li> </ul>  |

3.2 以下指南适用于全色复制：



PMS 7463 C

CMYK: C=40 M=13.6 Y=0 K=0.8



PMS 3005C 的 40% 色调

CMYK: C=100 M=43 Y=0 K=65

3.3 认证机构名称和证书编号必须与标志一起以如下形式标识。SQF 证书上已经使用证书编号的，不必包含在质量盾上。SQF 质量盾的字体必须为 Chaparral Pro Semi-bold。

3.4 SQF 质量盾高 47 毫米，宽 35 毫米，如图所示。可以放大或缩小尺寸，但必须保持高宽比不变，并且标志上的字母和数字必须始终清晰易读。



- 3.4 场所可以使用以下措辞代替 SQF 质量盾：“(插入 SQF 证书中的场所名称)”——经 SQF 质量规范编号 (插入由认证机构颁发的编号) 认证并通过 (插入认证机构名称) 认证的场所。这些字样必须以包装的主字体颜色显示。
- 3.5 如果证明 SQF 质量盾的替代性复制或代替 SQF 质量盾的措辞可以提高 SQF 质量盾和/或 SQFI 的地位，则允许替代性复制，前提是该替代性复制得到认证机构的批准。每个通过认证的场所必须将其所有申请以书面形式提交给认证机构和 SQFI。

## 4 场所使用方面的义务

- 4.1 场所必须：
- 确保 SQF 质量盾仅用于认证商品，并且与免质量认证的商品明确区分；
  - 将其有关 SQF 质量盾预期用途的问题提交给核发证书的认证机构；
  - 如果 SQFI 或认证机构合理拒绝，应暂停 SQF 质量盾的任何使用；
  - 完全按照其证书的范围运营，包括认证计划；
  - 允许 SQFI、认证机构和/或其代理人检查带有或标明 SQF 质量盾的所有物品，以确认符合这些使用规则和证书。

## 5 停止使用 SQF 质量盾的理由

- 5.1 场所使用 SQF 质量盾的许可应暂停和/或撤销：
- 如果场所的认证被暂停、撤销、放弃或未续期；证书被暂停后，必须在生产过程中停止一切对 SQF 质量盾的使用。
  - 如果场所违反或未能符合这些使用规则；
  - 场所使用 SQF 质量盾的方式在 SQFI 或认证机构看来整体上有损 SQF 质量盾或 SQF 方案、误导大众或违反法律；或者
  - 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。

## 6 被撤销的认证

- 6.1 证书被撤销的场所必须：
- 提交申请并从 SQFI 获得授权以使用具有 SQF 质量盾的产品；以及

- b. 隐藏剩余 SQF 质量盾包装物品、产品及所有其它印刷材料上的 SQF 质量盾标志。除了隐藏 SQF 质量盾之外的替代方式之外，证书被撤销的场所可以销毁所有剩余的含 SQF 质量盾的物品。

## 7 团体质量盾

- 7.1 拥有多个独立 SQF 认证场所的大型公司可以选择使用单个团体质量盾，而不是使用各个场所的质量盾。只要签订以下协议，确保质量盾和 SQFI 品牌的诚信不会以任何方式降低，即可由认证机构核发团体质量盾。
- 7.2 团体内所有有资格获得 SQF 认证的场所均须通过 SQF 质量规范认证并维持该认证。
- 7.3 团体内所有通过 SQF 认证的场所均须由同一认证机构进行认证。
- 7.4 团体质量盾包含认证机构的名称，由 SQFI 颁发的三字母企业识别码（例如“FMI”）和企业质量盾颁发年份（例如“2017”）组成的唯一标识符。
- 7.5 如果公司希望在产品包装上印制团体质量盾，则各个场所必须保留不含印制质量盾包装的供应，以便在任何场所处于暂停状态的情况下，可立即将这些包装投入生产。在认证机构解除暂停状态并恢复 SQF 质量认证之前，必须一直使用普通包装。
- 7.6 公司总裁或高级代表所写信函必须发送给所有场所高级管理层，要求各个场所在使用含有质量盾的任何包装之前，必须落实这些程序和管理体系。SQF 审核员应在各个场所的年度再认证审核期间对此体系进行审核。
- 7.7 如果团体内任何场所的证书被暂停或撤销，则团体内所有经过认证的场所均须遵守本质量盾附录第 5 和第 6 条的规定。

## 8 核发给多场所组织的质量盾

- 8.1 SQF 质量盾仅适用于已通过 SQF 质量规范认证的多场所计划中的中央场所。多场所计划中的子场所没有资格获得 SQF 质量规范认证，也不能使用质量盾。

## 9 免责声明

- 9.1 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 ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)) 首次发布这些更改或新使用规则之日起十二（12）个月内，任何此类更改或新规则均不影响场所对 SQF 质量盾的使用。