ICS 03.100.01
CCS A10

T/CCFA

中 国 连 锁 经 营 协 会 团 体 标 准

T/CCFAGS 006—2022
代替 T/CCFAGS 006-2019

食用农产品供应商生产评价要求 植物类

Edible agricultural products supplier production evaluation requirements Plant

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2022.05）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022－XX－XX 发布 2022－XX－XX 实施

中国连锁经营协会 发 布

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　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　非法使用禁止、限制性农药 2
5　食品安全管理体系 2
5.1　记录体系 2
5.2　可追溯性 2
5.3　纠正与纠正措施 2
5.4　顾客的食品安全要求 2
5.5　食品安全事件管理 2
5.6　采购 3
5.7　自我评估 3
5.8　定期检查 3
6　良好操作规范 3
6.1　个人卫生 3
6.2　场所种植历史和场所管理 3
6.3　动物控制 3
6.4　清洗与消毒 4
6.5　水的使用 4
6.6　繁殖材料 4
6.7　肥料使用 4
6.8　植保产品 4
6.9　采收前农药残留监测 4
6.10　采收 5
6.11　产品处理 5
6.12　废弃物和污染物管理 5
7　食品危害控制 5
7.1　食品安全控制 5
7.2　食品防护 5
8　可持续发展要求 5
8.1　土壤管理 6

8.2 养分管理 6
8.3 农作物保护 6
8.4 废弃物管理 6
8.5 水资源管理 6
8.6 生物多样性 6
8.7 减少食品浪费 6
8.8 温室气体排放 7
附录A（规范性） 植物类食用农产品供应商生产评价检查表 8
参考文献 14

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 006-2019《初级农产品食品安全管理要求 植物类》，与T/CCFAGS 006-2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 修改了标准中英文名称及适用范围，
b) 删除 3.1 “食品安全”术语和定义，按照《中华人民共和国食品安全法》中相关规定执行；
c) 新增了“食用农产品”术语和定义，参考 GB/T 29372-2012 3.1 “食用农产品”进行修改；
d) 删除 3.3“初级种植农产品”、3.4 “农产品初级加工场所”、3.5“农作物保护计划”、3.8“最高残留限量”、3.9“危害”等术语和定义；
e) 增加了 8 可持续发展管理要求，主要包括 8.1 土壤管理、8.2 养分管理、8.3 农作物保护、8.4 废弃物管理、8.5 水资源管理、8.6 生物多样性、8.7 减少食品浪费、8.8 温室气体排放等内容。

本文件由中国连锁经营协会食品安全委员会提出。

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、上海悦孜企业信息咨询有限公司、中国农业科学院农业经济与发展研究所、瑞典环境科学研究院...

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2019 年首次发布为 T/CCFAGS 006-2019;

本次为第一次修订。

食用农产品供应商生产评价要求 植物类

1 范围

本文件规定了植物类食用农产品供应商合法性、食品安全管理体系、良好操作规范、食品危害控制、可持续发展等方面的生产评价要求及评价检查表。

本文件适用于连锁零售、餐饮企业对食用农产品供应商开展种植基地、生产现场的检查评价，也适用于有意愿提升食品安全管理能力和可持续发展水平的果蔬种植基地及企业，其他类型企业可参照执行。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB/T 8321.1-10 农药合理使用准则
GB/T 15063 复混肥料(复合肥料)
GB/T 20014.1 良好农业规范 第1部分：术语
NY 525 有机肥料
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
NY/T 2911 测土配方施肥技术规程
T/CCFAGS 019 果蔬周转箱运行操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用农产品 edible agricultural product

通过种植、养殖（屠宰）、采收、捕捞等产生，未经加工或经简单加工，供人食用的农产品。包括果蔬（含食用菌）、畜禽肉、水产品等。

[来源：GB/T 29372 3.1，有修改]

3.2

食品安全危害 food safety hazard

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素或食品存在状况。

3.3

综合虫害管理 integrated pest management （IPM）

IPM是一种环保的、常识性的害虫防治方法。传统的病虫害防治涉及到农药的常规施用，IPM侧重于病虫害防治，只有在绝对必要的情况下才使用农药，以防止作物损失和经济损失。

3.4

植物保护产品 plant protection products

植物产品

化学和生物杀虫剂，杀真菌剂，除草剂，和蜡。在收获前用于田间的病虫害，杂草防治，收获后用于储存和运输中的病虫害防治。

3.5

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。

3.6

可持续发展

既能满足当代人的需要，又不对后代人满足其需要的能力构成危害的发展。

4 合法性要求

4.1 资质合法

生产企业应依法获得国家规定的相关许可资质，并确保食品经营范围、项目或食品生产类别符合其产品许可类别，且保证相关证书执照在规定的有效期限内。

4.2 经营活动合法

生产企业应确保相关的食品经营活动、经营的食品，以及组织内外部与食品安全活动有关的人员，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。

种植企业和农民专业合作社务必出具的种植产品产地证明、合格证明等证明材料，确保采购的种植产品来源可追溯。

4.3 分包合法（适用时）

生产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

生产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 非法使用禁止、限制性农药

植保产品的选择和使用应符合其注册范围和农业主管部门相关要求，不得超范围、超限量使用。

5 食品安全管理体系

5.1 记录体系

生产者应保留与食品安全相关的种植操作记录。记录保存期限应当符合国家法律法规要求，如无法规要求，记录保留时间至少两年。

5.2 可追溯性

生产者应有形成文件的可追溯程序，并实施。

生产者应知道产品运往何处（向前一步），以及使用的投入品/材料的来源（往后一步）。

每年至少测试一次追溯程序，应对测试进行记录，并对发现的不符合进行整改。

5.3 纠正与纠正措施

生产者应对所有与食品安全有关反馈采取纠正行动，并建立程序；应实施程序，来识别投诉和不符合发生的根本原因，采取纠正措施以预防再次发生，实施纠正和纠正措施应保留记录。

5.4 顾客的食品安全要求

生产者应识别并予以满足顾客合理的要求，并保存相关记录；应证实提供的产品符合顾客要求。

5.5 食品安全事件管理

生产者应有形成文件的食品安全事件管理程序，包括说明事件报告、产品撤回、召回、和记录保留；程序中应保留联系人清单。发生食品安全事件时，生产者应实施有效的食品事故管理程序，按照联系人清单来通知相关联系人，以决定适当的行动，并保留完整的事件记录。

食品安全事件管理程序至少应每年进行一次回顾，必要时进行更新。

5.6 采购

生产者采购的物料和服务，应满足其预期的安全用途。

5.7 自我评估

在生产期间，生产者应至少每年进行一次自我评估/内部检查，以确保持续符合相关的安全和合规性要求。当自我评估发现有食品安全措施不符合要求时，应采取行动改善那些措施。所有的评估发现和改善措施，应保留记录。

5.8 定期检查

生产者应根据生产周期等因素，宜采用快速检测等手段对农药残留定期检测，以验证管理体系和风险防控措施的有效性，并及时发现新的风险。所有检测，应保留记录。

生产者应保留与食品安全相关的种植操作记录。记录保存期限应当符合国家法律法规要求，如无法规要求，记录保留时间至少超过其形成产品的货架期后6个月。

6 良好操作规范

6.1 个人卫生

生产者应确保针对员工和来访者实施适宜的卫生规范。这些规范应致使良好的卫生操作和为客户提供安全、高质量的产品，充分地说明从种植、采收、包装以及农场间运输的活动。应包括：

所有农场员工应接受个人卫生要求培训，并遵守规定的卫生要求；

f) 来访者进入生产现场必须遵守个人卫生规范的要求。

g) 农场员工应可以在工作地点附近（包括田地、包装和采收），使用干净的洗手间和洗手设施。这些卫生设施数量充足，工作状态正常；

h) 生产者应有控制措施，以避免人为引入的物理污染物；

i) 应使用员工容易理解的语言提示或张贴清晰的图片，来指导人员在工作开始或返回工作岗位前清洗双手；

j) 吸烟、饮食、咀嚼及饮水，应限定在特定的区域以避免污染产品，无论是在田地还是采后处理(采收后的任何处理)；

k) 生产者应具备规范，以确保患有可通过食物传播的疾病的人员不直接接触产品，以防止产品污染；

l) 生产者应有控制措施，以避免人体血液和体液的污染；

m) 所有在田地和采收后接触产品的人员，应穿干净的衣服以能够保护产品不受污染；

生产者应确保人员和参观者有效地落实卫生规范。所有洗手间、厕所、洗手池，包括更衣室和淋浴室（如适用），应保持卫生的状态。农场应有指定场所，为人员更换衣服。应例行监视人员卫生程序的有效性，并保持文件化的纠正措施，保留适当的记录。

6.2 场所种植历史和场所管理

生产者应知道生产场所，以及周边相邻区域的的土地种植历史，以减少已知的食品安全风险；应考虑并对以往和当前土地的使用情况形成文件，包括邻近的地块，以评估地块带来的食品安全风险；应保留每个地块的作物种植记录。

生产者应针对识别的食品安全风险，采取必要措施降低或减少风险。

生产者应保持农场及设施的清洁，避免垃圾和废弃物产生的影响。

6.3 动物控制

生产者应具备充分的设施和实施控制措施，以将非预期的动物（包括啮齿类动物、昆虫、鸟类和其他动物）进入的风险降到最低，包括生产和包装区域的内部和周围。

生产者应监控生产和包装区域内部和周围的的动物活动。

6.4 清洗与消毒

生产者应建立形成文件的清洁和消毒程序，确保在整个生产的所有阶段，有适当的程序进行清洗和消毒；确保程序并有效实施，含验证活动，以确保所有区域的清洁，包括贮存和产品处理区域、以及设备、器具和车辆。

清洗用化学品和材料应清晰标识，符合其预期用途（如必要，使用食品级材料），并单独存放，以避免污染果蔬产品。

负责清洁和消毒活动的员工，应具备资格并且接受过培训。

6.5 水的使用

生产者应确保水的质量与其用途相符合，农业灌溉用水应符合GB 5084 农田灌溉水质标准 要求。应具备措施，以预防水源及其输送系统的污染。与水直接接触的所有设备，都应保持状况良好，且其用途不会对食品安全造成任何风险。应具备措施，以确保在采收时或采收后产品处理使用的冰或水符合GB 5749 生活饮用水卫生标准 要求。

应对每处使用的水源，完成年度风险评估，并采取提出的行动，以降低风险。应根据当地、国家或国际标准，对水进行抽样和检测。在每个生长季节或与风险评估结果一致的频率进行分析检测。生产者应使用有能力的实验室，开展必须的检测。应保留记录，以证实在采收时或采收后的产品处理使用的冰或水符合GB 5749生活饮用水卫生标准要求。

6.6 繁殖材料

生产者应确保繁殖材料，不对食品安全带来风险。应保留植物育苗期间内使用的或从第三方机构采购的繁殖材料使用的所有投入品的记录。

6.7 肥料使用

生产者应确保使用的有机和无机肥料，包括牲畜粪和堆肥，不会对食品安全带来风险，并避免污染产品。不应使用人类生活的污水，除非有特定的当地法规在不构成食品安全风险的特定情况下，允许使用。

所有肥料应清晰标识、保护，并与植保产品分开存放。无机和有机肥料应以适当的方式存放，避免接触产品。在使用前，应考虑与施用肥料（有机/无机肥料）的类型或使用相关的风险，以控制食品安全危害。

施肥设备应保持状态良好，且每年校验，以确保精确使用。

应保留肥料使用记录，包括有机的和无机的。记录包括使用日期，肥料类型或商品名，数量，操作员，使用方法，使用到的地块、果园或温室。

应核实记录，表明施用堆肥/粪肥/肥料，不会带来食品安全风险。

6.8 植保产品

生产者应当有文件化的作物保护计划，以确保植物保护产品按照适用的法规使用，不损害最终产品的食品安全。生产者应仅使用在国家已登记和/或允许的用于目标作物的植保产品，且这些官方的注册方案是实际上存在，且可操作的。

植保产品应存放在安全的地点，并清晰地识别。

植保产品应根据标签说明或推荐使用方法使用；负责配置植保产品的人员，应能证实其会按照产品标签上的说明书进行操作；植保产品施用机械应保持状态良好，且至少每年校验，以确保施用准确性。

生产者应保留完整的植保产品使用记录，包括采收前。

剩余药液和清洗/冲洗桶的废液，应根据国家或当地的法规进行处理。如果没有法规要求，应按照植保产品标签说明书处理，或者采用其它不会产生污染的方式进行处理。

6.9 采收前农药残留监测

生产者应在采收前，记录最后一次用药时间和种类，宜对作物种植期间所使用的农药进行残留量快速检测，确保符合国家法律法规的要求。所有检测结果应保留。

6.10 采收

生产者应该严格遵守农药的安全间隔期规定。

生产者应保持用于作物采收的容器或设备，处于良好的维护状态，在使用前后应进行清洁和消毒（如需要），予以防护，防止污染。

用于收集或运输采收后产品的容器，不应用于任何其他用途。

当产品在田地里包装，收集/存放/配送点和包装材料，应保持干净和卫生的条件。

采收后的产品应进行防护，以避免污染。

6.11 产品处理

生产者应实施食品安全程序，以降低产品污染的风险，包括在田地、包装间，以及冷藏间内的包装活动。

在包装车间内，应以员工和来访者易懂的语言或图片，清晰地张贴卫生说明的标示。

生产者应仅使用生物类、蜡类和国家官方注册过或允许使用在目标作物上的植保产品。针对采收后的使用，生产者只能使用生物类、蜡类和目的国注册过或允许使用的植保产品（如果目的国是已知的）。针对采收后使用的生物类、蜡类和植保产品，应根据标签和推荐的使用方法使用。生产者应保留完整的采后植保产品使用记录和生物类或蜡类产品的记录。

包装材料应保持清洁，适合使用，并在清洁和卫生的条件下使用。

在产品处理区，应有充足的照明。在产品处理区使用防爆功能的照明设备。对于照明灯和灯具的使用，产品处理场所应具备程序，包括如果发生破损时采取的措施。

在处理或返工前，不合格品应被清晰地识别，并存放在指定的区域。

在产品处理区域内，所有的化学品（包括润滑油、清洁剂）或其它可能接触产品的物料，应适合在食品工业使用，并根据产品标签上推荐的剂量使用。

应具备形成文件的程序，对所有用于计量和温度控制设备进行校准和精确度检查。

如果有产品清洗系统，应具备程序，监视对食品安全很重要的参数。应具备程序，如在产品清洗系统中，发现任何重要的食品安全参数超出了可接受范围，应采取纠正措施，并形成文件。

如相关，在产品包装和贮存区域，应控制、监视温度和湿度，并保留记录。

储存和物流运输过程中产品的存储容器宜采用周转箱，应采用信息化手段对周转箱进行标识，宜附着条码和/或RIFD标签。参与果蔬类周转箱流转的企业应建立周转箱安全管理制度和安全风险点控制预案。

6.12 废弃物和污染物管理

生产者应制定和实施有效的废弃物管理计划，将食品安全风险降到最低；应识别并控制在农事操作中，由废弃产品和农事操作形成的污染物而产生的食品安全危害。

7 食品危害控制

7.1 食品安全控制

生产者应对所有产品进行食品安全风险评价，完成针对产品、处置过程，包装以及贮存和处理条件的书面描述，识别潜在的食品安全风险，并应采取措施，减低风险。

评估活动应至少每年评估一次（或当发生可能会影响产品的安全性重大变更时），以确保控制措施有效运行。

7.2 食品防护

生产者应知晓到由于蓄意污染对产品可能造成的威胁，建立措施预防由对产品蓄意污染造成的威胁，生产者应具备控制措施，降低蓄意污染的风险。

8 可持续发展要求

8.1 土壤管理

生产者应采取措施保持土壤表面有作物覆盖，增加土壤有机质，保护和促进土壤生物多样性；应有措施防止或减少对土壤的扰动、空气和水流对土壤的侵蚀，避免土壤压实和排水不良。适用时，生产者宜考虑混合种植或轮作种植。

8.2 养分管理

生产者在满足3.7的基础上，每年至少应对土壤养分进行一次检测，并建立养分管理计划，包括养分来源、养分的比率、施用时间及使用地点。 在生产过程中，生产者宜结合自身的实际情况制定减少化学肥料施用的计划。

8.3 农作物保护

在满足6.8的基础上，生产者还应防止植物保护产品应用于非目标的社区和环境。农场应为生产人员配置适当和维护良好的个人防护设备。植物保护产品的管理措施应能防止对人员和环境的暴露风险；设备和空的容器存放应尽量降低对人员及环境的影响风险。

生产者基于法律法规要求和具有专业资质人员的建议，应制定合理的植物保护产品的合理使用规范和综合虫害管理计划，减少化学药剂使用量，降低杂草、害虫和病害的抗药性，减轻对人类和环境的不利影响。

8.4 废弃物管理

废弃物管理除满足6.12中的要求外，还应遵守有关a)废弃物和b)危险物质及其容器的安全和适当储存、运输和处置的法律法规，充分考虑减少、再利用和回收（非农作物）废弃物，避免任何作物、作物残留物或产品被焚烧。

8.5 水资源管理

水资源管理在满足6.5规定的要求外，还应充分考虑以下情况：

a) 利用雨水用于作物用水需求时，宜采取措施收集多余的雨水或促进地下水的补给；
b) 通过灌溉满足农场作物用水需求时，应获取有效的水资源提取许可证证明，抽取的总水量和峰值水量应在法律允许的限度内。灌溉管理计划应考虑作物需水量、水资源可利用量、灌溉设备的校准和维护、灌溉的时长和频率，以优化作物生产力和水资源利用效率；
c) 防止可能的废水径流和排放源污染土壤或水资源；
d) 防止使用或向土地排放未经处理的污水、污泥或泥浆。

8.6 生物多样性

生产者应保持生产区域所有原始森林、红树林、湿地、泥炭地、受保护的草地和法定保护区的原始状态。清理草地或砍伐次生林、在保护区附近或保护区内耕作活动应遵守法律法规的要求。生产者应制定保护和促进农场自然栖息地的措施，将低生产力区域恢复为自然栖息地。

生产者应制定动植物保护计划，并依据法律法规和习俗要求防止非法采挖、偷盗、捕猎、捕捞生产区域内包括本地物种、稀有物种、受威胁物种、濒危物种在内的动植物。生产中应避免引进、培育和使用有入侵风险的物种。

8.7 减少食品浪费

生产者应识别生产过程中可能产生的产品浪费点，并制定用于降低浪费产生的产品浪费管理制度。

采收过程应充分考虑产品的生长特点、规范的要求、质量特性（长势、鲜度等）、成熟度和其他特性，以降低产品损失。定期对采收人员进行培训，配置合适的采收器具，用于降低产品的机械损伤，保证产品的外观和质量。

存储设施或设备应利于保障产品的新鲜度和质量，减少存储不当带来的产品浪费。减少产品储存、装卸和运输过程中的搬运、摩擦、碰撞，禁止粗放或野蛮作业，防止产品受到机械损伤；运输过程中的各环节应能实现最短时间完成。

生产者应针对不同类别的产品在种植、分级、包装、仓储及物流过程中制定适用的损耗率标准，并建立涵盖产品全过程的损耗统计方法。果蔬类周转箱的使用应能避免果蔬产品在流通过程中发生损伤；果蔬类周转箱宜采用循环共用方式进行管理。

8.8 温室气体排放

生产者宜列出农事活动过程中的能源来源，并量化能源需求，采取措施优化能源使用效率、预防或减轻空气污染；积极为农场生产经营寻找和使用清洁、可持续的可再生能源，并有效测量和监测农场的温室气体排放源。

（规范性）

植物类食用农产品供应商生产评价检查表

条款	要求	条款级别	配分	评分
4	**合法性要求**			
4.1	**资质合法**	基础/中级		
4.1.1	组织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限内。	基础/中级	2	
4.2	**经营活动合法**	基础/中级		
4.2.1	组织应确保相关的食品经营活动、经营的食品，以及组织内外部与食品安全活动有关的人员，符合国家食品相关法律法规的要求。 种植企业和农民专业合作社务必出具的种植产品产地证明、合格证明等证明材料，确保采购的种植产品来源可追溯。	基础/中级	2	
4.3	**分包合法（适用时）**	基础/中级		
4.3.1	组织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。	基础/中级	2	
4.4	**审核诚信，防范潜规则**	基础/中级		
4.4.1	组织应确保在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。	基础/中级	2	
4.5	**非法使用禁用、限用植保产品**	基础/中级		
4.5.1	植保产品的选择和使用应符合注册范围和农业主管部门相关要求，不得超范围、超限量使用。	基础/中级	2	
5	**食品安全管理体系**			
5.1	**记录保留** 生产者应保留与食品安全相关的种植种植操作记录。	基础	2	
5.1.1	依据法律要求，所有要求的记录应保留至少1年。	基础	2	
5.2	**可追溯性** 生产者应建立追溯体系，确保在整个食品链实现可追溯。	基础/中级		
5.2.1	生产者应知道产品运往何处（向前一步），以及使用的投入品/材料的来源（往后一步）。	基础	2	
5.2.1	生产者应有形成文件的可追溯程序，并实施；	中级	2	
5.2.2	每年至少测试一次追溯程序，并对发现的不符合进行整改。	中级	2	
5.3	**纠正**	基础/中级		
5.3.1	生产者应对所有与食品安全有关反馈采取行动，并保留记录，或者对文件形成文件。	基础	2	
5.3.1	与食品安全相关的投诉和不符合，应保留记录。	中级	2	
5.3.2	应实施形成文件的程序，来识别投诉和不符合发生的根本原因。	中级	2	
5.3.3	生产者应采取纠正措施以预防再次发生，并保留记录。	中级	2	
5.4	**顾客的食品安全要求**	**中级**		
5.4.1	生产者应将顾客的要求存档，并随时更新，如果已提供。	中级	2	
5.4.2	生产者应证实符合顾客的要求，如果已提供。	中级	2	
5.5	**食品安全事故响应** 生产者应确保能够有效地对食品安全事故响应。	基础		
5.5	**食品安全事故管理** 生产者应实施有效的食品事故管理程序。	中级		
5.5.1	生产者应保留食品安全事件联系人清单来通知相关联系人，以决定适当的行动。	基础	2	
5.5.1	生产者应有形成文件的食品安全事件管理程序，包括说明事件报告、产品撤回、召回、和记录保留。	中级	2	
5.5.2	食品安全事件管理程序应至少每年一次进行回顾和更新。	中级	2	
5.6	**采购** 生产者采买的物料和服务，其预期用途应是安全的。	中级		
5.6.1	生产者采买的物料和服务，其预期用途应是安全的。	中级	2	

5.7	**自我评估** 在生产期间和至少每年一次，生产者应进行自我评估/内部检查，以确保持续符合相关的十年前和合规性要求。	中级		
5.7.1	生产者应每年一次实施对生长期实施的食品安全措施，进行自我评估。	中级	2	
5.7.2	当自我评估发现有食品安全措施不符合要求时，应采取行动改善那些措施。所有的评估发现和改善措施，应保留记录。	中级	2	
5.8	**定期检查** 生产者应根据生产周期等因素，宜采用快速检测等手段对农药残留定期检测，以验证管理体系和风险防控措施的有效性，并及时发现新的风险。	中级		
5.8.1	生产者应根据生产周期等因素，宜采用快速检测等手段对农药残留定期检测等手段对农药残留定期检测，以验证管理体系和风险防控措施的有效性，并及时发现新的风险。所有检测，应保留记录。	中级	2	
6	**良好操作规范**			
6.1	**个人卫生** 生产者应确保对人员和参观者，具备有效的卫生规范。	基础		
6.1	**个人卫生** 生产者应实施程序，确保人员和参观者有效地落实卫生规范。	中级		
6.1.1	生产者应具备个人卫生规范，充分地说明从种植、采收、包装以及农场间运输的活动。	基础	2	
6.1.1	应保持形成文件的人员卫生程序。	中级	2	
6.1.2	所有农场人员应接受个人卫生要求培训，并遵守规定的卫生要求。	基础	2	
6.1.2	所有洗手间、厕所、洗手池，包括更衣室和淋浴室（如适用），应保持卫生的状态。	中级	2	
6.1.3	所有农场来访者应知晓适当的个人卫生规范，并遵守规定的卫生要求。	基础	2	
6.1.3	应例行监视人员卫生程序的有效性，并形成文件化的纠正措施，保留适当的记录。	中级	2	
6.1.4	农场人员应可以在工作地点附近（包括田地、包装和采收），使用干净的洗手间和洗手设施。这些卫生设施数量充足，工作状态正常。	基础	2	
6.1.4	农场应有指定场所，为人员更换衣服。	中级	2	
6.1.5	生产者应具备控制措施，以避免人为引入的物理污染物。	基础	2	
6.1.6	应有人员容易理解的语言提示或张贴清晰的图片，来指导人员在工作开始或返回工作岗位前清洗双手。	基础	2	
6.1.7	吸烟、饮食、咀嚼及饮水，应限定在特定的区域以避免污染产品，无论是在田地还是采后处理(采收后的任何处理)。	基础	2	
6.1.8	急救箱应容易获取，存放没有过期的药品。	基础	2	
6.1.9	生产者应具备规范，以确保患有可通过食物传播的疾病的人员不直接接触产品，以防止产品污染。	基础	2	
6.1.10	生产者应具备规范，以避免人体血液和体液的污染。	基础	2	
6.1.11	所有在田地和采收后接触产品的人员，应穿干净的衣服以能够保护产品不受污染。	基础	2	
6.2	**场所种植历史和场所管理** 生产者应知道生产场所，以及周边相邻区域的的土地种植历史，以减少已知的食品安全风险。	基础		
6.2.1	生产者应考虑并对以往和当前土地的使用情况形成文件，包括邻近的地块，以理解食品安全风险。	基础	2	
6.2.2	应保留每个地块的作物种植记录。	基础	2	
6.2.3	如生产者识别了食品安全风险，应采取必要的措施以降低风险。	基础	2	
6.2.4	生产者应保持农场及设施的清洁，避免垃圾和废弃物产生的影响。	基础	2	
6.3	**动物控制** 生产者应实施控制，以将非预期的动物（包括啮齿类动物、昆虫、鸟类和其他动物）进入的风险降到最低。	基础		
6.3.1	生产者应监控生产和包装区域内部和周围的的动物活动。	基础	2	
6.3.2	应具备充分的措施，以将（家庭饲养的、田间的和野生的）动物的活动的影响，降到最低，包括生产和包装区域的内部和周围。	基础	2	

6.4	**清洗和消毒** 生产者应当确保产品和包装材料在卫生的环境下存放和处置，并使用干净的器具。	基础		
6.4	清洗和消毒 生产者应确保在整个生产的所有阶段，有适当的程序进行清洗和消毒。	中级		
6.4.1	所有的区域，包括储存和产品处理区域，以及设备、器具和车辆，应按照规定的频率进行清洁和消毒（如需要）。	基础	2	
6.4.1	应建立形成文件的清洁和消毒程序，并有效实施，含验证活动，以确保所有区域的清洁，包括贮存和产品处理区域、以及设备、器具和车辆。	中级	2	
6.4.2	清洗用会员芯片和材料应清晰标识，符合其预期用途（如必要，使用食品级材料），并单独存放，以避免污染生鲜产品。	基础	2	
6.4.2	负责清洁和消毒活动的人员，应具备资格并且接受过培训。	中级	2	
6.5	**水的使用**	基础		
6.5	**水的使用包括产品处理** 生产者应确保水的质量与其用途相符合，农业灌溉用水应符合GB 5084 农田灌溉水质标准要求。	中级		
6.5.1	所有的水必须是安全的，有充分的卫生质量，符合其预期用途。	基础	2	
6.5.1	应对每处使用的水源，完成年度风险评估，并采取提出的行动，以降低风险。	中级	2	
6.5.2	应具备措施，以预防水源及其输送系统的污染。	基础	2	
6.5.2	应根据当地、国家或国际标准，对水进行抽样和检测。在每个生长季节或与风险评估结果一致的频率进行分析检测。	中级	2	
6.5.3	与水直接接触的所有灌溉设备，都应保持状况良好，且其用途不会对食品安全造成任何风险。	基础	2	
6.5.3	生产者应使用有能力的实验室，开展必须的检测。	中级	2	
6.5.4	应具备措施，以确保在采收时或采收后产品处理使用的冰或水，符合GB 5749 生活饮用水卫生标准要求。	基础	2	
6.5.4	应保留记录，以证实在采收时或采收后的产品处理使用的冰或水符合GB 5749 生活饮用水卫生标准要求。	中级	2	
6.6	繁殖材料 生产者应确保繁殖材料，不对对食品安全带来风险。	中级		
6.6.1	应保留植物育苗期间内使用的或从第三方机构采购的繁殖材料使用的所有投入品的记录	中级	2	
6.7	**肥料使用** 生产者应确保使用的有机和无机肥料，不会对食品安全带来风险，并避免污染产品。	基础		
6.7	**肥料使用** 生产者应保留记录，以证实有机和无机肥料的使用，不会给食品安全带来风险，并且避免污染产品。	中级		
6.7.1	应保留肥料使用记录，包括有机的和无机的。记录包括使用日期，肥料类型或商品名，数量，操作员，使用方法，使用到的地块、果园或温室。	基础	2	
6.7.1	在使用前，应考虑与施用肥料（有机/无机肥料）的类型或使用相关的风险，以控制食品安全危害。	中级	2	
6.7.2	所有肥料应清晰标识、保护，并与植保产品分开存放。	基础	2	
6.7.2	施肥设备应保持状态良好，且每年校验，以确保精确使用。	中级	2	
6.7.3	无机和有机肥料应以适当的方式存放，避免接触产品。	基础	2	
6.7.3	应核实记录，表明施用堆肥/粪肥/肥料，不会带来食品安全风险。	中级	2	
6.7.4	不应使用人类生活的污水，除非有特定的当地法规在不构成食品安全风险的特定情况下，允许使用。	基础	2	
6.7.5	生产者应确保有机和无机肥料的使用，包括牲畜粪和堆肥，不构成食品安全风险。	基础	2	
6.8	**植保产品**	基础		
6.8	**植保产品** 生产者应当有文件化的作物保护计划，以确保植物保护产品按照适用的法规使用，不损害最终产品的食品安全。	中级		
6.8.1	生产者应仅应用当前被认可对作物安全适合使用的植保产品。	基础	2	

6.8.1	生产者应制定形成文件的作物保护计划。		2	
6.8.2	当种植的作物用于出口时，生产者应只能使用在目的国有最大残留限量（MRL）或进口容许量的植保产品（备注：在植保产品不会在采收的作物中有残留的情况下，与此无关。）；如果目的国没有最大残留限量（MRL），有些情况可不做要求。生产者应同时满足生产国和贸易目的国的最大残留限量（MRL）。	基础	2	
6.8.2	生产者应仅使用在国家已登记和/或允许的用于目标作物的植保产品，且这些官方的注册方案是实际上存在，且可操作的。	中级	2	
6.8.3	植保产品应根据标签说明或推荐使用方法使用。	基础	2	
6.8.4	生产者应保留完整的植保产品使用记录，包括采收前。	基础	2	
6.8.5	植保产品应存放在安全的地点，并清晰地识别。	基础	2	
6.8.6	植保产品施用机械应保持状态良好，且至少每年校验，以确保施用准确性。	基础	2	
6.8.7	负责配置植保产品的人员，应能证实其会按照产品标签上的说明书进行操作。	基础	2	
6.8.8	剩余药液和清洗/冲洗桶的废液，应根据国家或当地的法规进行处理。如果没有法规要求，应按照植保产品标签说明书处理，或者采用其它不会产生污染的方式进行处理。	基础	2	
6.9	**采收前农药残留监测** 生产者应在采收前，对作物种植期间所使用的农药进行残留量快速检测，并采取应对措施。	基础		
6.9.1	生产者应在采收前，记录最后一次用药时间和种类。	基础	2	
6.9.2	生产者应在采收前，对作物种植期间所使用的农药进行残留量快速检测，确保符合国家法律法规的要求。	基础	2	
6.9.3	所有检测结果应保留。	基础	2	
6.10	**采收**	基础		
6.10.1	生产者应该严格遵守农药的安全间隔期规定。	基础	2	
6.10.2	生产者应保持用于作物采收的容器或设备，处于良好的维护状态，在使用前后应进行清洁和消毒（如需要），予以防护，防止污染。	基础	2	
6.10.3	用于收集或运输采收后产品的容器，不应用于任何其他用途。	基础	2	
6.10.4	采收后的产品应进行防护，以避免污染。	基础	2	
6.10.5	当产品在田地里包装，收集/存放/配送点和包装材料，应保持干净和卫生的条件。	基础	2	
6.11	**产品处理** 生产者应实施食品安全程序，以降低产品污染的风险，包括在田地、包装间，以及冷藏间内的包装活动。	基础/中级		
6.11.1	生产者应仅使用生物类、蜡类和国家官方注册过或允许使用在目标作物上的植保产品。	基础	2	
6.11.1	在产品处理区，应有充足的照明。	中级	2	
6.11.2	针对采收后的使用，生产者只能使用生物类、蜡类和目的国注册过或允许使用的植保产品（如果目的国是已知的）。	基础	2	
6.11.2	在处理或返工前，不合格品应被清晰地识别，并存放在指定的区域。	中级	2	
6.11.3	针对采收后使用的生物类、蜡类和植保产品，应根据标签和推荐的使用方法使用。	基础	2	
6.11.3	应具备形成文件的程序，对所有用于计量和温度控制设备进行校准和精确度检查。	中级	2	
6.11.4	生产者应保留完整的采后植保产品使用记录和生物类或蜡类产品的记录。	基础	2	
6.11.4	在产品处理区使用防爆功能的照明设备。	中级	2	
6.11.5	包装材料应保持清洁，适合使用，并在清洁和卫生的条件下使用。	基础	2	
6.11.5	对于照明灯和灯具的使用，产品处理场所应具备程序，包括如果发生破损时采取的措施。	中级	2	
6.11.6	在包装车间内，应以人员和参观者易懂的语言或图片，清晰地张贴卫生说明的标示。	基础	2	
6.11.6	如果有产品清洗系统，应具备程序，监视对食品安全很重要的参数。	中级	2	

6.11.7	在产品处理区域内，所有的化学品（包括润滑油、清洁剂）或其它可能接触产品的物料，应适合在食品工业使用，并根据产品标签上推荐的剂量使用。	基础	2	
6.11.7	应具备程序，如在产品清洗系统中，发现任何重要的食品安全参数超出了可接受范围，应采取纠正措施，并形成文件。	中级	2	
6.11.8	储存和物流运输过程中产品的存储容器宜采用周转箱。	基础	2	
6.11.8	如相关，在产品包装和贮存区域，应控制、监视温度和湿度，并保留记录。	中级	2	
6.11.9	应采用信息化手段对周转箱进行标识，宜附着条码和/或RIFD标签。	中级	2	
6.11.10	参与果蔬类周转箱流转的企业应建立周转箱安全管理制度和安全风险点控制预案。	中级	2	
6.12	废弃物和污染物管理 生产者应控制废弃物，将食品安全风险降到最低	中级		
6.12.1	应识别并控制在农事操作中，由废弃产品和农事操作形成的污染物而产生的食品安全危害。	中级	2	
6.12.2	应实施有效的废弃物管理计划。	中级	2	
7	**食品危害控制**	基础		
7.1	**食品安全危害的控制** 生产者应采取措施，控制食品安全危害。	基础		
7.1	**食品安全风险的控制** 生产者应对所有产品进行食品安全风险评价，并应采取措施，减低风险。	中级		
7.1.1	应指定专门人员，负责食品安全。	基础	2	
7.1.1	应对所有产品（从种植到出农场）实施评估，以识别所有与产品安全相关的风险，并实施控制措施，管理风险。	中级	2	
7.1.2	应完成针对产品、处置过程，包装以及贮存和处理条件的书面描述，并识别潜在的食品安全风险。	基础	2	
7.1.2	评估活动应至少每年评估一次（或当发生可能会影响产品的安全性重大变更时），以确保控制措施有效运行。	中级	2	
7.2	**食品防护** 生产者应预防由对产品蓄意污染造成的威胁，并具备控制措施。	中级		
7.2.1	生产者应知晓到由于蓄意污染对产品可能造成的威胁。	中级	2	
7.2.2	生产者应具备控制措施，降低蓄意污染的风险。	中级	2	
8	**可持续发展**	中级		
8.1	**土壤管理**	中级		
8.1.1	生产者应采取措施保持土壤表面有作物覆盖，增加土壤有机质，保护和促进土壤生物多样性。	中级	2	
8.1.2	应有措施防止或减少对土壤的扰动、空气和水流对土壤的侵蚀，避免土壤压实和排水不良。	中级	2	
8.1.3	适用时，生产者宜考虑混合种植或轮作种植。	中级	2	
8.2	**养分管理** 生产者在满足3.7的基础上实施养分管理。	中级		
8.2.1	每年至少应对土壤养分进行一次检测，并建立养分管理计划，包括养分来源、养分的比率、施用时间及使用地点。	中级	2	
8.2.2	在生产过程中，生产者宜结合自身的实际情况制定减少化学肥料施用的计划。	中级	2	
8.3	**农作物保护** 生产者在满足6.8的基础上实施农作物保护。	中级		
8.3.1	生产者应防止植物保护产品应用于非目标的社区和环境。	中级	2	
8.3.2	农场应为生产人员配置适当和维护良好的个人防护设备。	中级	2	
8.3.3	植物保护产品的管理措施应能防止对人员和环境的暴露风险；设备和空的容器存放应尽量降低对人员及环境的影响风险。	中级	2	
8.3.4	生产者基于法律法规要求和具有专业资质人员的建议，应制定合理的植物保护产品的合理使用规范和综合虫害管理计划，减少化学药剂使用量，降低杂草、害虫和病害的抗药性，减轻对人类和环境的不利影响。	中级	2	
8.4	**废弃物管理** 废弃物管理除满足6.12中的要求外，还应：	中级		

8.4.1	遵守有关a)废弃物和b)危险物质及其容器的安全和适当储存、运输和处置的法律法规。	中级	2	
8.4.2	充分考虑减少、再利用和回收（非农作物）废弃物，避免任何作物、作物残留物或产品被焚烧。	中级	2	
8.5	**水资源管理** 水资源管理在满足6.5规定的要求外，还应充分考虑以下情况：	中级		
8.5.1	利用雨水用于作物用水需求时，宜采取措施收集多余的雨水或促进地下水的补给。	中级	2	
8.5.2	通过灌溉满足农场作物用水需求时，应获取有效的水资源提取许可证证明，抽取的总水量和峰值水量应在法律允许的限度内。灌溉管理计划应考虑作物需水量、水资源可利用量、灌溉设备的校准和维护、灌溉的时长和频率，以优化作物生产力和水资源利用效率。	中级	2	
8.5.3	防止可能的废水径流和排放源污染土壤或水资源。□	中级	2	
8.5.4	防止使用或向土地排放未经处理的污水、污泥或泥浆。	中级	2	
8.6	**生物多样性** 水资源管理在满足6.5规定的要求外，还应充分考虑以下情况：	中级		
8.6.1	生产者应保持生产区域所有原始森林、红树林、湿地、泥炭地、受保护的草地和法定保护区的原始状态。	中级	2	
8.6.2	清理草地或砍伐次生林、在保护区附近或保护区内耕作活动应遵守法律法规的要求。	中级	2	
8.6.3	生产者应制定保护和促进农场自然栖息地的措施，将低生产力区域恢复为自然栖息地。	中级	2	
8.6.4	生产者应制定动植物保护计划，并依据法律法规和习俗要求防止非法采挖、偷盗、捕猎、捕捞生产区域内包括本地物种、稀有物种、受威胁物种、濒危物种在内的动植物。	中级	2	
8.6.5	生产中应避免引进、培育和使用有入侵风险的物种。	中级	2	
8.7	**减少食品浪费**	中级		
8.7.1	生产者应识别生产过程中可能产生的产品浪费点，并制定用于降低浪费产生的产品浪费管理制度。	中级	2	
8.7.2	采收过程应充分考虑产品的生长特点、规范的要求、质量特性（长势、鲜度等）、成熟度和其他特性，以降低产品损失。	中级	2	
8.7.3	定期对采收人员进行培训，配置合适的采收器具，用于降低产品的机械损伤，保证产品的外观和质量。	中级	2	
8.7.4	存储设施或设备应利于保障产品的新鲜度和质量，减少存储不当带来的产品浪费。	中级	2	
8.7.5	减少产品储存、装卸和运输过程中的搬运、摩擦、碰撞，禁止粗放或野蛮作业，防止产品受到机械损伤；运输过程中的各环节应能实现最短时间完成。	中级	2	
8.7.6	生产者应针对不同类别的产品在种植、分级、包装、仓储及物流过程中制定适用的损耗率标准，并建立涵盖产品全过程的损耗统计方法。	中级	2	
8.7.7	果蔬类周转箱的使用应能避免果蔬产品在流通过程中发生损伤；果蔬类周转箱宜采用循环共用方式进行管理。	中级	2	
8.8	**温室气体排放**	中级		
8.8.1	生产者宜列出农事活动过程中的能源来源，并量化能源需求，采取措施优化能源使用效率、预防或减轻空气污染	中级	2	
8.8.2	生产者积极为农场生产经营寻找和使用清洁、可持续的可再生能源，并有效测量和监测农场的温室气体排放源。	中级	2	

参 考 文 献

[1] Global GAP V5.1
[2] GFSI Global Markets Programme Manufacturing Checklist
[3] Farm Sustainability Assessment 3.0
[4]
[5]
[6]