

# Global Standard Food Safety, Issue 8

## F837a: Position Statements for Issue 8

---

**文件目的：**第 8 版全球标准食品安全或方案要求的解释将作为技术指南将在 BRCGS 网站 (www.brcgs.com) 上发布。此类技术指南自规定的实施日期或 BRCGS 网站上发布之日起（未规定实施日期的）生效并强制性实施。

更改日志：

版本 否。	日期	描述
1	29/05/2019	第一次就 1.1.2 条款发表技术指南和更换认证机构重新审核。
2	03/09/2019	增加技术指南 3-煮熟的甲壳类水产品
3	17/03/2020	增加技术指南 4-环境监控
4	31/03/2021	增加 5 和 6-员工洗衣和动物初级产品要求的技术指南

## 内容

1	1.1.2 条款	3
2	更换机构重新审核	4
3	煮熟的甲壳类水产	5
4	环境监控（4.11.8 章节节）	6
5	7.4.3 条款（员工洗衣）的解释和校准	7
6	动物初级产品（产品类别 1, 2 和 4）	8

## 1 条款 1.1.2

已商定下列技术指南，以确保与遵守1.1.2条款有关的期望：其在被审核方的一致应用以及审核期间的评估均被理解。

该条款适用于所有授予《标准》第 8 版证书的被审核方，并应作为标准的一部分进行审核。

总之，该条款要求被审核方：

制定并维持一个明确的食物安全文化发展和持续改善计划。此计划必须包括：

- 将明确需要完成的活动
- 涉及对产品安全有影响的所有部门（虽然特定活动可能与某些部门或角色相关，但总体而言，计划必须确保涵盖所有相关部门/角色）
- 指示如何开展/完成已确定活动的行动计划
- 活动监控（即完成的活动，是正确的人参与，是成功的活动，任何其他学习）
- 完成活动的计划时间表
- 对已完成活动成效的评估

不符合项的级别定义如下：

### 主要不符合

现场没有书面的食物安全和质量文化的计划：在这种情况下，计划不仅仅是一份简短的意图声明，而是包含条款要求的文件（如上文所述）。

### 次要不符合

已有书面的食物安全和质量文化计划，但：

- 质量差（例如不够详细，例如缺失完成的期限或没有缺失清晰的行动计划）
- 不包括所有相关领域或工作人员
- 未完全实施（例如，某些活动未按预定时间表实施或未完成）。

### 对已完成活动的有效性的现场评估

该条款的第三个要点是被审核方对已完成活动的有效性进行评估。

然而，由于本条款于 2019 年 2 月才开始审核，因此，对方案有效性的评估可能并不总是在第 1 年实施，因此，在被审核方进行第 8 版第二次审核之前，没有完成本要点将不被视为不符合项。

### 满足认证所需的纠正措施

应根据审核协议 2.3 章节要求制定纠正行动、根本原因分析和预防行动计划。

**分级：**不符合项计入不符合，会影响被审核方的证书等级。

**生效日期：**2019 年 6 月 1 日

## 2 更改认证机构以进行重审

本要求中重新审核是通常在的审核到期日期之前的重新审核，或审核失败后进行的审核。这通常是为了提高审核等级而发生的。

被审核方有权要求重新审核，但必须由颁发当前证书的认证机构完成审核。

在特殊情况下，经 BRCGS 事先同意，可以允许被审核方更改认证机构进行重新审核。如果认证机构的变更未获批准，重新审核将无效，并且不会被接受到 BRCGS 目录中。

应以书面形式向认证机构提供理由，由认证机构通过正式特许程序将其提交 BRCGS 审议。

**生效日期：** 2019 年 6 月 1 日

### 3 煮熟的甲壳类高风险和高关注区

本技术指南总结了 BRCGS 对煮熟甲壳类水产品的生产风险区的期望，即甲壳类水产品蒸煮作为生产过程的步骤，或生产的早期阶段，包括在其他场地。

根据《标准》附录 2 中的定义，这些产品符合高风险的定义：

- 成品冷藏或冷冻，以保护食品安全
- 所有原料都经过充分的蒸煮（相当于减少单增李斯特菌 6 个对数）
- 成品容易受到致病菌生长或残存致病菌的影响，这些致病菌随后在正常储存和使用期间可能生长
- 成品可以食用或准备加热，或者根据消费者基本常识，在没有充分烹饪的情况下食用。

尽管该标准承认某些食品可以使用食用方法进行有效管理，但食用方法不被认为是熟制甲壳类生产区的有效理由，因为在许多国家，消费者已知的用途是在没有任何加热的情况下食用冷食产品，当然也没有完全煮熟。此外，产品外观可能会使消费者相信该产品已经完全煮熟，并且不需要额外的烹饪。

如果目前在高关注区生产完全煮熟的甲壳类水产品，则将继续允许这样做，并严格执行和验证与隔离和预防即食产品受致病菌污染有关的关键产品安全控制措施。8.1.3 条款规定，如果在高关注区没有设置充分的物理屏障，现场应提供书面的风险评估，并引入有效的、经验证的流程以保护产品免受污染，并这种验证核实施将作为审核的一部分进行评估。

从《标准》第 9 版开始，所有完全煮熟的甲壳类水产品都将被视为高风险（因此需要满足标准的相关高风险要求）。如果被审核方不充分加热甲壳类水产品（即单增李斯特菌减少数量小于 6 个对数），则高关注区域将保持适当。

**声明发布日期**：2019 年 9 月 3 日

#### 4 环境监控（第 4.11.8 节）

本技术指南总结了 BRCGS 在环境监控和遵守食品安全标准第 8 版 4.11.8 章节方面的期望：

应当指出，《标准》4.11.8 章节涉及微生物污染物，如致病菌和变质腐败生物。

环境监控是确保生产安全的食品、防止微生物污染的重要手段。作为一项技术，它的价值是缓解大多数食品制造作业中致病菌和变质生物污染的风险值。

然而，有少数产品本身是安全的，从这些污染物（例如，由于产品的内在性质，不支持致病菌或变质生物的生长或存活），没有机会受变质/致病菌污染，因此不需要环境监控方案。

BRCGS 技术咨询委员会热衷于，如果网站认为不需要环境监控，这在科学方面有很强的基础，而且不会被用作工作。因此：

- 期望所有产品裸露的高风险、高关注或常温高关注区域都应有环境监控方案。
- 通常期望环境监控将适用于那些也发生过一些非常引人注目的食物中毒事件，这些事件与通常不被视为高风险/高关注的产品，例如，大麻瓜、花生酱、巧克力和奶粉，环境监控可以有效地及早发现问题。同样，通过适当的监测，面包店产品的霉菌污染等保质期问题可能会减少。
- 如果工厂认为，由于没有致病菌和变质生物的风险，不需要进行环境监控，该工厂必须证明这种风险不存在。至少，该工厂将有一个强有力的风险评估，其中考虑：
  - 变质生物体和致病菌
  - 现场所有的产品

风险评估可能证明不需要环境监控的产品示例包括：

- 酒精饮料和醋的酒精或酸含量足够高，能防止生存和生长
- 纯的、干燥的盐和糖
- 无添加成分的食用油
- 完全封闭的生产。例如在专业 HPP（高压处理）设施中，收有包装的并在其包装中加工，然后以相同的包装离开现场。全蔬菜，未洗净出售

审核员必须质疑任何风险评估，以确保这已经正确考虑了可能的问题，并且明显基于强有力的科学证据。

声明发布日期：2020 年 3 月

## 5 7.4.3 条款 员工洗衣的解释和校准

7.4.3 条款规定：

<b>7.4.3</b>	<p>Laundrying of protective clothing shall take place by an approved contracted or in-house laundry using defined criteria to validate the effectiveness of the laundering process. The laundry must operate procedures which ensure:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● adequate segregation between dirty and cleaned clothes</li><li>● effective cleaning of the protective clothing</li><li>● cleaned clothes are supplied protected from contamination until use (e.g. by the use of covers or bags).</li></ul> <p>Washing of protective clothing by the employee is exceptional but shall be acceptable where the protective clothing is to protect the employee from the products handled and the clothing is worn in enclosed product or low-risk areas only.</p>
--------------	--

具体涉及适用于员工洗衣设施使用的最后一句话：

如果存在员工服装或产品受到污染的风险，员工洗衣是不能接受的。

**要允许员工洗衣，必须满足以下条件：**

1. 它仅适用于在低风险或封闭产品区域（和非产品领域）工作的员工的防护服。  
**和**
2. 防护服用于员工福利，而不是产品保护系统的一部分。

**声明发布日期：**2021 年 3 月

## 6. 动物初级转化的 6 个要求

《全球标准食品安全》第 8 版自 2018 年发布以来一直以 GFSI 基准进行比对。然而，在比对之后，GFSI 发布了多个更新，当前版本是基准 2020。

为了保持其被基准状态，标准必须完全符合 GFSI 基准文档的要求，因此有必要解释若干要求（如下所示），以及它们如何影响涉及动物初级产品的工厂，以确保认证工厂完成所需的所有活动。

对于本技术指南的目的，动物初级产品被定义为完成动物（包括红肉、家禽和野味）的屠宰和/或掏除内脏或屠宰和/或掏除鱼类内脏。因此，适用工厂将属于 BRCGS 产品类别 1、2 或 4。

### 违禁物质

CLAUSE	REQUIREMENTS
3.5.1.1	<p>The company shall undertake a documented risk assessment of each raw material or group of raw materials including primary packaging to identify potential risks to product safety, legality and quality. This shall take into account the potential for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● allergen contamination</li> <li>● foreign-body risks</li> <li>● microbiological contamination</li> <li>● chemical contamination</li> <li>● variety or species cross-contamination</li> <li>● substitution or fraud (see clause 5.4.2)</li> <li>● any risks associated with raw materials which are subject to legislative control.</li> </ul> <p>Consideration shall also be given to the significance of a raw material to the quality of the final product.</p> <p>The risk assessment shall form the basis for the raw material acceptance and testing procedure and for the processes adopted for supplier approval and monitoring.</p> <p>The risk assessment for a raw material shall be updated:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● when there is a change in a raw material, the processing of a raw material, or the supplier of a raw material</li> <li>● if a new risk emerges</li> <li>● following a product recall or withdrawal, where a specific raw material has been implicated</li> <li>● at least every 3 years.</li> </ul>

**对该条款的其他解释：** 标准 3.5.1.1 条款（如上图所示）需要有书面的风险评估记录。这项要求特别包括与化学污染和受立法控制的原材料有关的任何风险。因此，这种风险评估必须考虑与购买含有违禁物质的原材料相关的任何风险，例如药品、兽药（如欧盟禁止的生长激素）、重金属和农药。

### 胴体-可食用部分的可追溯性

	<p><b>FUNDAMENTAL</b></p> <p>The site shall be able to trace all raw material product lots (including primary packaging) from its suppliers through all stages of processing and dispatch to its customers and vice versa.</p>
---	--

对《意向声明：第3.9章节的宗旨》（见上图）的进一步解释要求对所有原材料建立有效的可追溯系统。第3.9章节中的条款进一步解释了这一点，包括需要书面的可追溯程序（3.9.1条款）和原材料、中间/半加工产品、部分使用材料、成品和待调查材料的鉴定（3.9.2条款）。

因此，该工厂必须操作适当的程序，以确保胴体所有可食用部分的可追溯性，直到胴体被认为适合人类食用，包括供人类食用的动物血液。



**屠宰后的时间和冷藏和冻结 温度**

CLAUSE	REQUIREMENTS
6.1.1	<p>Documented process specifications and work instructions/procedures shall be available for the key processes in the production of products to ensure product safety, legality and quality. The specifications/procedures as appropriate shall include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● recipes – including identification of any allergens</li> <li>● mixing instructions, speed, time</li> <li>● equipment process settings</li> <li>● cooking times and temperatures</li> <li>● cooling times and temperatures</li> <li>● labelling instructions</li> <li>● coding and shelf-life marking</li> <li>● any additional critical control points identified in the HACCP or food safety plan.</li> </ul> <p>Process specifications shall be in accordance with the agreed finished product specification.</p>

**对该条款的其他解释：** 标准 6.1.1 条款（如上图所示）要求对所有关键流程进行有书面的工艺规定和作业指导书，以确保产品的安全性、合法性和质量。此要求特别包括冷却时间和温度。因此，现场必须确定所有冷藏和冷冻肉制品的屠宰后时间和温度要求。

**生效日期：** 2021 年 5 月 1 日