



好市多 (Costco) 农产品包装, 制冷, 冷藏, 储存, 分配和加工过程设施审核问题附录

问题	完全符合	轻微不符合	严重不符合	完全不符合	不适用	审核员注释	注释
1 如果该设施向美国出口农产品, 则该设施是否有预防控制项目? 如果该设施在美国以外的国家向好市多 (Costco) 提供农产品, 该设施是否有危害分析和关键控制点项目 (HACCP)? 该设施是否有食品安全计划?	10	7	3	0			在美国以外的所有国家向好市多Costco提供产品的设施必须按照危害分析和关键点控制 (HACCP) 计划运作。向美国提供产品的实体必须在美国食品和药物管理局(Food and Drug Administration FDA)《食品安全现代化法案》(FDA Food Safety Modernization Act)的预防性控制之最终规则 (以后简称为预防控制计划) 下运作。如果为美国和其他国家的Costco提供产品, 预防控制计划足以满足要求。各设施必须制定食品安全计划, 并进行风险评估, 以确定实体是否具有任何关键控制点或预防控制点。这是Costco的要求, 无关监管机构是否要求这样做。没有制定HACCP计划或预防控制计划的设施将需要制定工作计划来通过Costco周年产品审核。 没有HACCP或预防控制计划运行的设施将不会通过Costco产品第一年的食品安全审核。
2 当超出或未达成危害分析和关键控制点计划/危害分析和基于风险的预防控制计划 (HACCP/HARPC) 中设定的关键限值时, 是否采取了纠正措施?	10	7	3	0			在HACCP/HARPC计划下运营的所有实体/供应商都应显示, 在任何超出或未达成关键限值的时候, 都有相应的已完成的纠正措施。必须提供书面程序并且必须保留记录。仅在操作设施已经进行风险评估并且已经验证该操作没有任何关键控制点时, 该问题才可回答为不适用 (NA)。 如果不符合要求, 可能需要重新审核。
3 预防控制计划 (预防控制合格个人, PCQI) 和/或HACCP的负责人员是否具有在过去5年内, 最好是在课堂中进行的正式培训资质证书?	10	7	3	0			负责HACCP计划的人员必须在教室环境中由可靠的机构完成正式HACCP培训。培训必须在5年内保持最新状态。5年后的重新认证可通过在线HACCP课程或PCQI培训完成。 根据FDA要求, 负责预防控制计划的人员必须是认证的PCQI (预防控制合格人员)。5年后需要更新PCQI培训。
4 是否有为所有人员编写的食品安全培训计划, 包括新员工, 临时工和现有员工? 该计划是否包括进修培训? 是否保存培训记录?	10	7	3	0			所有员工均接受有关其工作职责的食品安全计划和政策, 食品安全程序, 清洁消毒和个人卫生培训。雇员在受雇时应接受培训, 并按照规定频率进行进修培训。应保存培训记录文件。
5 该设施是否有供应链计划来监管所有向他们提供产品的供应商的食品安全审核和相应的纠正措施?	10	7	3	0			现在, 设施必须有正式的供应链计划, 以便在供应链中从各方面一直监控产品种植者。计划应包括食品安全审核, 纠正措施; 如有必要则进行重新审核。除了设施和现场包装产品的审核, 现在供应商可自行选择审核公司和审核标准 (COA不计入该审核组件)。 所有审核 (包括供应链) 必须继续上传到相应的Costco数据库, 并继续传送给Costco。
6 是否在设施卫生间内设置用于使用卫生间之后的洗手盆? 在开始工作之前, 休息后或是在任何手被污染的时候是否还可以在设施内的次级洗手台进行二次洗手? 规模较大的设施可能需要配备额外的洗手槽。洗手台是否正常工作, 并提供无香香皂, 温水, 一次性擦手巾和垃圾桶?	10	7	3	0			应该在设施卫生间内设置用于使用卫生间之后的洗手盆, 应该在设施内的设置次级洗手台使得员工在开始工作之前, 休息后或是在任何手被污染的时候可以进行二次洗手。规模较大的设施可能需要配备额外的洗手槽。洗手台应该正常工作, 并提供无香香皂, 温水, 一次性擦手巾和垃圾桶。审核员应尽量观察工人洗手情况。如果没有机会观察, 审核员应该在审核中注明。对于产品不会暴露于员工 (如冷藏设施或配送中心) 的操作, 可以允许只使用卫生间内的洗手间。
7 是否在合适的地方用员工理解的语言张贴个人卫生条例, 提醒员工在每天开始工作之前、使用卫生间之后、休息及进行任何可能会接触到污染的活动后洗手并消毒?	10	7	3	0			个人卫生条例应该用员工理解的语言张贴在合适的地方, 如卫生间, 休息间以及其它合适的区域。提醒员工在每天开始工作之前、使用卫生间之后、休息及进行任何可能会接触到污染的活动后都应该洗手并消毒。

8	是否有书面的文字规定说明员工在设施内不允许佩戴和/或带来以下可能是产品污染源的物件（包括但不限于）：任何首饰（唯一例外是朴素的结婚戒指），耳饰，手表，带有亮片或钉状的衣服，松紧针，假睫毛和加长的嫁接睫毛，长指甲，假指甲和指甲油？	10	7	3	0		应该有书面的文字规定说明员工在设施内不允许佩戴和/或带来以下可能是产品污染源的物件（包括但不限于）：任何首饰（唯一例外是朴素的结婚戒指），耳饰，手表，带有亮片或钉状的衣服，松紧针，假睫毛和加长的嫁接睫毛，长指甲，假指甲和指甲油。
9	在处理暴露产品的设施里，是否所有的员工佩戴束发帽？如果员工脸上毛发较多，是否戴有胡须网，胡须套？是否有书面的规定？	10	7	3	0		在处理暴露产品的设施里，所有的员工应该戴着束发帽。如果员工脸上毛发较多，应要求其戴着胡须网，胡须套。如果包装车间，制冷和冷藏设施处理暴露的产品，这些设施需要遵循以上要求。Costco不认可球帽是束发帽。棒球帽以及其他的盖头的物件只有在里面戴有罩住全部头发的发网时才允许。对于非暴露产品的处理则不用必须戴束发帽。
10	如果设施加工处理提供给Costco的即食（RTE）产品，该设施是否有书面政策说明员工应该戴上手套操作？员工戴着手套是否由设施提供，是非乳胶/无粉末的？棉布手套可以穿在非乳胶/无粉手套下。	10	7	3	0		Costco要求为即食（RTE）产品处理工作的所有员工都戴上手套。Costco禁止使用乳胶和无粉末乳胶手套。手套应由设施提供。棉布手套可以穿在非乳胶/无粉手套下。如果设施能够出具书面和经过验证的洗手方案也许可以豁免使用手套。但要根据具体情况进行评估。具体事宜请联系Costco食品安全部门。
11	为了避免个人物品成为产品污染源，员工的个人物品是否存放在储物柜或远离产品和材料存储的区域？员工的午饭是否存放在合适的区域？是否有针对储物柜的常规检查，以确保没有食物或饮料存放在员工储物柜里？	10	7	3	0		应该有储物柜或其他远离生产和存储区域的指定地点提供给员工来存放个人物品。员工的午饭应该存放在合适的区域。审核员应该确认设施有针对储物柜的常规检查，以确保没有食物或饮料存放在员工储物柜里。
12	员工们是否穿着合适的保护外衣操作？当员工们使用卫生间，吃午餐或者休息，工作结束回家时，是否脱下保护外衣？不使用时，是否有指定区域给员工存挂保护外衣？	10	7	3	0		如果适用，应该给员工提供保护外衣。当员工们使用卫生间，休息，工作结束回家时，应该脱下保护外衣。不使用时，应该有指定区域给员工存挂保护外衣。
13	当员工有明显的疮，感染的伤口或传染病时，是否禁止该员工参与直接接触暴露产品或食品接触包装？是否有书面政策规定？	10	7	3	0		应该有书面政策规定不允许有暴露烫伤，溃疡，暴露感染的伤口，或任何其他不正常的细菌感染的员工参与和食品，食品接触包装的工作。所有绷带都应该采用亮色的，最好是带有金属探测的，必须由无孔覆盖物如塑料，或非乳胶/无粉尘手套。 如果此项不符合，可能会导致重新审核。
14	一级（食品接触）包装材料供应商是否要求制定书面监控程序以检查规范，法律要求和批号编码的合规性？是否有第三方审核的要求？一级包装材料供应商是否每年至少进行两次跟踪追溯演习？一级包装供应商可以由种植者或包装车间监督，具体取决于哪个是最适合的操作。如果产品在现场包装的，那么由种植者或农场来监督包装材料供应商是较为合理的。	10	7	3	0		一级（食品接触）包装供应商应遵循规范，法律要求，包括对所有材料进行批号编码。审核员评审时必须持有第三方审核。一级包装供应商应该至少每年进行两次跟踪追溯演习。如果托运人代表种植者或收获公司购买和交付包装材料，则被审核的实体/供应商必须从托运人处获得支持文件以符合符合该问题要求。 美国Costco要求所有的一级食品接触包装材料供应商提供第三方食品安全审核。
15	是否有一个书面的虫害控制计划来覆盖整个设施，包括设施的内部和外部区域？	10	7	3	0		设施应该备有虫害控制计划，涵盖设备，内部和外部以及产品和包装的存储区域。害虫控制装置，包括诱虫灯（ILTs），应远离暴露的食品，包装和原材料。饵站等杀虫剂仅限于设施外使用。应该保存相关记录。除非国家或当地法律禁止，否则应由审核员随机检查饵站。 如果此项不符合，可能会导致重新审核。
16	包装，产品和设施内部是否与昆虫/啮齿类动物/禽鸟/爬行/哺乳类动物完全隔离以及没有虫害活动痕迹（这包括需要处理的虫害，包括在虫害控制装置上的虫害）？是否保存相关记录？	10	7	3	0		包装，产品和设施内部应该与昆虫/啮齿类动物/禽鸟/爬行/哺乳类动物完全隔离，并且没有虫害活动痕迹，即不存在需要处理的虫害，包括在虫害控制装置上的虫害的痕迹。应该保存相关记录。 如果此项不符合，可能会导致重新审核。
17	所有包装是否以清洁卫生的方式储存和维护，包括离地存放？	10	7	3	0		包装储存必须确保保持干燥，清洁的方式，远离直接污染或残留，从而确保可以直接使用。当该设施仅为存储和/或分配，不负责包装时，允许该项评分为不适用（NA）。

18	是否所有终成品销售单位都标记有使用截止日期，最迟销售日期，包装日期或其他类型的代码，可用于追溯/召回的目的？	10	7	3	0		Costco要求所有终成品销售单位都标记有使用截止日期，最迟销售日期，包装日期或其他类型的代码用于追溯/召回的目的。
19	该设施是否至少每一年做两次产品召回演习（包括向前向后追踪）并存档？演习时间应该在两个小时内。对于连续生产时间少于六个月的工厂设施，则至少每一个季度举行一次召回演习。记录是否保存？	10	7	3	0		应该备有当前的书面召回计划以建立产品“向后一步，向前一步”的追溯系统。计划内容和保持的记录必须遵循国家，地区适用的法律法规。对于连续生产时间少于六个月的工厂设施，则至少每一个季度举行一次召回演习。应该保存演习记录。
20	在第三方食品安全审核现场，是否有一次两小时之内的向后/向前追溯所有产品的演习？这不应该算成设施至少每一年做两次向后/向前追溯演习（产品召回演习）中的一次，这是附加演习。 对于加工设施，供应商必须证明在一年中就以下三个方面中的两个方面进行了两次可追溯性演习：成品，原料和初级包装。对于前两次演习中未涵盖的区域，审核员将把它作为现场演习的主题。现场可追溯性演习将用于评估产品召回计划的有效性。可追溯性演习计划必须包括特定产品批次的分布，原材料和初级包装。这项演习将按审核员酌情决定的随机项目进行(范围将包括向前一步，后退一步的能力)。如果该设施尚未为Costco生产产品，则应选择一个与将供给Costco的类似的产品。该系统必须能够在2小时之内完成100%的产品的追溯确认。	10	7	3	0		在设施的第三方食品安全审核现场，如有可能，设施必须开展供应Costco的产品的向后/向前追溯演习。应由审核员提出演习并且选择演习产品。审核员必须记录该向后/向前追溯演习的时间。所有的产品必须在两个小时之内确认。在第三方审核中的演习不应该算成设施至少每一年做两次向后/向前追溯演习（产品召回演习）中的一次，这是附加演习。
21	如果设施使用可重复使用的容器，这些容器的材料是否是食品级材料？设施是否有书面规格说明？	10	7	3	0		设施应该备有来自容器生产商的书面规格说明所有可重复使用的容器是由食品级材料制造。
22	如果该设施使用可重复使用的容器，这些容器的清洗是否包括在书面清洗计划内？是否保存相关记录？	10	7	3	0		可重复使用的容器必须有一个书面的清洁计划说明清洁所需的频率和操作过程。应该保存相关记录。
23	对于使用行业标准规定的木材箱的产品，是否有书面的清洁和维修程序到位？	10	7	3	0		如果操作中使用了木箱，必须备有书面的清洁和维修程序计划。应该保存相关记录。如果可能，尽量减少木箱的使用。
24	产品是否无污染/掺假？	10	7	3	0		操作流程应该包括检查和去除物理危害的方式方法。 如果此项不符合，可能会导致重新审核。
25	产品是否避免工人操作失误，例如但不限于，用布或毛巾去除产品的污垢和/或碎片？	10	7	3	0		布，毛巾和其他清洁材料可能会造成污染和/或掺假的风险，它们不应用于除去产品的灰尘和碎屑。工人不应采用任何可能导致产品污染和/或掺假的方式去处理产品。 如果此项不符合，可能会导致重新审核。
26	是否有书面的异物控制程序计划运行？仅对于加工设施，现场是否使用金属探测器或x光？这些检测系统是否至少每两个小时检测一次以确保正常运行？是否设有排除装置来排除可疑产品？是否保存相关记录？	10	7	3	0		要求供应Costco的所有加工处理设施工厂备有金属探测器或者x光技术控制物理危害。应记录保存有关详细的仪器校准，每两个小时检测，不合格产品的控制以及员工培训的记录。Costco希望审核员能够在审核现场检查设施的异物控制仪器，以确保其运行正常。如果仪器多于5台，Costco要求5台仪器必须接受检查，30%的其余仪器也需要接受检查。
27	如果设施现场存在或存放了过敏原，是否有有效的过敏原控制书面计划？是否保存相关记录？过敏原控制计划应符合所有适用的原产国和目的地国家的要求。	10	7	3	0		如果设施现场存在或存放了过敏源（包括自动售货机），则该设施必须有足够的存储控制措施。必须制定过敏源管理控制程序以防止交叉污染。必须培训员工如何正确处理过敏源。应该保存培训记录和其他相关记录。 如果此项不符合，可能会导致重新审核。

28	是否记录并建立了SSOP（标准卫生操作程序）计划？该程序是否涵盖所有需要清洁的区域和设备（包括加工和非加工区域及设备）以及清洁频率？否有记录表明完成清洁任务的人员和时间？	10	7	3	0		应该记录并建立SSOP（卫生标准操作程序）计划。该程序应该涵盖所有需要清洁的区域和设备（包括加工和非加工的区域及设备）以及清洁频率。应该保存记录表明完成清洁任务的人员和时间。 如果此项不符合，可能会导致重新审核。
29	所有与产品接触的表面是否都是可用的和可清洁的？	10	7	3	0		除了行业标准使用木制箱产品，产品绝不可以与非食品级，不可用和/或不可清洁的表面接触，这些表面材料包括但不限于：泡沫橡胶，任何地毯，非食品级塑料等。
30	是否有书面和实施的计划来验证食品接触及非食品接触表面的清洁消毒效果（例如三磷酸腺苷（ATP）生物发光法和菌落总数检测（TPC））？	10	7	3	0		该书面程序计划必须详细说明测试类型（方法），频率，采样位置以及超出阈值时要采取的措施。书面计划可能是设施风险评估的一部分，也可能是单独的文件/计划。这个问题适用于所有商品和设施。不适用（NA）的评分只用于干燥储存和配送中心的设施，而且还要基于他们的风险评估来判断。
31	对于具有洗涤步骤或涉及高湿度储存的生产和存储设施，是否有常规环境和/或设备微生物检测记录？检测的频率和位置必须基于设施的风险评估来决定。	10	7	3	0		对于具有洗涤步骤或涉及高湿度储存的生产和存储设施，必须有常规食品接触和非食品接触微生物测试的记录。这包括那些位于天气炎热区域的设施，在温暖的天气里，这些设施的冷却器中往往会有凝结的水珠。如果出现不符合规范的结果，则必须提供纠正措施的完整详细信息 - 包括重新测试。该计划和适用的记录必须由审核员审核。
32	仅限美国和加拿大 - 如果向Costco提供即食产品（RTE），是否会对每批产品进行成品测试再发送给Costco？是否有书面政策规定？是否保存相关记录？	10	7	3	0		对于即时可食的产品，Costco的政策是每一个批次，先检测再放行。这些产品包括不限于：鲜切混搭沙拉，嫩苗沙拉，切块水果和蔬菜拼盘。除了甜瓜，Costco不考虑其他整水果是即时可食产品。 供应美国Costco的供应商请联系Steve Bell：sbell@costco.com或者Robin Forgey：rforgey@costco.com，来获得更多关于“先检测后放行”的项目信息。对于其他国家的Costco供应商，请直接联系所在地的Costco食品安全部门。
产品检测要求							
菌落总数（TPC）		预期结果 <100,000 cfu/gram					
大肠杆菌		预期结果 <10 cfu/gram					
肠出血性大肠杆菌（EHEC）-仅限于美国和加拿大供应商		阴性（测试方法必须至少检测Stx1或Stx2和EAE基因）					
大肠埃希氏菌O157：H7-仅限于加拿大供应商		阴性					
沙门氏菌		阴性					
甜瓜（Cantaloupe）特定检测要求							
菌落总数（TPC）		预期结果 <1,000,000 cfu/gram					
大肠杆菌		预期结果 <10 cfu/gram					
肠出血性大肠杆菌（EHEC）-仅限于美国和加拿大供应商		阴性（测试方法必须至少检测Stx1或Stx2和EAE基因）					
大肠埃希氏菌O157：H7-仅限于加拿大供应商		阴性					
沙门氏菌		阴性					
李斯特菌环境监测计划		必须					