

The Global Food Safety Initiative

全球食品安全倡议

(GFSI)

GFSI

Guidance Document

指导文件

第五版

全球食品安全倡议 (GFSI) 为根据比利时法律创建的非盈利性基金会。食品商业论坛 (CIES) 承担该基金会的日常管理工作。食品商业论坛 (CIES) 已竭力确保本刊物信息准确, 但 CIES 将不对合同或因本出版物或其所含内容而出现的损害 (包括但不局限于业务损失或利润损失), 亦或因阅读本出版物及其信息后采取的行为和做出的决定负有任何责任。本文件中体现的基本原则经过连续审查以反映零售商和供应商的要求。当立法对某一特定行业部门有更高标准的要求时, 本文件无意取代任何法律、法规要求。本文件将适时进行定期审核、修订。

联系地址:

转交 CIES——食品商业论坛

全球食品安全倡议

法国

巴黎 75008

马德里 rue de, 7

foodsafety@ciesnet.com

本文件的编纂获得众多零售商、食品生产者、审计机构、认证机构及其他人员的帮助。GFSI 对所有协助本文件修改和完善的人员给予诚挚的感谢。

目录

第一部分——食品安全管理方案要求

1. 简介——全球食品安全倡议（GFSI）	5
2. 范围	5
3. 定义	6
4. GFSI 指导文件概览	8
5. 食品安全管理方案应用与基准审核程序	9

第二部分——合规食品安全管理标准要求（关键要素）

6.0 合规食品安全管理标准要求（关键要素）	14
6.1 关键要素：食品安全管理体系	15
6.2 关键要素：良好生产实践、良好农业实践、良好分销实践	18
6.3 关键要素：危险分析与关键控制点（HACCP）	20

第三部分 7. 食品安全管理体系递送要求

简介	22
认证管理机构指南	22
审计频率/持续时间	22
食品证书——种类	23
审计人员资质、培训、经验和能力	24
利益冲突	26
审计人员最低要求	26
评估	26
非合规行为的纠正	27
认证决定	27
审计报告阅读权限	27
第一部分 附录 1	28
方案所有者空白基准矩阵	
第一部分 附录 2	
方案所有者对照参考列表	30
第二部分 附录 1	
要素：良好生产实践、良好农业实践、良好分销实践	

第一部分

食品安全管理方案要求

1. 简介——全球食品安全倡议（GFSI）

2000年5月，全球食品安全倡议（GFSI）由食品商业论坛（CIES）协助成立。由零售商和生产商咨询人员共同推动的GFSI基金董事会将为全球食品安全倡议提供战略指导并检查其日常管理。只有受到邀请，方可加入全球食品安全倡议董事会，具备会员资格。

GFSI的使命旨在持续改善食品安全管理体系以确保为消费者提供可靠食品。

GFSI的目标：

- 如本指导文件概要所述，维持食品安全管理方案的基准审核流程，以实现食品安全标准的统一。
- 通过全世界零售商公认且普遍接受的GFSI标准，提高整个食品供应链的成本效率。
- 为全球利益相关者提供一个独特的平台，利于他们进行网络沟通、知识交流及分享最佳食品安全实践和信息。

GFSI基金董事会也将管理技术委员会——一个拥有50多个食品安全专家的关注全球多种利益相关者的小组。技术委员会向所有零售商和其他受邀人员开放。技术委员会每年将对GFSI基金董事会批准的特定项目负责以完成GFSI的使命。

2. 适用范围

指导文件按照食品安全管理方案要求列出了食品生产中的关键要素，并对寻求符合要求的方案提供指导。在此（指导文件）框架内可对食品安全管理方案进行评估。因此，GFSI指导文件本身不是标准，不参与任何认证或授权活动。

此外，指导文件设定了递送合规方案的要求，并包括获取证书的流程操作指导。指导文件根据本文件设定了向GFSI提交年度报告的流程；以及根据本文件新版本设定了审核方案的流程。

所有食品供应链供应商均可申请合规食品安全管理方案。零售商和供应商对于该方案适用何种产品具有决断力。不同的公司政策、基本规章要求、应履行义务和产品可靠性决定了方案的适用情况也有所相同。

GFSI对本指导文件的制定和维护负责。本指导文件至少每五年推出一套新版本，且附录内容有可能增加。利益相关者将受邀提交评论和建议。新版本草案将在利益相关者之间流通。

3. 定义

授权

权威机构对根据国际标准提供认证服务的认证机构给予正式认可的程序。

授权机构

有权正式认可提供认证服务的认证机构能力的代理机构。

过敏原

经过免疫学药物测试引起不良反应的食品。

审计

通过系统的、功能性的独立检查以判定其活动和相关结果是否符合合规方案；检查应涵盖本方案涉及的所有因素，例如对供应商手册和相关程序以及生产设施进行检查。

审计员

有资格为认证机构或代表认证机构执行审计的人员。

基准审核

食品安全相关方案与 GFSI 指导文件进行对比。

认证

授权认证机构在审计的基础上提供书面或等价的担保，以确保食品安全管理体系及其执行情况符合要求。

认证机构

经授权机构授权提供认证服务的机构。

认证方案

根据适用于相同特别方案的相关具体流程的方案，包括认证标准和认证体系。认证方案应至少包括以下子项：

- 一个标准
- 一个明确定义的范围
- 一个认证体系，包括
 - 合格审计员的要求
 - 访问的大致期限和频率的说明
 - 审计报告的最基本内容

认证标准

即根据共识达成的、及获得公认机构批准的标准化文件。该文件为活动及其结果提供了通用和可重复使用的规则、指导或特点，旨在符合最佳适用规则。

认证体系

实施认证的一套特有的程序和管理体系。

利益冲突

当认证机构或审计员受他人委托行使判断时，面临干扰他们作出判断的利益或义务（无论财务上还是其他方面）。

合规方案

完全符合基准程序的食品安全管理方案。

评估

对生产设施进行检查，以便查证其符合要求。

食品安全管理方案

旨在提高食品安全的认证方案。

食品安全管理标准

旨在提高食品安全的认证标准。

非合规

违反特定要求的产品或流程，缺失或未能实施和维持一个或多个管理系统元素，或者有客观证据可以对供应商所提供事项的合规性进行质疑。

初级产品

食品类似于纯天然的或处于纯天然的状态，但可能
经过包装
经过清洗
经过修整（但没有切碎）
未经过属于“加工食品”经过的任何加工

加工食品

经过以下改变食品性质的加工过程：

• 无菌装	• 热装
• 烘焙	• 照射
• 装瓶	• 微过滤处理
• 酿造	• 微波处理
• 装罐	• 制粉
• 涂层/滚上面包屑/打碎	• 混合/搅拌
• 烹调	• 改变大气包装
• 固化	• 真空包装
• 切割/切片/切成小块	• 加热杀菌法
• 分割	• 酸洗
• 蒸馏	• 净化
• 烘干	• 焙烧
• 挤压	• 腌制
• 发酵	• 屠宰

• 冰冻干燥	• 熏制
• 冰冻	• 汽蒸杀菌
• 榨（汁）	

监督

后续审计以证实颁发的证书是有效性证书。

4. GFSI 指导文件概览

第一部分 食品安全管理方案要求

4.1 目录

全球食品安全倡议简介，GFSI 指导文件的目标、范围和定义以及食品安全管理基准审核申请程序。

第二部分 合规食品安全管理标准要求

4.2 关键要素基础

要素涵盖全套食品安全管理标准。为成功符合食品安全管理标准而编制的标准包括：

食品安全管理体系

良好实践

食品法规委员会或食品微生物标准国家顾问委员会规定的危险分析和关键控制点（HACCP）原则

关键要素详解

第二部分附录 1 中列举了更多“良好实践”的关键要素实例并明确了良好实践的要求。在零售商、生产商和其他相关利益相关者的帮助下，GFSI 制定了关键要素结构。这些关键要素将根据新的科学知识定期审核以确保持续完善。

第三部分食品认证体系递送要求

本文件第三部分规定了食品认证体系递送的要求。任何食品安全管理方案都应符合这些要求。

要素（第二部分）和食品认证体系递送要求（第三部分）共同作为食品安全管理方案基准和生产及消费国家食品法律要求形成的参考基础。如果法规要求更高的标准，这两部分将无意取代任何法律规定和要求。符合本文件要求并不意味着其符合国家关于食品安全的立法规定也不意味着可以不遵循其他任何相关市场或管辖的合规要求。

5. 食品安全管理方案基准审核程序

5.1 简介

本章所含要求意在提供符合特定标准和 GFSI 指导文件相关认证体系的信心。

5.2 范围

该部分明确了食品安全管理方案所有者操作一个特定标准和其他标准化文件时应遵循的程序，以开展符合 GFSI 指导文件要求的基准审核。

主要要求是：方案在所有情况下对认证机构公开，当该方案为认证目的所用时也应应对认证机构公开，没有任何成员或其他方面的限制（详见 5.7.3 款）

5.3 参考

- ISO 19011：用于质量和/或环境系统审核的 2002 指南
- ISO/IEC 指南 7：用于草拟合规评估标准的 1994 指南
- ISO/IEC 指南 65：用于机构操作产品认证系统的 1996 基本要求（状态：“国际标准将要进行修订，但目前还适用”）

ISO/IEC 指南 2：2004 标准化和相关活动——基本词汇

ISO 9000：2005 质量管理标准——基础与词汇

5.4 认证体系

方案的认证体系应由已经获得或积极争取获得授权的单个认证机构操作实施。授权范围见本方案规定。

5.5 指导文件所有者

5.5.1 要素的维护

GFSI 将维持本文件中的关键要素和其他要求，但凡它们事关标准发展和必需的组织结构指标，以符合 ISO/IEC 指南 65 款 4.1 和 4.2 的要求。

5.5.2 食品安全管理体系递送要求的维护

5.5.2.1

GFSI 为食品安全管理体系的递送设定了要求。每个操作方案的认证机构都必须经过授权机构的授权。授权机构为国际授权论坛（IAF）的成员而且也是 ISO/IEC 指南 65 的多边安排（MLA）的一员（只要这种多边安排存在）。

5.5.2.2

GFSI 将确保 GFSI 指导文件提供清晰、明确和客观的指导。

5.6 合规方案

提交方案的所有者应确保该方案（标准和认证体系）的制定符合 ISO/IEC 指南 65。

5.7 基准审核程序

GFSI 将按照以下程序进行操作，以确保标准及其认证体系符合指导文件规定。另外，GFSI 将保证基准审核程序将以独立、公正、高技术和透明的方式实施。

5.7.1 申请程序

5.7.1.1

作为基准审核程序的部分要求（见第一部分，附录 1），GFSI 需向申请者提供 GFSI 指导文件和暂编文件。请访问 www.ciesnet.com 获得文件最新版本。

5.7.1.2

GFSI 要求合规方案所有者：

- (a) 对操作合规方案的认证机构的安排已作文件记录，并确保认证机构的操作符合 GFSI 指导文件和 ISO/IEC 指南 65 的要求
- (b) 仅对 GFSI 指导文件授予的合规范围作出遵循声明
- (c) 不得在遵循合规方案时作出有损 GFSI 荣誉的行为，不允许作出任何 GFSI 指导文件视为误导或未经认可的合规状态说明
- (d) 在吊销或撤消合规资格后，停止使用所有（受限）包含 GFSI 任何介绍的广告事项并交回任何要求交回的文件

5.7.2 方案所有者的申请

在提出基准审核方案申请时，方案所有者必须用英语直接向 GFSI 提出申请。如有翻译提供服务帮助申请，该官方认可的翻译人员需出具说明。

5.7.2.1

方案所有者应按照 GFSI 批准的格式标准提交报告：

- (a) 对标准、方案目标、发展细节和认证体系要求的操作程序的总述
- (b) 参照标准条款逐一进行对比，以验证申请是否符合 GFSI 指导文件第二部分和合规食品安全管理标准要求（要素）。这种逐一条款对比也应详细说明合规指标并对合规作出必要的论证（见第一部分，附录 2）
- (c) 寻求合规的认证系统要求必须参照第三部分和食品认证体系递送要求并符合同等或更严格要求的第三方审计元素和相关的认证元素。
- (d) 如在参照过程中，方案所有者发现明显与指导文件不符的地方，必须在提交基准审核前予以说明。

5.7.3 合规方案要求

方案应：

(a) 已经在拥有较强技术能力的直接利益相关者的参与下制定完成或已经经过拥有较强技术能力的直接利益相关者的正式审核并作出相应的修改。

(b) 在直接利益相关者的参与下至少每五年检查和更新一次。

(c) 已经在法律鉴定机构获得版权或应对相应版权作出适当申请。

(d) 方案措辞清晰、精确，有助于其正确、统一的解释并允许申请者对合规性作出评估。应尽可能避免使用“足够”和“适当”等词语。

(e) 在行业、适当管理机构或相关专业团体具有可信性。任何 GFSI 指导文件的新标杆分析方案必须得到两个零售商的书面支持。

(f) 具有公开性，认证用途的方案应该公开，无成员资格约束或其他因素限制。为购买方案而征收的合理费用、实施方案的许可费用或方案申请的培训要求不视为一种约束或限制

(g) 不允许合规方案下生产的产品以暗示其符合某种特定产品的标准或规格的方式进行标示、标记或描述

5.7.4 基准审核委员会

GFSI 将通过邀请成员组成一个基准审核委员会，成员是零售商、生产商和其他合适的专家组成的独立、公正和较高技术能力的合格人士或组织。该委员会将完成初步筛选确保申请者符合 GFSI 规定的所有要求。委员会成员必须具有合规评估经验和至少五年食品行业相关经验（包括生产、零售、检查或执法领域的品质保证或食品安全功能工作）

如果初步筛选取得成功，将对所提交的申请展开更详细的审查。这种独立审查还包括与基准审核委员会的书面磋商。如需要可以与申请者进行一个说明会。基准审核委员会将对所有协商反馈和申请本身进行总结并制定一份包括至少以下一项建议的详细报告：

(i) 合规被接受

(ii) 只有方案所有者根据基准审核委员会的建议完成修改后，合规才被接受

(iii) 拒绝申请

对于方案修正后方可接受的情况，方案所有者应向基准审核委员会提交一份在双方都可接受的时限内修改现有方案的书面提议。对于已在使用中的合规方案，方案使用者也应在供应商已经证实的情况下提出修改建议。

GFSI 董事会将建议进行审查，然后决定对申请是接受、修改后接受或是拒绝。如果 GFSI 董事会不接受推荐或存在异议，必须提供书面理由。

5.7.5 合规声明

如果食品安全管理方案符合规定，应该发布合规声明。如果不符合规定，无论如何要以书面形式告知申请者基准审核的结果。整个审核流程（从申请到最后决定）从方案提交之日起不应超过三个月。合规声明应该公开并明确表明：

- a) GFSI 指导说明及其版本编号
- b) 合规方案，包括所有标准化文件、修订编号或日期。

5.8 上诉

如有要求，GFSI 应建立具有独立、公正和较高技术能力的**上诉**小组，申请者有权提出**上诉**。

5.9 透明

所有基准审核程序应透明化。如果申请成功，所有文件都应分向申请者和利益相关者和 GFSI 公开。

如果申请不成功，将仅与申请者进行直接交流而不公开文件。

5.10 成本

申请者最多交纳 5000 欧元的基准审核费用以分担 GFSI 的管理费用。

5.11 GFSI 指导文件和基准方案的审核和更新

合规方案如果出现任何可能导致和指导文件不符的变化，都应立即与 GFSI 进行。根据 5.7.4 和 5.7.5 款中规定的程序，修改后的方案应重新提交给 GFSI。如果出现偏差，方案所有者应在双方可以接受的期限内（不超过 1 年）对现有方案提出修改实施建议以保持方案合规状态。如指导文件发布新版本，GFSI 将按照现行合规标准对其进行初步基准筛选。标准所有者将被告知新版本中出现偏差的地方。为保持新版本符合要求，标准所有者必须在接受此建议一年内解决这些偏差。

5.12 合规方案递送的审核

GFSI 要求合规方案的标准所有者就其食品安全管理体系的执行情况提交年度报告，并向 GFSI 提供对方案的执行具有实质影响的新文件。

5.13 GFSI 标识

非经过 GFSI 书面允许，标准所有者不能在产品上标示 GFSI 标识或作为认证文件的一部分。

第二部分

合规食品安全管理 标准要求（关键要素）

6.0 合规食品安全管理标准要求（关键要素）

任何食品安全管理标准都应该符合本部分所有要求。

6.1 关键要素：食品安全管理体系

6.1.1. 基本要求

合规标准（以下称“标准”）应要求：供应商食品安全管理体系的元素应被记录、实施、维持和得到持续完善。食品安全管理体系应该：

- a) 确定商品安全管理体系所需的流程
- b) 决定这些流程的次序和相互作用
- c) 决定确保这些流程得以有效操作和控制的指标和方法。
- d) 提供信息以对这些流程的操作和监督给与必要支持
- e) 测定、监督并分析这些流程并实施必要行动以实现计划结果和持续改善。

6.1.2. 食品安全政策

标准要求：供应商应拥有一个明确、简练和备有证明文件的食品安全政策说明书和目标。说明书和目标应明确该组织的产品能够满足安全需要到什么程度。

6.1.3. 食品安全手册

标准要求：供应商应拥有涵盖业务活动范围的食品安全手册或文件系统，包括文件程序或特定参考以及对相关流程的描述。

6.1.4. 管理责任

标准要求：供应商应建立明确的组织结构。该组织结构需明确定义和记录工作功能、责任并表明工作攸关产品安全的员工间的关系。

6.1.5. 管理承诺

标准要求：供应商的高级经理层应对食品安全管理体系的发展和完善作出承诺。

6.1.6. 管理审查（包括 HACCP 核查）

标准要求：供应商的高级管理层应在计划期间审核食品安全管理体系和 HACCP 计划，确保其持续适用性、恰当和有效。如出现任何影响产品安全的变化，应对 HACCP 计划进行审核。这种审核应该就供应商的食品安全管理体系是否需要变更作出评估，包括食品安全政策和食品安全目标。

6.1.7. 资源管理

标准要求：供应商的高级管理层应及时决定和提供实施和改善食品安全管理体系和促使顾客满意的所有资源。

6.1.8. 基本文件要求

标准要求：为证明其操作有效合规、对流程进行控制、对产品安全进行管理，供应商应对生产流程记录在册，并确保在一定时期内妥善保存上述记录，以满足客户或立法要求。供应商应对上述所有记录进行有效控制，需要时能即时存取。

6.1.9. 规格

标准要求：供应商应确保其所有售出/提供的、对产品安全会造成影响的项目和服务（包括设施、交通和维护）的规格都记录在册、得到妥善保存并在需要时能随时存取。此外，供应商还应制定一个规格审核流程。

6.1.10. 程序

标准要求：对影响产品安全的所有流程和操作，供应商应制定并实施详细的程序/指示。

6.1.11. 内部审计

标准要求：对产品安全造成重大影响的所有系统和程序，供应商应制定一个内部审计系统。

6.1.12. 纠正行为

标准要求：当产品安全出现重大非合规情况时，供应商决定和实施修正行为的程序应记录在册，且所有文件都得到妥善保存并在需要时可以随时存取。

6.1.13. 非合规控制

标准要求：供应商应确保不符合要求的产品都被清晰标识出来并得到控制，以避免无意中被使用或运出。供应商上述活动应记录在册，并得到妥善保存，在需要时能随时存取。

6.1.14. 产品发布

标准要求：供应商应准备和实施适当的产品发布程序。

6.1.15. 采购

标准要求：供应商应控制采购流程，确保所有外部采购项目符合要求。

6.1.16. 供应商绩效监控

标准要求：供应商根据程序选择其供应商并进行持续监控。

6.1.17. 可追溯性

标准要求：供应商发展并维护适当的程序和系统以确保：

- 鉴别所有外包产品、外包产品成分或服务情况；
- 完整记录整个生产过程中的在加工批次或成品和包装；
- 记录所有购买者和发货目的地。

- 6.1.18. **投诉处理** 标准要求供应商制定和实施一套有效的投诉管理和投诉数据系统以控制和纠正食品安全方面的缺陷。
- 6.1.19. **重大事项管理** 标准要求供应商为其提供的产品制定有效的事项管理程序并进行实施和定期测试。该管理程序应包括产品的回收和召回规划。
- 6.1.20. **测定和监督装置控制** 标准要求供应商明确攸关食品安全的度量、保证食品安全的测定和监控装置、对标度进行认可程度内的追溯。
- 6.1.21. **产品分析** 标准要求供应商制定并实施一套系统，确保开展了攸关产品安全的产品/成分分析，且分析标准与 ISO 17025 标准一致。

6.2 要素：良好生产实践（GMP）、良好农业实践（GAP）、良好分销实践（GDP）

6.2.1. 简介

本条款规定了良好实践的要求，以保证食品的安全生产（良好生产实践，以下称为 GMP）。第二部分附录 1 中列举了更多详细的实例。如需要，标准应该包括以下与 GMP 相关的项目。

6.2.2. 设施环境

生产工厂或生产设施应设在固定场所并得到维护，以防止污染、确保安全生产。

6.2.3. 本地环境

生产工厂或生产设施所在场所应建设完毕并得到维护，以达到需要的标准。

6.2.4. 设施布局和产品流程

房屋地基、场所和/或工厂的设计、建造和维护能确保产品免遭污染的风险。

6.2.5. 建造（原材料处理、准备、加工、包装和存储区域）

场所、建筑和设施的建造应该符合既定目的。

6.2.6. 设备

设备应设计得当，符合计划目的；并得到合理使用，将食品安全风险降到最低。

6.2.7. 维护

设定一套对产品安全至关重要的计划维护系统，该系统涵盖所有的设备。

6.2.8. 员工设施

设计并运行员工设施，以将食品安全风险降至最低。

6.2.9. 产品的物理、化学污染风险

应配备适当的设施和程序以控制产品的物理、化学和生物污染风险。进行适当的控制 - 例如使用金属探测器或 X 光装置 - 以避免外来物体的影响。

6.2.10. 隔离与交叉污染

应该制定防止原材料、包装和成品污染和交叉污染的程序；该程序涵盖食品安全所有方面，如微生物、化学物质和过敏原等。

6.2.11. 库存管理（回转）

设定程序确保材料和成份的正确使用，处于保质期内。

6.2.12. 整理、清洁和卫生

制定出适当的整理、清洁和卫生标准，确保整个成产流程在各个阶段都清洁和卫生。

6.2.13. 水质管理

与食品接触的水源，其质量应该得到定期监控，不会对产品安全带来风险。产品完工后的清洗用水应该为可饮用水。应该适时检查饮用水是否被污染。

6.2.14. 废料管理

具有足够的整理、收集和处理废料的系统。

6.2.15. **病虫害控制** 具有控制或消除厂址或设施遭受病虫害风险的系统。

6.2.16. **兽医药品（只针对 GAP）** 具备一套系统保证采用恰当的药品，且不超过目的地国家公布的最大农残标准。

6.2.17. **杀虫剂、除草剂和杀菌剂的控制（仅针对 GAP）** 具备一套综合作物管理或相等系统，确保在作物生长和收获期间施用的化学药剂符合法律规定，并将残留物控制在目的地国家的最大农残标准之内。

6.2.18. **运输** 所有用于原材料（包括包装）、中间/半加工产品和成品运输的车辆（包括外包的车辆）应适合相应目的、获得良好的修理并保持干净。

6.2.19. **个人卫生、防护衣和医用屏障** 对根据产品污染风险采用的卫生标准记录在册，并开展相应的培训。提供恰当和适宜的保护衣。具备一个医用屏障程序。无论是承包人还是访客都需要遵循上述规定。

6.2.20. **培训** 具备一套系统保证所有雇员都得到足够的与他们工作相关的、有关食品安全原则和实践的培训、指导和监督。

6.3 关键要素危险分析和关键控制点 (HACCP)

提交的标准应包含危险分析和关键控制点（以下称为 HACCP）系统或同等的系统用，以便开展食品安全管理。HACCP 系统应该系统、全面、透彻，并遵循食品法规 HACCP 原则或和该原则类似的原则或国家咨询委员会的食品微生物指标（NACMCF）。若需要，危险分析应包括过敏原分析。HACCP 原则应适用于所有供应商。

HACCP 系统应规定每个产品、加工流水线/或加工地址和在食品链中的位置。

供应商的 HACCP 系统应该能够展示管理承诺，并得到供应商食品安全管理体系支持。

在特定情形下，尤其是不涉及准备、生产或食品加工的食品业务，似乎所有的危险都可以提前加以控制。在这种情况下，如果完成 HACCP 程序的第一步（危险分析），则无需进一步发展和实施其它的 HACCP 原则。

备注：HACCP 系统原则由食品法典委员会采用。其适用指南可以查询食品法典附录 CAC/RCP 1-1969。

在任何情况下，HACCP 或风险评估都必须与适用法律要求保持一致。

第三部分

食品安全管理系统 递送要求

食品安全管理系统递送要求

7.1 简介

鉴于评估和认证的程序和方法论都已预先建立，本部分的目的在于明确认证机构管理要求的最低数额，主要集中在食品安全认证流程。

7.2 认证机构管理指南

鉴定的基本要求规定见国际标准 ISO/IEC 指南 65——运行产品认证系统的机构的基本要求。这些要求适用于所有类型的认证，因此应根据食品安全要求和相关的食品技术类别予以解释。

7.3 授权

寻求与本文件保持一致的食品安全管理体系必须确保：证书需由认证机构颁发，该认证机构符合 ISO/IEC 指南 65 的要求，经 IAF 成员授权。

7.4 授权范围

授权范围应该在应用类别和合规食品安全管理方案的相关标准（包括修订编号和/或日期）中列明。对符合本文件要求的食品安全管理方案开展审计工作的认证机构，必须将本方案纳入他们的授权范围。如果**授权**机构发现鉴定机构有任何非合规行为，鉴定机构必须采取适当、及时的措施满意地解决问题。

在特定情况下，认证机构可能会向授权机构提出扩展授权范围的申请。然而，他们将拥有一个依据 ISO/IEC 指南 65 的现行授权。认证机构必须拥有食品安全管理方案所有者关于此情况的书面通知。

一个机构提供的认证服务范围必须比所授权范围要宽。因此，应就授权范围应予以明确。超出授权范围的服务应该与授权内的服务有所区别。

7.3 审计期限和频度

7.3.1 认证机构必须尽可能精确地定义审计期限。审计期由供应商提供的关于营业的规模和复杂程度以及审计的范围等信息来确定。标准所有者必须明确表示决定审计期限的基础。

在对被审计对象进行访问的初期，应审查审计期限是否合理。

尽管审计期限因风险评估内容不同而有所不同，但至少需要一天半的时间。审计的期限可能由于一系列因素而有所不同，例如审计历史、严重程度、审计类型和非合规情况的数量、促使 HACCP 改变的流程修改、能力显著增长、结构变更和公司管理的变化。

通过对供应商手册和相关程序以及生产设施的检查，对标准涵盖的所有部分都进行审核。

7.3.2 认证机构必须确定对每个工厂开展审计的频率，并明确定义决定方案审计频率的基本原理。

至少每 12 个月开展一次审计。

审计频率可能受到一系列因素的影响，例如之前的审计历史、产品的季节性、生产能力显著增加、结构变更、生产技术变更或生产类型的变更。

在审计季节性产品时允许有限制的灵活性。但在这种情况下，供应商每个产品季节都应接受审计。

7.4 食品认证——类别

下列表格中列出食品类别。申请授权或授权范围拓展的组织应使用这些类别进行申请。然而，在标准制定过程中可能出现新食品种类，例如在远东地区。如果食品产品不完全适合下列类别，必须明确定义新的类别。

生产

1. 鸡蛋	2. 红肉——冷冻的和冰冻的
3. 家禽——冷冻的和冰冻的	4. 鱼——冷冻的和冰冻的
5. 农产品	6. 奶类
7. 肉产品和装料	8. 鱼产品和装料
9. 环境控制稳定密封包装	10. 即食或加热食品
11. 饮料	12. 焙烤和烘制产品
13. 风干货物	14. 糖果
15. 小吃和早餐谷类	16. 油和脂肪
17. 食品配料	

农业

1. 家畜和狩猎动物的生产、捕获和收获
2. 动物饲料生产
3. 新鲜作物的生长和生产
4. 新鲜作物的堆栈运行
5. 大范围农业作业
6. 咖啡的生长和生产
7. 鱼类的收获和精细农艺

7.5 审计员资格、培训、经验和能力

认证机构必须具备系统和程序，以确保展开评估的审计员具备 ISO 19001 和 ISO 22003（专门关于 GFSI 批准审计标准）描述的能力。

7.5.1 资格/教育

审计员需拥有和食品相关或生物科学学历或至少成功完成和食品相关或生物科学高等教育课程或类似课程。目前正在根据 GFSI 批准标准进行审计的审计员，如果他们能胜任工作，则不必要求达到这些资格要求。

7.5.2 整体工作经验

5 年食品行业的全职工作经验，包括至少拥有 2 年在食品生产或制造、零售、检查、执行或类似领域开展品质保证或食品安全功能工作的经验。

如果审计员通过由标准所有者设计和提供的测试，则其工作经验要求可以降至两年。

测试的内容至少应包括：

- 有关方案的基本知识
- 相关法规知识
- 特定食品加工的知识与理解
- 对品质保证、品质管理和 HACCP 原则的理解

7.5.3 正规审计员培训

- 审计员需要成功完成基于 QMS 或 FSMS 的审计技术培训——期限：一周/40 小时或等同。
- 成功完成基于食品法典原则的 HACCP 培训课程，理解 HACCP 原则并能进行运用。
- 成功完成标准，达到有关标准要求，并令标准所有者感到满意。

7.5.4 初级培训

对每一审计员的培训项目应该包括：

- 每一领域和分领域的知识和技能，评估领域的知识
- 食品安全、HACCP 和前提项目的知识，能理解和应用相关法律和法规
- 一期涵盖品质管理系统、HACCP、特定审计技术和特定类别知识的监督培训
- 由指定监督员对培训项目的圆满完成给出书面说明。

7.5.5 范围扩充

为扩充审计范围，审计员必须参加新类别的理论培训项目，开展受监督的审计；审计员必须经认证机构评估并获得能力证明后，方可进行新类别的审计。

7.5.6 审计经验

初步审计经验

审计员必须根据相关 GFSI 批准标准，在不同审计组织内工作 10 个或 15 个审计日，在此期间接受系列工作培训。

维持审计经验

CB 必须开展一个年度项目，根据相关 GFSI 批准的标准，对不同审计组织开展 5 场审计，或 10 个或 15 个审计日的现场审计，以保障审计类别和方案知识符合标准并对通过审查的审计员签字认可。

7.5.7 继续培训

审计员必须掌握相关种类的最佳实践，可以理解和应用相应的法律和法规，并保留所有相关培训的书面记录。

7.5.8 品质和能力

认证机构必须具有一套体系确保审计员能够专业地展开工作。以下提供了所要求的行为范例。

- 道德品质，即：公正、诚实、真诚、正直和谨慎
- 思想开明，即：愿意考虑不同的想法或观点
- 外交能力，即：很善于与人打交道
- 遵纪守法，即：切实地意识到周边环境和活动
- 有洞察力，即：本能地意识到或能够理解情势
- 灵活变通，即：可以根据不同情况及时调整
- 有韧性，即：始终如一地集中精力完成目标
- 果断，即：在逻辑分析后及时得出结论
- 自立，即：在与他人有效沟通的同时可以独立行动
- 诚实、正直——意识到需要保密并遵守专业职业准则

7.6 利益冲突

认证机构和所雇用的审计员必须避免利益冲突，尤其是审计、培训和咨询方面，必须签署保密协议以对此作出承诺。

N. B. 利益冲突定义——第一部分，第三节

7.7 审计报告的最低要求

一份审计报告应至少包含：

1.	基本信息
	- 公司名称
	- EAN.UCC 全球地址编号 (GLN) (如果有)
	- 地址
	- 认证机构名称
	- 地址
	- 工厂名称
	- 地址
	- 审计日期
	- 之前审计日期和进行审计的认证机构名称
	- 食品安全管理方案的名称和版本
	- 审计范围 (详细描述流程/产品)
	- 产品类别
	- 参与审计的关键人员名单
	- 公司代表的名称/签字
	- 审计员名称/签字
2.	审计结果概要
	- HACCP/食品安全管理体系描述
	- 现有证书细节
	- 评估流程概括
	- 审计总结
	- 证书有效期
3.	非合规列表
4.	审计报告/样本细节
	- HACCP 要求 -每个关键要素的审计结果
	- 食品安全管理体系要求 -每个关键要素的审计结果
	- GMP/GAP/GDP 要求 -每个关键要素的审计结果
	-其他相关标注

7.8 评审

当进行评分、评级和对体系评级时，标准所有者必须作出明确解释。审计报告必须明确标注出符合与不符合标准之处。一旦审计员发现非合规处，必须处在审计报告中对非合规给出清晰和简明细节陈述。

7.9 非合规纠正行为

需针对第一部分第三节中定义的所有非合规，制定纠正行为计划；并将纠正行为实施证据提交认证机构，以证实申请者达到标准的要求。必须通过进一步现场评估或提交包括更新的程序、记录和图片等的书面文件来作进一步证实，并由认证机构内的技术人员或技术小组进行评估。在授予证书之前，认证机构须在标准定义的时间内归还所有纠正行为证明，并完成对纠正行为的验证。

7.10 认证决定

标准所有者要求在授予、吊销、收回或更新证书之前必须对审核报告进行完全的技术评估，以确保：

审核人员公正地理解好报告的技术内容

- 报告涵盖标准要求的所有内容，使用由合格的审计员做出的支持标注
- 报告的范围包含客户申请的范围，报告提供令人满意的证据证明所有需调查的领域得到充分地调查
- 识别出所有领域的非合规点，并采取有效的纠正措施去解决这些非合规点

客户必须获知：他们能够对证书决定提出诉请。

7.11 审计报告访问权限

根据客户判断，审计报告可提供给获得授权方。客户拥有审计报告的所有权、细节决定权并可规定报告的访问权限。

第一部分，附录 1：方案所有者的空白基准矩阵

由方案所有者填写

	提交方案	
5.7.2	方案所有者应提供一份包含下列信息的报告，报告格式为 GFSI 批准的标准格式	
(a)	概述认证系统要求的标准、目标、发展细节和运行程序	
(b)	将指导文件第二部分标准和合规食品安全标准要求（关键要素）与寻求合规的方案的每个条款逐一进行对照。详细列明合规指标，如需要，对合规性做必要辩论。	（见第一部分，附录 2：交叉参考表）
(c)	将寻求合规的认证系统的要求与第三部分（食品认证系统递送要求）做交叉对照，找出同等或更严格的第三方设计要素和相关认证要素	（审计员资格、培训情况和经验；审计报告最低要求；访问的期间和频率）

N. B. 5.7.2.1 (d) 如果在交叉对照过程中，方案所有者发现有与指导文件中明显的不符点，必须在提交基准审核之前对这些不符合点予以说明。

	提交标准:	
5.7.3	合规方案的要求。该方案将:	
(a)	由直接利益相关者中技术合格代表参与制定,或已经经过该方正式审核并做出了适当修正	
(b)	至少每五年审核并更新一次,并有直接利益相关者代表的参与(5.11)	
(c)	具有法律实体拥有版权,或为获得该版权进行了适当的申请	法律实体名称
(d)	措辞清晰、明确以有助于做出精确统一的解释,并有助于对申请人进行合规评估。应尽可能避免使用“足够”和“适当”等词语	
(e)	在行业、监管机构或相关专业组织具有可信度。对照GFSI指导文件,基准评估的新方案必须得到两个零售商的支持。	
(f)	对大众公开,用于认证目的也需对大众公开,且不受成员约束或其他限制。购买方案收取的合理费用、实施方案的许可证费用、方案申请的培训要求均不视为约束或限制	
(g)	不允许对在合规标准下生产的产品打上商标、标记或进行描述,以暗示其符合某种特定产品的标准或规格	

第一部分，附录 2：方案所有者对照参考列表

6.1 节 关键要素：食品安全管理体系			
GFSI 协定（修订版 2）	提交标准：	GFSI 协定（修订版 2）	提交标准：
6.1.1	基本要求	6.1.12	纠正行为
6.1.2	食品安全政策	6.1.13	非合规控制
6.1.3	食品安全手册	6.1.14	产品发布
6.1.4	管理责任	6.1.15	采购
6.1.5	管理承诺	6.1.16	供应商业绩监控
6.1.6	管理审核	6.1.17	可追溯性
6.1.7	资源管理	6.1.18	投诉处理
6.1.8	基本文件要求	6.1.19	重大事件管理
6.1.9	规格	6.1.20	测定和监控装置控制
6.1.10	程序	6.1.21	产品分析
6.1.11	内部审计	6.1.22	
6.2 节：GAP、GMP、GDP 的关键要素			
GFSI 协定（修订版 2）		GFSI 协定（修订版 2）	
6.2.2	设施环境	6.2.11	库存管理（循环）
6.2.3	本地环境	6.2.12	整理、清洁与卫生
6.2.4	设施布局和产品流程	6.2.13	水质管理
6.2.5	制造	6.2.14	废料管理
6.2.6	设备	6.2.15	病虫害控制
6.2.7	维护	6.2.16	兽医
6.2.8	人员设施	6.2.17	杀虫剂、除草剂和杀菌剂控制
6.2.9	物理和化学产品污染风险	6.2.18	运输
6.2.10	隔离与交叉污染	6.2.19	个人卫生、防护衣和医用屏障
		6.2.20	培训
6.3 节：HACCP 关键要素			
7.食品认证体系递交要求			
7.2.1	授权	7.5.6	审计经验
7.2.2	授权范围	7.5.7	持续培训
7.3	审计频率/期限	7.5.8	品质与能力
7.4	食品证书——种类	7.6	利益冲突
7.5	审计员资格、培训、经验与能力	7.7	审计报告最低要求
7.5.1	资格/教育	7.8	评估
7.5.2	整体工作经验	7.9	非合规纠正行为
7.5.3	正规审计员培训	7.10	证书决定
7.5.4	初期培训	7.11	审计报告分发
7.5.5	范围扩展		

第二部分，附录 1——关键要素 良好农业实践、良好生产实践、良好分销实践

以下为根据相关要素（6.2 章）制定的良好农业实践（GAP）、良好生产实践（GMP）、良好分销实践（GDP）的实例。该列表并非包括了所有的关键要素。

设施环境

GAP	GMP	GDP
设施与目的相适应	具有完备的安防安排	具有完备的安防安排
禁止废水无控制地流入灌溉设施和其它盆地	明确的界定场址范围	明确的界定场址范围
	做好周边地区病虫害控制	做好周边地区病虫害控制
	完备的排水设备	完备的排水设备

本地环境

GAP	GMP	GDP
所有新场址应经过环境污染和洪水风险评估	所有新场址应经过环境污染和洪水风险评估	所有新场址应经过环境污染和洪水风险评估
定期实行本地环境对食品安全的评估和食品安全对本地环境的影响评估	定期实行本地环境对食品安全的评估和食品安全对本地环境的影响评估	定期实行本地环境对食品安全的评估和食品安全对本地环境的影响评估

设施布局和产品流程

GAP	GMP	GDP
加工流程应记录在案以便于农产品包装	加工流程应合理并为单向系统	加工流程合理
	适当隔离高/低风险产品区域	对加工流程进行设计时,应考虑对污染进行预防
	如需要,应具备冷冻和冰冻设备	
对加工流程进行设计时,应考虑对污染进行预防	对加工流程进行设计时,应考虑对污染进行预防	
	具备隔离的设备清洗设施	
	场址的实验室如果存在潜在食品安全风险,则实验室应远离生产区域或外包给合格的实验室	

建造

GAP	GMP	GDP
在进行设计和建造时, 应竭力将灰尘/残留物降至最低, 以备将来在生产场地进行包装	在进行设计和建造时, 应竭力将灰尘/残留物降至最低	在进行设计和建造时, 应竭力将灰尘/残留物降至最低
墙壁、地板和顶部应很容易接触到且便于清洗, 不透水, 以备将来在生产场地进行包装	墙壁、地板和顶部应很容易接触到且便于清洗, 不透水	墙壁、地板和顶部应很容易接触到且便于清洗, 不透水
	人造屋顶应有足够的接触空间便于清洗和病虫害管理	
	完备的排水设备, 使高风险区域的废水流出	完备的排水设备
	保护照明, 尽量避免使用玻璃制品	保护照明, 尽量避免使用玻璃制品
	避免在生产区安装窗户, 如果已有窗户, 并且根据设计要求需要打开, 就要采取保护措施, 保障安全 必要时过滤空气	避免在生产区安装窗户, 如果已有窗户, 并且根据设计要求需要打开, 就要采取保护措施, 保障安全 必要时过滤空气
	高风险和低风险生产区域的压力应有所差别	
	完备的通风系统避免凝结	
	必要时, 具备完备的灰尘控制系统	
提供足够的照明	提供足够的照明	提供足够的照明
	连接生产区的通往外部的门应该特别严丝合缝, 并完全防水	连接生产区的通往外部的门应该特别严丝合缝, 并完全防水

设备

GAP	GMP	GDP
设备与目的相适应并容易清洗	设备与目的相适应并容易清洗	不适用
	设备放置场所应便于清洗和维护	
对设备状况进行定期评估	对设备状况进行定期评估。操作员/人员的运动应受到控制,尽可能降低交叉污染的风险	

维护

GAP	GMP	GDP
计划中的维护项目应该到位	计划中的维护项目应该到位	计划中的维护项目应该到位
承包商和内部维护小组应该清楚并坚持公司卫生标准	承包商和内部维护小组应该清楚并坚持公司卫生标准	承包商和内部维护小组应该清楚并坚持公司卫生标准

员工设施

GAP	GMP	GDP
人员设施应适当的进行安置，以方便进出成产区，卫生间除外。以备将来在生产场地进行包装	人员设施应适当的进行安置，以方便进出成产区，卫生间除外。	
	提供足够的存物箱/储备设施	提供足够的存物箱/储备设施
	提供足够的洗手设施	提供足够的洗手设施
	提供适当的保护衣物、鞋和头盔	提供适当的保护衣物、鞋和头盔
提供休息场所和就餐设施	提供休息场所和就餐设施	提供休息场所和就餐设施
	仅允许在指定区域吸烟	仅允许在指定区域吸烟
提供卫生间和洗手设施	提供卫生间，但不能直接对生产区域开放	提供卫生间，但不能直接对生产区域开放
	进入高风险生产区域应遵循指定的更衣设施和特定的程序	

外来物体/化学污染风险

GAP	GMP	GDP
	具备危险控制系统	具备危险控制系统
	在风险存在区域设置金属探测器	
	如已使用金属探测器，其能自动锁在一个上锁的容器内	
	控制刀具/刀片的分发，并定期检查使用状况	
	具备玻璃控制和破损程序	具备玻璃控制和破损程序
	应对玻璃制品进行注册和检查防止风险	应对玻璃制品进行注册和检查防止风险
	定期检查过滤器和筛网	具有维护签字程序
	具有维修签字程序	
	基于污染风险，检查进货	基于污染风险，检查进货
	控制返工的发生	
	化学品应储存在安全区域	化学品应储存在安全区域
管理和控制使用在机械设备上的化学品	化学品使用人员应经过培训	化学品使用人员应经过培训
	如果可能，避免在生产区域使用木制品	
	所有措施应按适当频率进行实施并做全面记录	所有措施应按适当频率进行实施并做全面记录

整理、清洁和卫生

GAP	GMP	GDP
如需要，做好清洁日程安排和记录	做好清洁日程安排和记录	做好清洁日程安排和记录
化学品的使用应与计划目的相适应	化学品的使用应与计划目的相适应	化学品的使用应与计划目的相适应
	具有核实清洁状况和纠正行为程序的方法	执行卫生检查和记录检查结果
	如适宜，应明确注明并隔离清洁设备	

水质管理

GAP	GMP	GDP
具有适当的、可控灌溉水源		
成品清洗用水应为饮用水	使用饮用水并以适当的频率适时检查污染状况	不适用
	应对加工时使用的冰进行合理管理，防止交叉污染	

废料管理

GAP	GMP	GDP
控制废料，防止水源和土壤的污染	具有减少废料的系统	具有减少废料的系统
具有废物和化学容器处理项目	开展有效的废料管理	开展有效的废料管理
	外部废料容器应被覆盖并被定期清除	外部废料容器应被覆盖并被定期清除
	明确标注出内部用和外部用的垃圾桶，并对其进行定期清理	

病虫害控制

GAP	GMP	GDP
评估化学品对收获物土壤和水源的影响		
由声誉好的组织或内部受训人员开展病虫害控制工作	由声誉好的组织或内部受训人员开展病虫害控制工作	由声誉好的组织或内部受训人员开展病虫害控制工作
	应对周边和内外部建筑开展检查	应对周边和内外部建筑开展检查
	具备诱饵网	具备诱饵网
	根据风险情况, 定期进行检查	根据风险情况, 定期进行检查
	应对检查活动、建议和纠正活动做好记录	应对检查活动、建议和纠正活动做好记录
	在确保其安置正确恰当的前提下, 电杀蝇器应处于永久运行状态	在确保其安置正确恰当的前提下, 电杀蝇器应处于永久运行状态
	检查购入物品, 防止病虫害传染病	检查购入物品, 防止病虫害传染病
	建筑完全防水	建筑完全防水

人员卫生

GAP	GMP	GDP
根据风险情况，采取的卫生标准应记录在册	根据风险情况，规定所有进入设施的人员应遵循的卫生标准，并进行培训。卫生标准应包括： ● 洗手 ● 切割、打磨和蒸煮	根据风险情况，规定所有进入设施的人员应遵循的卫生标准，并进行培训。卫生标准应包括： ● 洗手 ● 切割、打磨和蒸煮（非包裹产品）
	● 专门的吸烟区	● 专门的吸烟区
	● 隔离的餐饮区	● 隔离的餐饮区
	● 首饰和手表	● 首饰和手表
	● 化妆品	● 化妆品
	● 医用屏障程序 见：保护衣	● 医用屏障程序 见：保护衣
对人员就记录在册的卫生标准进行适当培训		
充分的切割、打磨和蒸煮		
对双手进行充分的清洁		
医用屏障措施防止生病工人进入厂区，直至生病员工病愈，不再会感染他人		

培训

GAP	GMP	GDP
对必要的技能进行培训	包括临时员工在内的人员培训，直至胜任相应的职责/活动	包括临时员工在内的人员培训，直至胜任相应的职责/活动
	培训效果验证	培训效果验证
	对培训需求进行审核	对培训需求进行审核
	做好培训记录	做好培训记录
	对新人员进行充分的监督	对新人员进行充分的监督

保护衣

GAP	GMP	GDP
如需要，为人员提供适用、适宜的保护衣	如需要，为人员、承包商和访客提供适用、适宜的保护衣	如需要，为人员、承包商和访客提供适用、适宜的保护衣
	使用并定期更换清洁的保护衣	使用并定期更换清洁的保护衣
	保护衣应进行清洁型洗涤	保护衣应由内部人员或批准的承包商进行清洁型洗涤
	保护衣应防止产品污染	
	高风险区域使用保护鞋套	

交叉污染风险

GAP	GMP	GDP
避免外部包装引起交叉污染	将原料和已加工产品分开, 高/低风险生产区内的用具也要分开	不适用
	确定和控制坚果和其他过敏原, 防止交叉感染	
	控制返工	
	采取适当措施避免人员、承包商和访客的交叉污染	

隔离

GAP	GMP	GDP
不同产品类型应该隔离避免交叉污染风险	不同产品类型应该隔离避免交叉污染风险。为不合格/滞留产品设置检疫区	不同产品类型应该隔离避免交叉污染风险。为不合格/滞留产品设置检疫区

存储管理（循环）

GAP	GMP	GDP
如需要, 采购的苗木应具有健康证书	本着先进先出的原则, 对原材料、在加工材料、包装和产成品做好标注, 以保证有效的存储流动	产品按照先进先出的原则发货
控制收获作物, 确保正确运作	在认可的程度内, 对原材料、在加工材料和产成品进行微生物污染检查	

医用屏障

GAP	GMP	GDP
在适用时期为员工和承包商提供医用屏障	在适用时期为员工和承包商提供医用屏障	在适用时期为员工和承包商提供医用屏障
设置疾病报告和返回报告工作程序	置疾病报告和返回报告工作程序	置疾病报告和返回报告工作程序

兽医药品

按治疗/控制要求适当用药并且在兽医监督和批准的情况下使用设定剂量的药物	对供应商进行适当的控制,确保在目的地国家的农药残留物不超过最大农残标准	不适用
兽医药物应储存在上锁的房间和柜子里		
所有药物管理活动应记录在册		
禁止使用目的地国家禁用药物		
尽可能少的用药物来控制疾病和病虫害		
注明屠宰前停止用药期		

杀虫剂/除草剂/杀菌剂控制

GAP	GMP	GDP
采用综合作物管理技术或同等的技术,保证在生长和收获期间合理使用化学物质,以控制好残留物	对供应商进行适当的控制,确保农药残留物不超过最大农残标准	不适用
如需要,适时对杀虫剂、除草剂和杀菌剂的管理和使用进行培训		

收获后处理

GAP	GMP	GDP
化学品使用适当,符合处理和控制要求	不适用	不适用
使用饮用水		

饲料

GAP	GMP	GDP
避免使用不适合人类食用的材料	不适用	不适用
新鲜原料应在使用前进行加热处理		
饲料成分定期检查		