

T/CCFA

中国连锁经营协会团体标准

T/CCFAGS 002—2022

代替 T/CCFAGS 002-2020

加工食品供应商生产评价要求

Production Evaluation Requirements for Processed Food Suppliers

2022 - 11 - 01 发布

2023 - 01 - 01 实施

目 次

前 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 合法性要求 2

 4.1 资质合法 2

 4.2 生产经营活动合法 2

 4.3 分包合法（适用时） 2

 4.4 审核诚信，防范潜规则 2

 4.5 严禁违法违规添加 2

5 食品安全管理体系 2

 5.1 产品规范（包括产品放行） 2

 5.2 可追溯性 2

 5.3 食品安全事件管理 3

 5.4 不合格品控制 3

 5.5 整改措施 3

 5.6 管理者职责 3

 5.7 总体文件要求 3

 5.8 测量与监测设备的控制 3

 5.9 培训 3

 5.10 程序 3

 5.11 投诉处理 3

 5.12 产品分析 3

 5.13 采购 3

 5.14 供应商批准以及绩效监控 3

6 良好操作规范 4

 6.1 个人卫生 4

 6.2 设施环境 4

 6.3 清洁和消毒 4

 6.4 产品污染控制 4

 6.5 有害生物控制 4

 6.6 用水质量 4

 6.7 员工设施 4

 6.8 废弃物管理 5

 6.9 存储和运输 5

 6.10 设施和设备维护 5

7 食品危害控制 5

 7.1 预备工作 5

7.2 过敏原控制 5

7.3 危害分析与关键控制点 5

7.4 食品防护 6

8 社会责任 6

8.1 基本要求 6

8.2 职业健康和安全 6

8.3 腐败与贿赂管理 6

8.4 公平竞争 6

8.5 环境保护 7

9 评价指标及结果 7

9.1 评价指标类型及判定 7

9.2 评价指标扩展原则与方法 8

9.3 评价等级及结果表示 8

附录 A （规范性） 加工食品供应商生产现场检查表..... 9

参 考 文 献 19

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替T/CCFAGS 002-2020《预包装食品生产食品安全管理要求》，与T/CCFAGS 002-2020相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了标题和范围；
- 参考 GB/T 19538-2004，修改了 3.3 “危害分析与关键控制点”的术语和定义；
- 增加 3.10 “社会责任”术语和定义；
- 增设了 8 社会责任管理要求，在原有的员工健康与安全等社会责任基础上，增加了腐败和贿赂管理、公平竞争、环境保护等要求；
- 增加了 9 评价指标和结果，明确 9.1 评价指标类型和判定，9.2 评价指标拓展原则和方法，9.3 评价结果及等级表示。
- 调整附录 A，删除附录 B，将附录 B 中内容融合至附录 A，同时增加了条款的等级、重要性。

本文件由中国连锁经营协会食品安全委员提出。

本文件由中国连锁经营协会归口。

本文件起草单位：中国连锁经营协会、上海食品安全工作联合会、上海悦孜企业信息咨询有限公司、康成投资（中国）有限公司、家乐福（中国）管理咨询服务有限公司、联华超市股份有限公司、永辉超市股份有限公司、上海天祥质量技术服务有限公司、中国检验认证集团检验有限公司、通标标准技术服务有限公司、方圆标志认证集团有限公司。

本文件主要起草人：楚东、顾振华、姜星、熊传武、王海、庞伟、刘正诚、英琰、郭琳、焦荣、代峥峥、卫晓翌、陈建国、程军、张铎、郭璐璐、孟东润、杨金平、吴明、孙光裕、李金梅、张莉、王红、黄妍欣。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2018 年首次发布为 T/CCFAGS 002-2018；
- 2020 年第一次修订时，增加了企业对员工的部分社会责任内容；
- 本次为第二次修订。

加工食品供应商生产评价要求

1 范围

本文件规定了加工食品供应商的生产过程在合法性、食品安全管理体系、良好操作规范、食品危害控制、企业社会责任方面的管理要求。

本文件适合于连锁零售、餐饮企业对中小微规模的、未通过国际通行认证的加工食品供应商的准入管理与生产评价，也适用于中国境内合法生产经营的加工食品生产企业自我提升食品安全和可持续管理水平，非连锁零售、餐饮企业及其他加工食品生产企业可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 19000 质量管理体系基础和术语（ISO 9000:2005, IDT）

GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南

GB/T 22000 食品安全管理体系食品链中各类组织的要求（ISO 22000:2005, IDT）

GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系—食品生产企业要求

GB/T 36000 企业社会责任

3 术语和定义

GB/T 19000、GB/T 27341、GB/T 22000界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

合法性 validity

遵守生产地和产品预期销售地区的法律法规要求。

3.2

分包 subcontract

产品生产加工或包装流程委托给第三方或另一家工厂的活动。

3.3

危害分析与关键控制点 Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP

对食品安全有显著意义的危害加以识别、评估和控制的体系。

[来源：GB/T 19538—2004，3.9]

3.4

程序 procedure

为进行某项活动或过程所规定的途径。程序可以形成文件，也可以不形成文件。

3.5

原材料 raw material

为制造产品而采用的任何基本材料或半成品材料，原材料包括包装材料。

3.6

过敏原 allergen

又称变应原或过敏原，指能引起变态反应的抗原，包括完全抗原和半抗原。

[来源：GBZ/T 224—2010，11.1.10]

3.7

撤回 withdraw

任何旨在从客户（但不从最终消费者）返回不合规范或不合格产品的措施。

3.8

召回 recall

任何旨在从客户和最终消费者返回不合格产品的措施。

3.9

食品防护 food defense

确保初级农产品免受各种形式的故意恶意攻击的过程，包括因经济利益或意识形态驱动导致的污染攻击。

3.10

社会责任 social responsibility

组织通过透明和合乎道德的行为为其决策和活动对社会和环境的影响而担当的责任。

[来源：GB/T 36000, 3.16]

4 合法性要求

4.1 资质合法

企业应依法获得国家规定的相关许可资质、证书，并确保相关证书执照在规定的有效期限内。

4.2 生产经营活动合法

企业应确保相关的食品生产经营活动、生产经营的食品，以及公司内外部与食品安全活动有关的员工，符合国家食品相关法律法规的要求。不得有标注虚假生产日期或批号的情况。

4.3 分包合法（适用时）

企业确保与食品相关的分包活动符合国家食品相关法律法规的要求。

4.4 审核诚信，防范潜规则

企业应确保在被审核期间，向审核员提供真实有效的审核资料，不得贿赂审核员以获得不正当结果。

4.5 严禁违法违规添加

生产企业不得使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。使用添加剂应遵循GB 2760要求，不得超范围、超限量添加。

5 食品安全管理体系

5.1 产品规范（包括产品放行）

生产企业应根据法律法规和顾客要求制定文件化的产品规范，包括投入品产品规范和成品产品规范，并确保文件处于有效状态。应指定责任人管理产品规范的编制、批准、发放、传阅、作废、回收、保存及更改。

应将产品规范准确、及时地传达给内部和外部相关方。

应制定文件化的产品放行程序并有效实施。

5.2 可追溯性

企业应为建立、实施、保持和持续改进追溯体系（包括加工、后处理和返工）确定并提供所需的资源。应建立并保持可追溯体系相关的标识管理要求和记录，确保生产及交付阶段产品的持续识别。应有文件的标识程序和记录能够清晰地识别整个生产阶段和交付阶段的产品。记录应包括：

- 外购原料、配料或服务信息；
- 生产过程记录，包括加工中的产品或者成品和包装材料的批次信息；
- 成品购买方的名称和地址信息；
- 至少每 12 个月实施一次可追溯模拟测试，必要时对追溯体系进行更改，并保存相关的记录。

5.3 食品安全事件管理

企业应建立文件化的食品安全事件管理程序并有效实施，包括事件报告、与客户沟通、产品召回程序等，并至少每12个月评审一次。

实际发生产品召回时，应评估事件的严重程度和消费者风险，指定专门的负责人向顾客、消费者和监管部门提供信息，并保存食品安全事件记录。

5.4 不合格品控制

企业应建立文件化的程序用于识别和管理所有的不合格原料、产品投入品、半成品和成品、加工设备和包装材料。应明确标识并及时处理不合格品，避免被误用或作为合格产品交付。

不合格品的管理人员应具备相应的能力。

5.5 整改措施

企业应建立用于分析客户投诉和调查不符合的文件化的整改控制程序，应识别、制定和实施整改措施（包括放行、返工、隔离、拒收或废弃处置），防止不符合的再次发生。

5.6 管理者职责

企业应提供管理层为实施和遵守食品安全计划所提供资源的符合性证据。企业主要负责人应落实食品安全管理制度，对食品安全工作全面负责。质量负责人的决策应有独立性和权威性，不受利益冲突部门的影响。

企业应有明确的组织架构图和岗位职责，员工应了解其岗位职责。

5.7 总体文件要求

企业应建立文件控制程序，及时对文件进行维护和更新。

应建立记录控制程序，确保记录满足要求。

应规定记录保存时间，记录的保存应满足法律法规和顾客的要求。

5.8 测量与监测设备的控制

企业应识别与食品安全和法律法规相关的测量与监测设备，并保存检定或校准证明。测量与监测设备超出规定限值时，应采取措施并做好记录。

5.9 培训

企业应制定和实施员工培训计划，确保员工培训满足岗位需求。

企业应保存员工培训记录，包括新员工入职培训记录、食品生产相关人员HACCP培训记录等。

5.10 程序

企业应充分考虑涉及产品安全的生产过程和操作，制定详细的程序和指引并有效实施。所有程序和指引应与相关员工及时、清楚地沟通。

5.11 投诉处理

企业应制定文件化的客户投诉控制程序，并有效实施。应保存客户投诉记录，分析原因，制定纠正措施，并验证纠正措施的符合性。

5.12 产品分析

企业应建立产品分析程序，确保产品在保质期内且符合标准要求。

应对产品和原料进行分析，应保证采用的分析方法能够提供有效的分析结果。

5.13 采购

企业应制定文件化的采购管理程序，控制采购过程，确保采购的物品和服务符合要求。

5.14 供应商批准以及绩效监控

企业应建立文件化的供应商批准和监控程序，并对可能影响产品安全和质量的产品或服务提供商实施绩效评估。

6 良好操作规范

6.1 个人卫生

企业应制定适用于员工和访客的个人卫生规范。个人卫生规范应充分考虑良好的卫生操作和为客户提供安全、高质量的产品。

个人卫生规范应包括：

- a) 个人卫生要求应适用于所有相关员工，第三方合同工和访客。
- b) 个人卫生要求和健康证明应符合当地（适用的）法规要求。
- c) 应有员工、第三方合同工和访客信息沟通程序，包括应对传染性疾病的应急措施。
- d) 应有合格的专门人员负责对进入食品加工区人员的健康状况检查。
- e) 员工、第三方合同工和访客应知晓并遵守个人卫生要求。
- f) 员工、第三方合同工和访客应知晓并遵守在特定工作区内穿着及更换工作服的要求。

6.2 设施环境

企业应合理设置生产经营设施设备，并做好维护与保养，具体包括：

- a) 设施位置、设计、结构及维护应确保产品的安全。
- b) 设施维护、清洁和消毒应充分考虑防止产品受到物理的、化学的和微生物的污染。
- c) 照明设计及强度应满足食品生产需要。
- d) 设施结构、表面和材料，尤其是接触食物的位置应容易维护、清洁和消毒（适用时）。
- e) 设备应能确保排水及废水系统符合食品安全要求。
- f) 地面及周围区域应无废弃物和食物残渣。

6.3 清洁和消毒

企业应建立文件化的、有效的清洁和消毒程序，包括效果验证，确保设施、工具及设备的洁净。清洁器材、用具和化学品应清晰标示，远离产品、设备、包装区域存放且方便使用。

负责清洁和消毒的员工应具备相应的能力。必要时，可委托有资质的专业第三方机构开展清洁消毒工作。

6.4 产品污染控制

企业应制定产品污染控制程序，减少或避免潜在的物理、化学或微生物污染风险，或将风险降到可接受水平。

6.5 有害生物控制

企业应制定有害生物控制程序，减少或者消除有害生物（包括啮齿类、昆虫类、鸟类和其他生物）侵袭风险。有害生物防治和监测人员或机构应具备相应的资质。

6.6 用水质量

企业应确保与食品接触的水、冰或蒸汽符合GB 5749要求，并满足其预期用途。

应妥善保存水质检验报告或自来水公司出具的水质符合性证明文件。

应制定文件化的预防交叉污染控制程序，用于预防饮用水和非饮用水交叉污染。

6.7 员工设施

企业应为员工提供合适的更衣室。

厕所的设置和使用应方便进出，并与生产区域完全隔离。

应提供方便、适当、充分的洗手设施。

餐厅应远离生产、包装和仓储的区域。

6.8 废弃物管理

企业应制定废弃物的收集和处理程序,配备废弃物管理设施并定期清理,减少厂区内废弃物的堆积。应保存废弃物处理记录和废弃物收集容器清洁记录。

应与废弃物收集方或处理方签订协议或合同,或保存交易记录和票据。

不可食用的产品、废品或副产品的专用容器,应标识清晰,避免误用。

6.9 存储和运输

企业应配备合适的存储区域或设施,避免原材料(包括包装材料)、包装材料、半成品和成品存储时受到污染;存储区域内原辅料及包装材料应处于正常状态,且在保质期范围内。

应建立并有效执行运输程序,避免原材料(包括包装材料)、回用品、半成品和成品运输过程中受到污染或变质。运输车辆应干净整洁、保养良好、符合运输目的。

应制定和实施运输车辆检查程序。

6.10 设施和设备维护

企业应充分考虑计划性维护、预防性维护和纠正性维护等不同要求,建立文件化的设施和设备维护程序并有效运行。

维护和保养材料应符合预期用途,并做好记录。

7 食品危害控制

7.1 预备工作

企业应识别和遵守与产品或产品类别相关的法规及客户要求。应由具备不同职责的食品安全小组执行食品危害控制工作。应有完整的涵盖产品/产品类别的产品描述,包括原料、包装材料、成品,以及存储和分发条件,产品描述应包括已被消费者识别的预期用途。

企业应绘制工艺流程图,并在工艺流程图中描述产品生产的所有过程步骤。工艺流程图应准确地反映实际生产的工艺过程。

7.2 过敏原控制

企业应有文件化的过敏原控制程序,并采取合适的控制措施在生产的所有阶段控制过敏原和预防交叉污染。过敏原的控制程序应满足法规和相关客户的要求。

应具备清晰的标识系统,以确保所有在食品中含有的已知的会引起食物过敏的成分应要清楚识别和告知客户。针对食品的接触面应有相应的清洗和消毒程序,确保从食品接触表面有效去除所有可能存在的过敏原。

7.3 危害分析与关键控制点

企业应至少对食品加工过程进行一次危害分析,以确定是否存在与生产的产品相关联的危害。应借助HACCP(危害分析与关键控制点)工具来完成危害分析。企业应基于识别出加工过程中的危害,采取适宜的必要措施建立一套符合国际食品法典委员会、GB/T 27341要求的7项原理的HACCP计划。

应组成食品安全小组,并由食品安全小组实施危害分析。食品安全小组组长应具备深入的HACCP知识和与产品相关的资格和经验。食品安全小组成员应具备HACCP知识,并接受食品安全小组组长或外部权威机构的相关培训。

应建立HACCP计划的验证程序并有效地实施。HACCP七大工作原理如下:

原理 1: 应对食品加工生产的每个过程步骤都进行了危害分析。应制定包括每一种产品、产品类别或流程的流程图。此流程图应囊括 HACCP 范围内食品加工的各个方面,从原材料收货加工、贮藏和分销。应收集、维护、记录和更新进行危害性分析所需的所有相关信息。公司应确保根据全面的信息来源制定 HACCP 计划。

原理 2: 如果危害分析指出在食品生产过程中存在不能通过良好操作规范(GMP)来降到最低或消除的显著危害,这些应被识别为关键控制点。对于每一种需要进行控制的危害,应对控制点进行评审,以识别那些关键的控制点。

原理 3：为每个关键控制点（CCP）建立关键限值（CL 值）。

原理 4：为每个关键控制点（CCP）建立监控程序。以确保符合关键限值。监控系统应能够检测关键控制点（CCP）的失控，而且在任何可能的情况下可及时地提供信息，以采取纠正措施。

原理 5：为每个关键控制点（CCP）都建立了超出关键限值时的纠偏措施。

原理 6：建立验证程序。HACCP 食品安全小组应至少每 12 个月通过现场审核和自查验证一次流程图的准确性。

原理 7：建立了文件化的 HACCP 程序和记录，所有与 HACCP 相关的记录保存和文件化程序有效实施。

企业应对未识别为关键控制点（CCP）的所有相关步骤实施特定控制措施。

HACCP 食品安全小组应每年至少一次以及在发生任何变化之前评审对食品安全可能有影响的 HACCP 计划和前提方案。评审内容可包括但不限于以下各项：

- a) 原材料或原材料供应商的变化；
- b) 成分/配方变化；
- c) 加工条件或设备变化；
- d) 包装、贮藏或配送条件变化；
- e) 消费用途变化；
- f) 新风险的出现（如已了解的成分掺假）；
- g) 对召回的跟进；
- h) 与成分、流程或产品相关的科学信息的新发展经评审识别的有关变化应纳入 HACCP 计划和/或前提方案，全面编制成文且对验证进行记录。

7.4 食品防护

企业应评估其预防蓄意破坏或故意污染的能力，建立并实施食品防御程序和控制措施。

应识别工艺过程中易发生蓄意损坏或故意污染的关键点，设置相应的出入控制措施。

产品可能被破坏或污染时，应及时采取有效措施进行处理。

8 社会责任

8.1 基本要求

所有员工都应有劳动合同，并符合国家及地方劳动部门相关法律法规。也可与员工签订政府认可的集体合同。员工最低工资应符合法律法规要求，并为员工购买保险。

企业不应使用童工，应遵守当地和国内所有适用的工作时间法律法规要求。

8.2 职业健康和安全

企业应能提供法律法规要求适用的健康体检、健康证明或职业病监测报告；员工应定期接受健康与安全培训，并保存培训记录。

工作环境不得对员工造成无理性的伤害，必要的场所应设置警示标志。工作场所应配备必要的劳动防护设备和设施。

应制定安全事故处理程序，应配备明显的灭火设施和/或喷淋装置，在工厂关闭期间也应有安全保卫措施，例如警报装置、保安等；应记录政府部门的灭火装置检查，跟踪不合格项目；高风险防护区域的紧急出口应有警报设施或防闭设施。

适用时，除满足 8.2 规定的与工作环境相关的要求外，应遵守当地和国内的所有适用反歧视法，或遵守国际劳工组织公约（ILO 公约）的规定。应有申诉控制程序确保员工免于受罚或遭受打击报复。制定用于和保障员工及时沟通的制度，每年实施员工满意度调查，并跟踪。

8.3 腐败与贿赂管理

企业应建立贿赂、腐败或其他不道德的商业活动管理制度，并将商业道德政策传达给所有相关方。

8.4 公平竞争

企业不得设置排他性、选择性、强迫性合作障碍，不搞针对性营销宣传，不诋毁竞争对手；宜采取有效措施防止恶性竞争，促进建立公平有序的竞争秩序。

8.5 环境保护

8.5.1 总体要求

应在企业制度中设置关于环境的政策，并与操作相适应。应满足法规要求的环境批复规定，并制定明确的环境目标。

应识别与企业运营相关的环境因素和重大环境因素，实施环境影响评价，并制定相适应的控制措施，每年评价和管理环境绩效。企业宜通过参与环境改善工作致力于当地环境的改善。

8.5.2 能源管理

应识别能源来源，并追踪能源的使用。宜统计生产过程中使用最多的能源，识别最高的能源因素，应制定提高能源使用效率目标和节能减排目标。

8.5.3 水资源

应识别水的来源，并追踪水的使用。宜识别最高的能源因素，设定降低用水量的目标，目标应覆盖所有的水源。应制定并实施改善用水计划。

8.5.4 废水和废弃物

企业应跟踪包括生产废水和生活废水在内的废水量，保存废水达标排放指标和年度废水排放监控记录。应有防止废水与雨水排放系统中的雨水混合的措施；应制定防止废水泄漏或旁路的紧急处理计划；适用时，有害污泥和非危险污泥应妥善处置。宜将工艺废水作为工艺用水再利用和/或回收。

应识别和建立非危险废弃物和危险废弃物清单，实施分类存放管理，存储区和容器应明确标示；不宜露天焚烧、露天倾倒、掩埋和储罐泄漏。应设定减少废弃物数量和改善废弃物处置方法的目标，制定减少废弃物数量或改善处理的实施计划。

8.5.5 废气排放

应跟踪生产过程中的气体排放情况，识别空气排放来源和气体污染物。适用时，应跟踪制冷剂使用及排放，宜具备气体排放的控制设备或减排措施；氮氧化物、硫氧化物和颗粒物排放应满足环境保护法规要求；宜安装现代化设备以减少或消除气体排放和室内气体质量。

应设定降低企业整体温室气体（GHG）排放的目标，宜根据科学减碳倡议组织（SBTi）设置科学碳目标；应制定能耗改善和/或温室气体排放实施计划，宜统计计算年度范围直接、间接的温室气体排放情况。

9 评价指标及结果

9.1 评价指标类型及判定

按照评价的重要性，评价类型分为否决项、关键项、一般项、单独计分项和加分项，判定的标准和说明见表1。

表1 评价类型及判定标准

序	评价类型	判定标准	判定说明
1	否决项	是/否	无需判定分数，直接判定“是/否”，任一条款判定为“否”时，审核结果为不通过。
2	关键项	10分、5分、0分	10分：符合； 5分：轻微不符合； 0分：严重不符合。
3	一般项	2分、1分、0分、NA	2分：符合； 1分：轻微不符合；

4	单独计分项		0 分：严重不符合； NA 为不适用。
5	加分项		

9.2 评价指标扩展原则与方法

本文件使用过程中，可根据果蔬产品特点和生产经营组织的业务特点及不同的评价需求进行扩展，扩展内容（评价模块、评价子模块和评价内容）不应与已有内容冲突。

扩展方法如下：

- a) 增加评价模块，应相应增加本模块下的评价子模块和评价内容；
- b) 增加现有评价模块下的评价子模块，应相应增加本评价子模块下的评价内容；
- c) 增加评价模块、评价子模块和评价内容后，评价规则应做适当调整，但不应与现有评价规则冲突。

9.3 评价等级及结果表示

评价结果分为中级、初级、不合格三个等级。

按照实现的难易程度，结合中小规模生产企业现状，评价条款分为基础、中级两类。评价结果为初级或不合格时只评价基础条款；评价结果为中级时应评价所有条款。

单独计分项的评价结果单独显示。

各等级的评价得分情况见表2，零售、餐饮等企业可结合企业发展特点进行向上调整，可依据此评价结果设置供应商审核周期。

表2 评价等级及结果

序号	评价等级	评价结果	评价原则
1	中级（A 级）	总分 $\geq 75\%$	未发现重大食品安全问题或隐患，可能存在微小瑕疵，各项审核指标符合相关法律法规及审核标准要求
2	初级（B 级）	$60\% \leq \text{总分} \leq 75\%$	存在不影响食品安全方面的较严重性隐患或不良记录，部分指标不符合审核标准
3	不合格	总分 $\leq 60\%$	存在影响食品安全方面的较严重性隐患或不良记录

附 录 A
(规范性)
加工食品供应商生产现场检查表

条款	标准要求	条款重要性	条款级别	配分	评分
4. 合法性要求			基础		
4.1 资质合法			基础		
	公司应依法获得国家规定的相关资质、证书、并确保相关证书执照在规定的有效期内。	否决项	基础	是/否	
4.2 经营活动合法			基础		
	公司应确保相关的食品经营活动、经营的食品产品，以及公司内外部与食品安全活动有关的员工，符合国家食品相关法律法规的要求。	否决项	基础	是/否	
	公司应确保相关的食品经营活动、经营的食品产品，以及公司内外部与食品安全活动有关的员工，符合国家食品相关法律法规的要求。不得有标注虚假生产日期或批号的情况。	否决项	中级		
4.3 分包合法（适用时）			基础		
	公司应确保与食品相关的分包活动符合国家食品相关法律法规的要求。	否决项	基础	是/否	
4.4 审核诚信，防范潜规则			基础		
	公司应确保在CCFA审核期间，向CCFA审核员提供真实有效的审核资料。不得贿赂审核员以获得不正当结果。	否决项	基础	是/否	
4.5 严禁违法违规添加			基础		
	添加剂的使用应遵循GB2760要求，不得超范围、超限量添加；不得使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。	否决项	基础	是/否	
5. 食品安全管理体系			基础/中级		
5.1 产品规范（包括产品放行）			基础		
5.1.1	产品规范是否适用于所有的产品投入品（原料、配料、添加剂、包装材料、返工产品）和成品？	关键项	基础	10	
5.1.2	产品规范是否遵守相关的安全、法律和顾客的要求？	一般项	基础	2	
5.1.3	产品规范是否是最新的、清晰的，并提供给相关人员？	一般项	基础	2	
5.1.4	产品规范的修改是否明确传达给内部和外部的相关方？	一般项	基础	2	
5.1.5	是否制定了文件化的产品放行程序？该程序是否有效确保成品满足产品规范？	一般项	基础	2	
5.1.6	是否有指定的人员负责产品规范的控制？	一般项	基础	2	
5.2 可追溯性			基础/中级		
5.2.1	是否为每个满足法规和顾客要求的产品建立文件化的可追溯系统？	一般项	基础	2	
5.2.2	可追溯系统（包括加工、后处理和返工）是否充分运行且有效？	关键项	基础	10	

5.2.3	所有生产阶段（库存、加工、后处理、返工）是否都有能够用来识别产品的记录？从采购经生产到直接目的地，是否有所有原料和包装材料（初级产品和成品）的记录？	一般项	基础	2	
5.2.4	是否有清晰的标识程序以确保整个生产阶段和交付中产品的持续识别？	一般项	基础	2	
5.2.5	可追溯系统是否至少每12个月测试（演练）一次？该系统是否在必要时更新并保留记录？	一般项	中级	2	
5.3	食品安全事件管理		基础/中级		
5.3.1	企业能否撤回和召回受影响的产品？	一般项	基础	2	
5.3.2	是否保留了食品安全事件记录？	一般项	基础	2	
5.3.3	是否建立文件化的食品安全事件管理程序包括事件报告、客户沟通、撤回和召回？	一般项	中级	2	
5.3.4	是否建立了有效的沟通计划，并指定专门的负责人向顾客、消费者和监管部门提供信息？	一般项	中级	2	
5.3.5	食品安全事件管理体系是否至少每12个月评审、测试并验证一次？	一般项	中级	2	
5.3.6	是否记录和评估了所有的食品安全事件并确定其严重程度和消费者风险？	一般项	中级	2	
5.4	不合格品控制		基础		
5.4.1	是否建立文件化的程序用于以识别和管理所有的不合格原料、产品投入品、半成品和成品、加工设备和包装材料？	关键项	基础	10	
5.4.2	是否由具有能力的人员管理不合格品的控制？	一般项	基础	2	
5.5	整改措施		基础		
5.5.1	是否建立文件化的整改程序来分析任何投诉和调查不符合，以防不符合的再次发生？	一般项	基础	2	
5.5.2	整改措施（即放行、返工、隔离、拒收/废弃处置）是否得到识别，并有效实施？	一般项	基础	2	
5.6	管理者职责		基础/中级		
5.6.1	是否有证据表明管理层致力于为实施和遵守其食品安全计划提供资源？质量负责人的决策是否有独立性和权威性，不受利益冲突部门的影响？	关键项	基础	10	
5.6.2	是否有最新的组织机构图表明公司的组织架构？	一般项	中级	2	
5.6.3	是否明确定义岗位职责，员工是否了解其岗位职责？	一般项	中级	2	
5.7	总体文件要求		基础/中级		
5.7.1	是否有记录来支持企业遵守食品安全体系（包括所有适用的法律法规和顾客的食品要求）？	一般项	基础	2	
5.7.1	是否建立并有效实施文件化的文件程序？	一般项	中级	2	
5.7.2	是否设置记录保留的时间要求，以遵守法规和顾客的要求？	一般项	基础	2	
5.8	测量与监测设备的控制		基础/中级		

5.8.1	是否保存与食品安全和法律法规要求至关重要的测量与监测设备的检定或校准证明？	一般项	基础	2	
5.8.2	与食品安全和法律法规相关的测量与监测设备是否得到识别、检定或校准，设备应有检定或校准的标识，且保存有检定或校准证明？	关键项	中级	10	
5.8.3	测量与监测设备超出规定限值时，是否采取措施并记录？	一般项	中级	2	
5.9	培训		基础/中级		
5.9.1	是否所有新员工都有效地接受培训？	一般项	基础	2	
5.9.2	是否所有相关人员接受了再培训？	一般项	基础	2	
5.9.3	是否建立并有效地实施员工培训计划？	一般项	中级	2	
5.9.4	是否实施HACCP培训计划？	一般项	中级	2	
5.9.5	是否具备足够的培训记录？	一般项	中级	2	
5.9.6	是否有文件化的员工再培训计划，并且有效实施？	一般项	中级	2	
5.10	程序		中级		
5.10.1	企业应制定详细的程序和指引，充分考虑涉及产品安全的生产过程和操作，并有效实施？ 对产品的安全性、合法性和质量有重要影响的过程，应建立相应的程序文件、作业指导书和参考文件，并按照这些文件进行运作。程序文件应该文字清晰、表述清楚和详细，以便相关人员能正确理解和应用，并能随时查阅。	一般项	中级	2	
5.10.2	所有程序和指引是否清楚地和相关员工沟通？	一般项	中级	2	
5.11	投诉处理		中级		
5.11.1	是否制定文件化的客户投诉控制程序，并有效实施？ 应保存客户投诉记录，实施原因分析，制定纠正措施，并验证纠正措施的符合性，以防止投诉事件的再次发生。	一般项	中级	2	
5.11.2	客户投诉记录、原因分析、纠正措施和符合性验证记录是否保存完好？	一般项	中级	2	
5.12	产品分析		中级		
5.12.1	是否具有产品分析程序以确保具体的产品要求在保质期内符合标准要求，包括法律法规要求和客户规范？	一般项	中级	2	
5.12.2	采用的与食品安全相关的方法能够提供有效的分析结果？	一般项	中级	2	
5.13	采购及原辅料管理		中级		
5.13.1	采购的产品和服务是否符合最新规范和合同要求？ 应制订采购要求，制定原料的验收和入库程序/标准，有效执行，保持记录。	一般项	中级	2	
5.14	供应商批准以及绩效监控		中级		

5.14.1	是否具有文件化的供应商批准和监控程序，并实施绩效评估？ 建立文件化的选择、评价和重新评价原材料供应商的准入要求，确保原料由合格工厂采购，并保持相关记录。食品添加剂需工业产品生产许可证。（现场抽检2-3种主要原料的供应商资质、证照）	关键项	中级	10	
5.14.2	是否具有文件化的供应商监控程序并有效地实施？	一般项	中级	2	
6. 良好操作规范			基础		
6.1	个人卫生		基础		
6.1.1	个人卫生要求是否适用于所有相关员工、第三方合同工和访客？ 是否制定员工、第三方合同工和访客信息沟通程序，包括应对传染性疾病的应急措施？	一般项	基础	2	
6.1.2	个人卫生要求和健康证明应符合当地（适用的）法规要求？ 生产员工不应佩戴手表、首饰（无装饰的戒指及宗教信仰原因需要佩戴的饰品例外，但应得到批准和记录）和假指甲。保持指甲干净，不应留长指甲。生产员工不应使用香水、指甲油，不应化妆。	一般项	基础	2	
6.1.3	是否有员工、第三方合同工和访客信息沟通程序，包括应对传染性疾病的应急措施？	一般项	基础	2	
6.1.4	是否有合格的专门人员负责对进入食品加工区人员的健康状况检查？	一般项	基础	2	
6.1.5	员工、第三方合同工和访客是否知晓，并遵守个人卫生要求？	一般项	基础	2	
6.1.6	员工、第三方合同工和访客是否知晓并遵守在特定工作区内穿着及更换工作服的要求？	一般项	基础	2	
6.1.7	与产品有接触风险的员工是否都有健康证明？	关键项	基础	10	
6.2	设施环境		基础		
6.2.1	设施位置、设计、结构及维护是否确保产品的安全？	一般项	基础	2	
6.2.2	设施是维护、清洁和消毒是否充分考虑防止产品受到物理的、化学的和微生物的污染？	一般项	基础	2	
6.2.3	照明设计及强度是否适足满足食品安全生产需要？	一般项	基础	2	
6.2.4	设施结构、表面和材料，尤其是接触食物的位置是否容易地维护、清洁和（适用时）消毒？	一般项	基础	2	
6.2.5	设备是否能确保排水及废水系统符合食品安全的要求？	一般项	基础	2	
6.2.6	设施的地面及周围区域是否维护，并且保持无废弃物和食物残渣？	一般项	基础	2	
6.3	清洁和消毒		基础		
6.3.1	是否具备文件化的清洁和消毒程序，包括效果验证活，确保设施、工具及设备的洁净？	关键项	基础	10	
6.3.2	清洁器材、用具和化学品是否清晰标示，远离产品、设备、包装区域存放且方便使用？	一般项	基础	2	
6.3.3	负责清洁和消毒的员工是否具备相应的能力？	一般项	基础	2	

6.4	产品污染控制		基础		
6.4.1	是否设置了物理隔离或其他措施以减少或避免任何潜在的物理、化学或微生物污染的风险？	关键项	基础	10	
6.5	有害生物控制		基础		
6.5.1	是否有虫害侵袭的迹象？ 虫害控制设施有效，设施的布置合理，生产区域没有虫害活动迹象。	关键项	基础	10	
6.5.2	是否实施一个有效的有害生物控制程序？ 有虫害控制管理程序文件及设施。	一般项	基础	2	
6.5.3	涉及到产品、原物料和设施的控制措施是否恰当？ 门窗、排水口设计是否合理，并应安装防止虫害的侵入的装置。	一般项	基础	2	
6.5.4	有害生物防治和监测人员或机构是否具备相应的资质？虫害检查的频率是否足够，以及发现问题是否被解决？ 委托外部服务方进行有害生物防治，服务方公司应具备合法的资质，被审核方应收集有害生物防治服务方的资质及有害生物防治（PCO）的上岗证和健康证。	一般项	基础	2	
6.6	用水质量		基础		
6.6.1	生产过程是否确保水、蒸汽和冰块的质量不会造成终产品的食品安全受影响？ 定期监测生产用水、蒸汽或冰，确保不存在危害产品安全的风险。非使用城市管网水的企业宜设置净水或消毒设备。	关键项	基础	10	
6.6.2	是否有文件化的预防交叉污染控制程序，来预防生产用水交叉污染风险？ 与食品直接接触用水与其他生产用水管道、污水管道有区分标志。	一般项	基础	2	
6.7	员工设施		基础		
6.7.1	是否提供员工合适的更衣室？ 更衣室设置适当，有足够数量设施（更衣柜、衣架等），状态良好、保持清洁。	一般项	基础	2	
6.7.2	厕所的设置、使用是否方便进出，并与加工生产区域完全隔离？ 应基于风险评估的结果，在生产区域的入口处设有脚池或鞋底洁净设备，员工应规范执行。	一般项	基础	2	
6.7.3	是否提供方便、适当、充分的洗手设施？	一般项	基础	2	
6.7.4	餐厅是否远离生产、包装和仓储的区域？	一般项	基础	2	
6.8	废弃物管理		基础		
6.8.1	是否制定废弃物收集和处理程序？ 企业应配备相应的设施、定期清理，减少厂区内废弃物的堆积。 企业应保存废弃物处理记录和废弃物收集容器清洁记录。	一般项	基础	2	

6.8.2	是否保存与废弃物收集方或处理方签订协议或合同，或交易记录和票据？ 不可食用的产品、废品或副产品的专用容器，是否标识清晰，避免误用？	一般项	基础	2	
6.9	存储和运输		基础/中级		
6.9.1	用于成品、半成品和原材料的存储设施是否合适？	一般项	基础	2	
6.9.2	用于食品存储的设施是否能够保护材料和成品在储存时免受污染？	一般项	基础	2	
6.9.3	食品的运输是否符合运输目的，能降低或减少运输过程中受污染或变质的风险（如通过温度和湿度控制）？ 原辅料、半成品、成品遵循先进先出的原则，且建立日期标签。	关键项	基础	10	
6.9.4	存储区域内原辅料及包装材料状况是否正常，且保质期范围内？	一般项	基础	2	
6.9.4	是否有产品运输程序，并且被有效执行？	一般项	中级	2	
6.9.5	是否具有运输车辆检查程序，并且被有效执行？	一般项	中级	2	
6.9.6	用于装卸的设备和车辆是否具有维护和清洁流程？是否被有效执行？	一般项	中级	2	
6.10	设施和设备维护		中级		
6.10.1	是否建立了文件化的维护程序（包括清洁和清场程序）？	一般项	中级	2	
6.10.2	是否执行了有效的维护程序？	一般项	中级	2	
6.10.3	对于所有的维护活动，是否存在文件化的清洁和清场程序？	一般项	中级	2	
6.10.4	是否存在针对维护活动的有效的清洁程序？	一般项	中级	2	
6.10.5	用于维护和保养的材料是否符合其预期用途？	一般项	中级	2	
7.	食品危害控制		基础		
7.1	预备工作		基础		
7.1.1	企业识别和遵守与产品和产品类别相关的法规及客户要求了吗？	一般项	基础	2	
7.1.2	是否已经有一个具备不同职责的食品安全小组来执行本检查表所描述的工作了？	一般项	基础	2	
7.1.3	有完整的涵盖产品/产品类别包括原料、包装材料、成品和存贮及分发条件的产品描述了吗？	一般项	基础	2	
7.1.4	产品的预期用途已经描述，目标消费者已经识别了吗？	一般项	基础	2	
7.1.5	在工艺流程图中描述了生产产品的所有过程步骤了吗？	一般项	基础	2	
7.1.6	工艺流程图已经和实际进行了对照以确保它准确地反映工艺过程？	一般项	基础	2	
7.2	过敏原的控制		基础		
7.2.1	有文件化的计划以在生产的所有阶段控制过敏原和预防交叉污染？	一般项	基础	2	
7.2.2	过敏原控制计划的制定中涵盖了法规和适宜的客户要求？	一般项	基础	2	
7.2.3	是否识别了所有潜在的交叉污染原因，并制定了相应的原料、半成品及成品的操作程序以避免交叉污染？	一般项	基础	2	

7.2.4	针对食品的接触面是否有相应的清洗和消毒程序，确保从食品接触表面有效去除所有可能存在的过敏原？ 应采取有效措施防止在原料接收、储存和加工过程中，非过敏原物料/产品受到过敏原或含有过敏的物类的污染。应包含处理、隔离和换产的方式。员工应了解过敏原。关注的过敏原包括：花生，坚果，牛奶/奶粉，小麦，大豆，鱼/海鲜，贝壳类，蛋制品/白蛋白。（此条款，仅对过敏原为非主要原料适用。如果工厂生产的直接产品就是花生、坚果、牛奶、小麦粉等，此条款为不适用；如果其过敏原作为辅料添加，并不是直接产品，此条款为适用）	一般项	基础	2	
7.2.5	是否具备清晰的标识系统，以确保连续地在整个生产和交付中各个阶段对产品状态的识别？ 推荐对八大过敏原原料在终产品标签进行标注。	一般项	基础	2	
7.3	危害分析关键控制点		中级		
7.3.1	原理1：是否对食品加工生产的每个过程步骤都进行了危害分析？应制定包括每一种产品、产品类别或流程的流程图。此应囊括HACCP范围内食品加工的各个方面，从原材料收货加工、贮藏和分销。应收集、维护、记录和更新进行危害性分析所需的所有相关信息。公司应确保根据全面的信息来源制定 HACCP 计划。	关键项	中级	10	
7.3.1.1	是由有能力的食品安全小组实施危害分析？食品安全小组组长应具备深入的 HACCP 知识和与产品相关的资格和经验。食品安全小组成员应具备 HACCP 知识，并接受食品安全小组组长或外部权威机构的相关培训。	一般项	中级	2	
7.3.2	原理2：如果危害分析指出在食品生产过程中存在的不能通过良好操作规范(GMP)来降到最低或消除的显著危害，他们是否被识别为关键控制点？对于每一种需要进行控制的危害，应对控制点进行评审，以识别那些关键的控制点。	加分项	中级	2	
7.3.3	原理3：为每个关键控制点（CCP）都建立了关键限值吗？对于每一个CCP，应确定其相应的关键限值。	一般项	中级	2	
7.3.4	原理4：为每个关键控制点（CCP）都建立了监控程序吗？应为每一个CCP建立监控规程，以确保符合关键限值。监控系统应能够检测 CCP 的失控，而且在任何可能的情况下可及时地提供信息，以采取纠正措施。	一般项	中级	2	
7.3.4.1	关键控制点（CCP）都有效实施了吗？	关键项	中级	10	
7.3.5	原理5：为每个关键控制点（CCP）都建立了超出关键限值时的纠偏措施吗？	一般项	中级	2	
7.3.6	原理6：建立验证程序了吗？HACCP 食品安全小组应至少每年一次地通过现场审核和自查验证流程图的准确性。	一般项	中级	2	
7.3.6.1	验证程序有效地实施了吗？	一般项	中级	2	
7.3.7	原理7：建立了文件化的HACCP程序和记录保存吗？	一般项	中级	2	
7.3.7.1	所有与HACCP相关的记录保存和文件化程序有效实施了吗？	一般项	中级	2	
7.3.8	企业有对未识别为CCP点的所有相关步骤实施特定控制措施了吗？	一般项	中级	2	

7.3.9	HACCP 食品安全小组应每年至少一次以及在发生任何变化之前评审对食品安全可能有影响的 HACCP 计划和前提方案。评审内容可包括,但不限于以下各项: a) 原材料或原材料供应商的变化 b) 成分/配方变化 c) 加工条件或设备变化 d) 包装、贮藏或配送条件变化 e) 消费用途变化 f) 新风险的出现(如已了解的成分掺假) g) 对召回的跟进 h) 与成分、流程或产品相关的科学信息的新发展 经评审识别的有关变化应纳入HACCP计划和/或前提方案,全面编制成文且对验证进行记录	一般项	中级	2	
7.4	食品防御		中级		
7.4.1	是否评估对蓄意破坏产品/故意污染而造成的产品威胁进?	一般项	中级	2	
7.4.2	是否识别过程中易发生故意损坏/故意污染的点,并设置额外的出入控制措施?	一般项	中级	2	
7.4.3	禁止的出入及产品可能被破坏/蓄意污染时,是否适当的处理措施?	一般项	中级	2	
8	企业社会责任		基础		
8.1	基本要求		基础		
8.1.1	是否所有员工都有劳动合同,并符合国家及地方劳动部门相关法律法规。或与员工签订政府认可的集体合同?	单独计分项	基础	2	
8.1.2	员工最低工资是否符合法律法规要求,并为员工购买保险?	单独计分项	基础	2	
8.1.3	是否不使用童工?	单独计分项	基础	2	
8.1.4	是否遵守当地和国内所有适用的工作时间法律法规要求?	单独计分项	基础	2	
8.2	职业健康和安全		基础		
8.2.1	是否可以提供法律法规要求适用的健康体检、健康证明或职业病监测报告?	单独计分项	基础	2	
8.2.2	员工是否定期接受健康与安全培训,并保存培训记录?	单独计分项	基础	2	
8.2.3	工作环境是否对员工造成无理性的伤害,必要的场所是否设置有警示标志?	单独计分项	基础	2	
8.2.4	工作场所是否配备有必要的劳动防护设备和设施?	单独计分项	基础	2	
8.2.5	是否制定安全事故处理程序,配备有灭火设施和/或喷淋装置,在工厂关闭期间是否有安全保卫措施,例如警报装置、保安等?	单独计分项	基础	2	
8.2.6	是否保存政府部门的灭火装置检查记录 and 不合格项目跟踪记录,高风险防护区域的紧急出口是否有警报设施或防闭设施?	单独计分项	基础	2	
8.2.7	企业制度中是否设置关于环境的政策,并与操作相适应?	单独计分项	基础	2	
8.2.8	是否满足法规要求的环境批复规定,并制定明确的环境目标?	单独计分项	基础	2	
8.2.9	是否识别与企业运营相关的环境因素和重大环境因素,实施环境影响评价,并制定相适应的控制措施,每年评价和管理环境绩效?	单独计分项	基础	2	
8.2.10	是否通过参与环境改善工作致力于当地环境的改善?	单独计分项	基础	2	

8.2.11	是否违反当地和国内的所有适用反歧视法，或违反 ILO 公约的规定？	单独计分项	基础	2	
8.2.12	是否有确保员工免于受罚或遭受打击报复的申诉控制程序？	单独计分项	基础	2	
8.2.13	是否有用于和保障员工及时沟通的制度，每年实施员工满意度调查，并跟踪？	单独计分项	基础	2	
8.3	腐败与贿赂管理		基础		
8.3.1	是否制定商业道德政策，包括贿赂、腐败或其他不道德的商业活动？	单独计分项	基础	2	
8.3.2	是否遵从商业道德政策，没有贿赂、腐败或任何类型的欺诈性商业活动，并将商业道德政策传达给所有相关方？	单独计分项	基础	2	
8.3.3	是否严格遵守法律法规及商业道德，与利益相关方建立密切的合作伙伴关系？	单独计分项	基础	2	
8.4	公平竞争		基础		
	是否没有设置排他性、选择性、强迫性合作障碍，不搞针对性营销宣传，不诋毁竞争对手；是否防止恶性竞争，共同建立公平有序的竞争秩序？	单独计分项	基础	2	
8.5	环境保护		中级		
8.5.2	能源管理		中级		
8.5.2.1	是否识别能源来源，并追踪能源的使用？	单独计分项	中级	2	
8.5.2.2	是否制定提高能源使用效率目标和节能减排目标？	单独计分项	中级	2	
8.5.2.3	是否统计生产过程中使用最多的能源，识别最高的能源因素？	单独计分项	中级	2	
8.5.3	水资源		中级		
8.5.3.1	是否识别水的来源，并追踪水的使用？	单独计分项	中级	2	
8.5.3.2	是否制定并实施改善用水计划？	单独计分项	中级	2	
8.5.3.2	是否识别最高的能源因素，设定降低用水量的目标，并覆盖所有的水源？	单独计分项	中级	2	
8.5.4	废水和废弃物		中级		
8.5.4.1	是否跟踪生产废水和生活废水在内的废水量，保存废水达标排放指标和年度废水排放监控记录？	单独计分项	中级	2	
8.5.4.2	是否有防止废水与雨水排放系统中的雨水混合的措施？	单独计分项	中级	2	
8.5.4.3	是否有防止废水泄漏或旁路的紧急处理计划？	单独计分项	中级	2	
8.5.4.4	有害污泥和非危险污泥是否妥善处置？	单独计分项	中级	2	
8.5.4.5	是否识别和建立非危险废弃物和危险废弃物清单，实施分类存放管理，存储区和容器明确标示？	单独计分项	中级	2	
8.5.4.5	是否将工艺废水作为工艺用水再利用和/或回收？	单独计分项	中级	2	
8.5.4.6	是否有露天焚烧、露天倾倒、掩埋和储罐泄漏？	单独计分项	中级	2	
8.5.4.7	是否设定减少废弃物数量和改善废弃物处置方法的目标？	单独计分项	中级	2	
8.5.4.8	是否制定减少废弃物数量或改善处理的实施计划？	单独计分项	中级	2	
8.5.5	废弃排放		中级		
8.5.5.1	是否跟踪生产过程中的气体排放情况，识别空气排放来源和气体污染物？	单独计分项	中级	2	

8.5.5.2	氮氧化物、硫氧化物和颗粒物排放是否满足环境保护法规要求？	单独计分项	中级	2	
8.5.5.3	是否跟踪制冷剂使用及排放，具备气体排放的控制设备或减排措施？	单独计分项	中级	2	
8.5.5.4	是否设定降低企业整体温室气体（GHG）排放的目标？	单独计分项	中级	2	
8.5.5.5	是否制定能耗改善和/或温室气体排放实施计划？	单独计分项	中级	2	
8.5.5.6	是否安装现代化设备以减少或消除气体排放和室内气体质量？	单独计分项	中级	2	
8.5.5.7	是否根据科学减碳倡议组织（SBTi）设置科学碳目标？	单独计分项	中级	2	
8.5.5.8	是否统计计算年度范围直接、间接的温室气体排放情况？	单独计分项	中级	2	

参 考 文 献

- [1] BRC GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY ISSUE 7
 - [2] GFSI Global Markets Programme Manufacturing Checklist
-