Costco 供应商

食品安全审核预期

版本 1.0

©版权所有 2014. 好市多股份有限公司(Costco Wholesale)

本文档归好市多股份有限公司(Costco Wholesale)所有，未经许可，请勿转载。

目录

点击标题可直达该标题文本

审核要求概述 **4**

Costco 审核要求-食物和农产品 4

Costco 认可的审核公司 5

认可的设施审核标准类别和分数要求 6

全球食品安全倡议（GFSI）审核标准方案 6

初级包装生产商（食品接触） 7

配送中心/仓库审核 7

现行良好生产管理规范（cGMP）审核(补充剂和制药业) 8

Costco GMP 审核 8

Costco 小型供应商审核 8

动物福利审核 8

纠正措施计划 (CAPs) – 所有的审核和 Costco 附录审核 9

重新审核准则: GFSI 和 Costco 审核 10

审核数据库 11

企业工厂审核（EFA）数据库 11

TraQtion 12

Azzule 系统 (农产品) 12

Costco 对食品安全的特别要求 **13**

Costco 审核员评估 (见证审核) 13

国际 Costco 所在国家对食品安全的特别要求 13

HACCP 与预防控制(FSMA) 13

危害分析和关键控制点（HACCP）定义 13

预防控制定义 14

USDA 和 FDA HACCP 项目 14

Costco 的 HACCP/预防性控制要求 14
微生物检测 15
环境抽样计划要求 15
“检测和保存”要求 15
水质检测要求 16
过敏原 16
异物检测 18
异物检测仪 19
虫害防治 20
良好生产规范（GMP） 21
手套：无裸手接触 21
洗手水槽 21
束发带 21
产品可追溯性 22
产品日期标识 22
供应商批准计划 22
农产品审核要求 **23**
设施和田间包装产品-承认的审核标准方案 24
设施和田间包装产品- GFSI 认证 25
田间包装审核 25
设施审核-供应商批准和监督 25
纠正措施 – 认证审核和 Costco 附录问题审核 26
重新审核: GFSI, GMP, GAP 26
卫生验证（设施） 27
农产品-特定的良好农业规范 (GAP) 29
Costco 食品安全专员联系方式 **30**

审核要求概述

Costco（台湾：好市多，中国：开市客）的食品安全承诺

食品安全和食品质量是相互关联的目标 - 这两个目标都需要经过深思熟虑的规划，执行和监督。食品安全审核对于维持食品的最高食品安全和质量标准至关重要。审核报告提供有关当前和潜在供应商的合规性和总体食品安全状况的准确信息，同时也为未来的改进提供框架。

为了确保信息安全保密，审核信息仅共享于 Costco 内部的相关成员，即食品安全供应商审核小组和采购人员。食品安全供应商审核小组将 对供应商进行复审，来确定需要改进哪些方面以符合 Costco 标准，购买人员则将以这些审核信息来作为为 Costco 会员进行明智合理采购的准则。

Costco 审核要求-食物和农产品

- 所有生产消费品（如食品、饮料、补充剂）或向 Costco 供应食品接触包装材料的设施/地点都必须进行每年一次的第三方食品安全审核。位于中国的供应商必须完成每年两次食品安全审核。
- 所有种植，收获，包装，冷却，加工，储存和分类农产品的新鲜农产品供应商必须每年进行第三方食品安全审核。中国的所有农产品供应商必须完成每年两次食品安全审核。
- 如欲成为 Costco 的供应商，审核必须由 Costco 认可的审核公司执行。唯一的例外是对于新的供应商，可将过去一年进行过食品安全审核的审核/认证文件提交给 Costco 进行评审。审核文件需要包括完整的审核报告，其中包括针对每个不足之处的纠正措施计划（CAP）。如果审核/认证被接受，但是供应商使用的审核公司或认证机构不在 Costco 批准的列表之内，那么该供应商必须选择 Costco 认可的审核方案标准和审核公司/认证机构进行新年度周年审核。
- Costco 只接受审核现场全面运营时进行的审核/认证。虽然如此最好，但是在审核时，并不要求供应商正在生产，种植或加工提供给 Costco 的产品。然而，审核员必须见证用做生产与提供给 Costco 相似的产品的工艺流程与设备。

Costco 认可的审核公司

Costco 只接受下列名单内的审核公司/机构的审核或认证。如果一个供应商给多个 Costco 公司供应产品，那么该供应商必须使用在这几个国家内都认可的审核公司来进行审核。

为了达到审核的目的，Costco 要求所有审核公司（至少）每三年轮换一次审核员。

出于对现场员工的考虑，并防止审核员过于疲惫，Costco 期望每个审核日的工作时间不超过 10 个小时。

美国
Acerta
AIB International
Asure Quality
AUS-MEAT / AUS-QUAL
BSI Group
Control Union
DNV-GL
Eagle Food Registrations
Eurofins
FoodChain ID (前身 Cert ID)
Food Safety Net Services
Intertek
LRQA
LSQA (仅限于GAP审核，不认可设施审核。)
Mérieux
NSF International
PMC
Primus Auditing Operations (PAO)
Safe Food Certifications
SCS Global Services
SGS
TUV USA / TUV Nord
UL-STR
WQS-QIMA / QIMA (前身亚检)
Validus

澳大利亚–与美国相同，同时还包括：
Bureau Veritas

加拿大–与美国相同，同时还包括：
Bureau Veritas
SAI Global

法国–与美国相同，同时还包括：
Afnor
Bureau Veritas
Dekra

日本–与美国相同，同时还包括：
Bureau Veritas
JFIC

韩国–与美国相同，同时还包括：
Bureau Veritas

墨西哥–与美国相同，同时还包括：
Bureau Veritas
Global STD Certification

西班牙–与美国相同，同时还包括：
Aenor
Applus
Bureau Veritas

台湾–与美国相同，同时还包括：
Bureau Veritas

英国/冰岛–与美国相同，同时还包括：
Bureau Veritas
* 英国还将接受任何认证机构的BRC Certifications 或者 Salsa Audits。英国还接受国际标准（ISO）的审核认证。

认可的设施审核标准类别和分数要求

全球食品安全倡议（GFSI）审核标准方案

- Costco 接受 BRC，SQF，IFS，GFSI 全球市场项目评估和 FSSC 22000 审核（与 Costco 一起进行的年度 FSSC 监督审核必须同时进行 Costco 附录问题审核，无论认证失效日期）。供应商必须与 Costco 共享所有 GFSI 监督审核。

- Costco 的附录问题审核必须与上述 GFSI 审核方案标准同时完成。如果审核公司未完成 Costco 要求的附录问题审核，审核公司必须返回现场完成附录问题的审核，相关审核费用由审核公司承担。如果审核时是供应商取消了 Costco 要求的附录问题审核，则审核公司将择日返回现场完成附录问题审核，相关费用由供应商承担。

所有的认证和再认证审核必须是最新的(在 12 个月内)。Costco 只接受来自认可的审核公司的 GFSI 认证(新供应商除外)。Costco 要求执行审核的审核公司/认证机构必须在 7 个自然日内将初步认证审核结果发布到 Costco 审核数据库中。如果供应商被暂停或撤销 GFSI 认证，供应商必须立即通过电子邮件或电话通知 Costco。

Costco的 GFSI 审核标准分数要求	
BRC	分数为 **B** 或以上
SQF	初评总分为 **85**或以上
IFS	初评总分为 **85**或以上
FSSC 22000	**获得认证** (该审核标准方案没有评分)
全球市场项目评估 (Global Markets Program Assessment)	**GFSI 初级生产的 全球市场项目评估.** 初始评估必须达到基本水平**90%** 或以上 第二年的评估必须达到中级水平**75%** 或以上 第三年生产场所评估必须取得**GFSI 认证**或者达到 Costco**良好生产规范 GMP/良好农业规范GAP 审核的要求。**
	GFSI 工厂生产的 全球市场项目评估. 初始评估必须达到中级水平**80%** 或以上

全球市场项目评估 (Global Markets Program Assessment)	第二年的设施评估必须取得**GFSI 认证** 或者达到Costco**良好生产规范GMP审核要求。** • 注意：Costco倾向于由Costco认可的认证机构/审核公司进行评估。如果供应商无法获得其中任意一个被认可的认证机构的评估，Costco要求评估认证机构通过ISO / IEC 17065和/或ISO / IEC 17021认证。认证机构应获得IAF成员认证机构的认可。相关信息可以在IAF网站上找到：www.iaf.nu。这种情况下，供应商必须提前通知Costco，以验证该认证机构是否符合这些要求。

初级包装生产商（食品接触）

Costco 接受由 Costco 批准的认证机构/审核公司实施的包装审核（例如包装袋，薄膜，泡壳容器）。 Costco 接受 GFSI 认证标准或审核公司自有的包装审核。

分数要求：Costco 将根据不同的审核标准制定不同的分数要求。

N60 附录 (仅适用于向 Costco 场所提供生牛肉的供应商)

所有向在 Tracy，CA 和 Morris，IL 的 Costco 的肉类工厂提供生牛肉蛋白成分的供应商也必须完成 N60 附录审核。 Costco 将接受 Costco N60 附录审核以及由 Costco 批准的审核公司开发和实施的 N60 审核。

分数要求：Costco 将根据不同的审核标准制定不同的分数要求。

配送中心/仓库审核

Costco 接受由 Costco 批准的认证机构/审核公司实施的配送中心/仓库审核。Costco 接受 GFSI 认证标准或审核公司自有的配送中心/仓库审核表格。

分数要求：Costco 将根据不同的审核标准制定不同的分数要求。

现行良好生产管理规范（cGMP）审核(补充剂和制药业)

Costco 接受由 Costco 批准的认证机构/审核公司进行的现行良好生产管理规范（cGMP，Current Good Manufacturing Practices）审核。现行良好生产管理规范审核用于确认生产场所和加工过程是处于合理设计，实施，监督和控制的。

分数要求：Costco 将根据不同的审核标准制定不同的分数要求。

Costco GMP 审核

Costco GMP 审核要求在不通知供应商的情况下进行。不通知审核必须在其上个审核认证日的 90 天窗口期内（审核周年日前后 45 天）进行。在此特定期间内，认证公司将联系供应商安排审核时间。

在审核安排过程中，审核公司将要求被审核场所注明限制审核的日期（如果适用）。限制审核日期是指在这些日期内，这些工厂用于生产 Costco 产品的设备没有运营或生产 Costco 产品或类似产品。这些注明限制审核的日期严格地仅限于非生产日期，且不可用于其它的理由。如果被审核场所没有提供限制审核日期，则工厂运营的该 90 天期间所有日期都是“审核就绪”的日期。如果审核员在审核就绪日期到达，而供应商设施无法完成审核，则审核需要在 90 天时限内重新安排，并且供应商将承担审核的全部费用。供应商最好与审核认证公司核实一下他们的逾期取消政策和相关费用。

大多情况下 Costco GMP 审核可以在一个审核日内完成。然而，根据设施的规模大小，复杂程度和准备就绪的程度不同，审核可能需要第二个审核日才完成。

分数要求：每项类别最低分数 **85 分**。未发现关键不符合。

Costco 小型供应商审核

员工少于 25 人且从未进行过第三方食品安全审核的供应商有资格参加 Costco 小型供应商审核。较 Costco GMP 审核不同，小型供应商审核是在提前通知的情况进行的，该审核的目的是为了初步介绍引入 Costco 的食品安全项目，所以只进行一次。在成功完成小型供应商审核后，供应商将在其后的审核中必须使用 Costco GMP 审核或 GFSI 认证审核，并附加 Costco 附录审核。

分数要求：每项类别最低分数 **75 分**。未发现关键不符合。

动物福利审核

将动物转化为食物(如产蛋母鸡、奶牛)的设施或在农场环境下的设施必须进行年度动物福利或认证审核。详情请参阅 Costco 动物福利审核预期文件。

纠正措施计划 (CAPs) – 所有的审核和 Costco 附录审核

纠正措施计划或纠正措施报告(CAP 或 CAR) 是纠正所有不符合审核标准行为的概要，应包含以下信息：

- 负责实施纠正措施的员工
- 根源分析
- 纠正措施
- 预防计划
- 完成日期(或预期完成日期)

纠正措施计划将提交给认证机构的审核员来审核和批准。并在审核发布后的 14 个自然日内，上传纠正措施计划到 Costco 审核数据库。在审核周年或再认证审核期间，审核员将确认被审核场所是否已经实施了前一年审核的所有纠正或预防措施。

GFSI 认证和监督审核的不符合项必须根据各标准方案的要求来处理。

如果 Costco GMP，小型供应商或 Costco GFSI 附录问题的审核总分低于 98%，被审核场所设施必须针对在此审核报告中指出的不符合情况采取对应的纠正措施。在现场周年审核或重新审核日期，审核员将核实并验证上次审核中的不符合项是否得到了圆满解决。如果 Costco GMP 和小型供应商审核在周年审核时仍未处理上一年的不合格问题，则每个重复的不符合项的分数都将全额扣除为“0”分。审核总分为 98 或以上的设施仍要求采取纠正措施，但没有必要提交给 Costco 评审。Costco 审核分数和纠正措施的要求如下表所列。

纠正措施要求		
分数	**评级**	**采取措施**
98 - 100%	优秀	要求采取纠正措施，但没有必要提交给Costco审核数据库。
85 - 97%	良好	要求采取纠正措施
< 85% GFSI 审核标准总分 **C级**或更低　BRC审核分数 **未获得认证** FSSC 22000审核方案 **< 85%** GMP审核中任何类别分数 **<75%** Costco 小供应商审核中任何类别分数	不合格	要求采取纠正措施并**在60天内重新审核。**

再审核准则: GFSI 和 Costco 审核

审核公司必须在 24 小时内将所有不合格审核通知 Costco。任何类型不合格审核都将在初始审核日期的 60 天内重新进行提前通知的审核。所有在初始审核中应采取的纠正措施都必须在再审核过程中进行验证。

不合格的 GFSI **审核将在 60** 天内启动，并对被审核场所进行 Costco GMP 的再审核。此审核与维持 GFSI 认证无关。对于 Costco GMP 和小供应商审核，再审核完成的日期即成为新的审核周年日。

Costco 的 GFSI 附录问题审核中如有关键不符合项或者总分低于 85 分，将会导致重新审核。Costco 会根据具体情况做出重新审核决定。

Costco 将基于以下情况要求重新审核:

- 审核员观察到直接产品污染。
- 当无法达到关键限值时不采取目前已经成文的纠正措施。
- 注意到有明显溃疡、感染伤口或其他传染性疾病的员工直接接触暴露在外的食品、初级包装产品或生产/储存区域。
- 存在食物过敏原，但尚无过敏原控制计划。
- 尚未建立和/或实施记录在案的标准卫生操作程序（SSOP）计划。
- 尚未建立书面食品安全计划或者危害分析与关键点控制计划（HACCP）（根据法规要求）。
- 尚未建立/或不完善书面有害生物控制方案。
- 设施用水不是来自饮用水源。
- 该设施已经收到了 FDA 的警告信（表格 483）。
- 水的可饮用性并不是由经过认证的实验室检测，并且没有保持检测记录（应每年对市政水源，每季度对井水进行测试）。
- 成品未经过适当编码以便追溯。
- 设施内部任何地方有腐烂的有害生物的证据（包括在有害生物捕捉装置上的腐烂的害虫）。
- 任何食物成分中，食品接触的表面，包装材料或者成品上存在发现有害生物或其存在的证据（如排泄物），（常见害虫包括但不限于：昆虫，蜘蛛，啮齿动物，两栖动物，哺乳动物或鸟类）。
- 任何关系到产品召回，严重事故或 Costco 顾虑将立即启动 Costco GMP 审核。这些审核将独立于周年审核时间表进行，并且不会影响 GFSI 认证（如果适用）。

注意： – 适用于在美国国内生产，或者出口到美国的供应商。

- 该设施无法提供“生物恐怖主义条例”所需的证据，或者不符合美国农业部（USDA）要求。
- 根据 FDA 预防控制或者美国农业部（USDA）法规要求，尚未建立危害分析。**“危害分析”**是识别、评估和控制对食品安全有重要意义的危害的系统评估。

审核数据库

认证机构需要提交审核报告和纠正措施到 Costco 的审核数据库，并且报告语言必须为所在国家接受的语言-如美国公司的接受语言为英语（请发电邮至你所在的国家的 Costco 食品安全联络专员，咨询具体的要求）。审核认证机构必须在审核完成的 7 个自然日内，将 Costco（GMP，小型供应商，分配中心/仓库和包装审核）以及 GFSI 初步审核报告上传到 Costco 审核数据库。在审核报告在 Costco 审核数据库发布后的 14 个自然日内，被审核机构应向认证机构提交纠正措施计划。对于认证，完整的审核报告和认证证书将在颁发证书后发布到数据库。GFSI 审核将遵循认证标准所有者的发布时间表。

企业工厂审核（EFA）数据库

除新鲜农产品经营者外，所有供应 Costco 的设施都必须在 Costco 企业工厂审核（EFA）系统上注册。从本文件发布日期（2018 年 11 月 30 日）起，仅是美国和加拿大使用 EFA 系统-但最终所有国家的 Costco 都会使用。目前，供应于其他国家 Costco 的供应商，应该向相关的 Costco 食品安全专员或采购人员咨询数据库注册事宜。

供应美国 Costco 的供应商工厂可向 fsa@costco.com 发邮件获得注册表格。供应加拿大 Costco 的供应商工厂可向 cnfsa@costco.com 发邮件获得注册表格。如果工厂同时供应美国和加拿大的 Costco，请将填好的表格发至美国 Costco。Costco 食品安全员将在系统里完成真正的注册。

由于 EFA 数据库仅用于公司内部参考，所以供应商工厂不能获得进入 EFA 系统的权限。只有供应商（即直接从 Costco 处获得采购订单的商业单位）才能获得进入系统的权限。Costco 会对经查属实的供应商用户授予进入 EFA 系统的权限。有权限的用户可以看到审核状态，但不能看到审核文件本身。如果供应商想要看到审核文件则需要从支付审核费用的被审核设施处获得，或者从审核公司处获得（如果双方存在数据分享协议）。验证的供应商用户可以通过以下链接进入 EFA 数据库。

https://bpm.costco.com/ProcessPortal/login.jsp

TraQtion

因为在TraQtion的注册将要过期，目前所有在TraQtion数据库注册的设施都将转移到EFA数据库。新的以及未来的供应商将直接注册到EFA数据库，而不是TraQtion数据库。如果该生产场所符合EFA注册要求，Costco审核专员会与之取得联系。如果你对从TraQtion到EFA数据库的转移有疑问，请发送电子邮件到Costco食品安全部门：fsa@costco.com。

Azzule 系统 (农产品)

Costco 使用 Azzule 系统管理新鲜农产品审核信息（即审核报告，纠正措施和认证证书）。供应商应确保他们销售到 Costco 的所有产品在 Azzule 里做到数据透明。为此，供应商和审核公司应遵守以下要求。

1. 供应商必须指示他们的认证机构/审核公司使用 Azzule 审核系统提交 Costco 附录问题审核报告。

2. 另外，审核完成后认证机构/审核公司应该通过 Azzule 审核系统或者 Azzule 认证机构供应链（CB SCP）把审核结果上传提交到 Azzule 数据库，并且同时发布到被审核方在其 Azzule 供应链（SCP）站点。

3. Costco 供应商可以通过供应链站点（SCP）将审核结果发送到 Costco 在 Azzule 的站点。如果供应商不是被审核方，则供应商可以从被审核方的 Azzule 站点提取审核报告并发送给 Costco。

有关最新 Costco 食品安全审核的预期和补充文件，请访问 Azzule 网站:

http://www.azzule.com/services/costcoaddendumsandexpectations.aspx

与 Azzule 有关的任何问题，请联系 Azzule 的客服。

电子邮箱: support@azzule.com

联系电话：

美国 +1 805-354-7127

墨西哥 +52 66 77 16 50 37

智利 +56 32 3325045

Costco 对食品安全的特别要求

Costco 审核员评估 (见证审核)

审核员评估是 Costco 食品安全审核计划的重要组成部分，因为它使我们能够衡量审核员的能力。该过程在业内被称为见证审核，在供应商设施的审核期间进行。在见证审核期间，Costco 食品安全员将全程陪同审核员进行审核。一旦审核完成，Costco 观察员将对审核员的评测以书面形式提交给其所属的审核机构（CB）。

在见证审核过程中，Costco 观察员会检查审核员审查过的所有的文件，全程陪同审核整个设施（内部和外部）。另外，观察员会记录下审核员可能在审核中忽略的所有问题，但会等到审核结束之后才会讨论这些。Costco 的观察结果不会用于审核，且不会影响到审核评分。为了确保 Costco 关注的问题得到解决，生产场所必须针对观察员观察到的每一处不符合项采取纠正措施并且发送电子邮件到 Costco。

Costco 非常感谢供应商在此过程中的合作。

国际 Costco 所在国家对食品安全的特别要求

Costco 开展业务的所有国家/地区都有独特的法律要求，供应商必须遵守这些要求。有关国际区域特定国家的食品安全要求的问题应直接咨询相应的 Costco 食品安全小组。

HACCP 与预防控制(FSMA)

危害分析和关键控制点（HACCP）定义

根据 FDA 定义，“HACCP 是危害分析和关键控制点的缩写。是根据以下 7 种原则，一个对食品安全性影响显著的危害予以识别、评价和控制的体系。”

原则 1： 进行危害分析

原则 2： 确定关键控制点（CCPs）

原则 3： 确定关键限值

原则 4： 确定每个关键控制点的监控程序

原则 5： 建立纠正措施

原则 6： 确定 HACCP 体系良好使用的验证程序

原则 7： 建立记录保持程序

预防控制定义

食品安全现代化法案（FSMA）-2011 年美国食品安全法案经通过成为法律。该法案强调预防食源性疾病，而不是对食源性疾病的爆发做出反应。该法案包含 7 条规则：**人类食品预防性控制措施**; 动物食品预防性控制措施; 人畜食品运输卫生; 生产安全; 国外供应商验证; 和经认可的第三方认证（用于自愿合格进口商计划（VQIP））。

预防性控制措施使 HACCP 更进一步，要求供应商更加主动预防而不是被动。预防控制是基于风险评估的、合理适当的程序、做法和过程，方便从业人员熟悉食品安全制造、加工、包装或储存，应用这些程序、做法和过程来极大地减少或预防根据危害分析中认定的危害。这些控制必须与当前对安全食品制造、加工、包装或保存的科学理解相一致。

USDA 和 FDA HACCP 项目

- 海鲜，果汁和低酸罐头食品属于 FDA HACCP 法规，必须遵守 HACCP 计划进行操作。
- USDA 法规适用于牛肉，猪肉，家禽，鲶鱼和蛋制品。 受美国农业部 USDA 监管的项目必须按照 HACCP 计划运作。
- 所有其他食物类型都需要预防性控制计划

Costco 的 HACCP/预防性控制要求

- 不向美国 Costco 但向其他国家的 Costco 供应产品的加工场所，必须按照 HACCP 计划或者预防性控制计划运作。
- 每个加工场所必须制定书面食品安全计划，包括详尽的风险评估，以确定设施是否存在任何关键控制点或预防性控制点。该食品安全计划是 Costco 的要求，与监管机构的法规指南无关。
- 尚未建立 HACCP 计划或预防控制计划的加工场所，必须在下个周年审核前实施建立计划，在其初始的 Costco 审核开始时。如果没有产品相关的 HACCP 或预防控制计划的文档将导致无法通过审核。
- 负责 HACCP 计划的人员必须在课堂完成由认可的机构进行的正式 HACCP 或预防性控制计划的培训。如果该人员已经在课堂完成了 HACCP 培训，则 PCQI 的培训可以在课堂或在线完成。
- 根据 FDA 要求，负责预防控制计划的人员必须是认证的预防控制合格人员（**PCQI**，即合格个人）。**合格个人（QI）**是指成功完成了基于风险预防控制的开发和应用培训的人员，该培训至少相当于 FDA 认可的标准化课程所获得的培训，或通过开发和应用食品安全系统的工作经验获得资质。
- HACCP 和 PCQI 认证在 5 年内必须是最新的。Costco 将接受由认证机构进行的重新培训认证的课堂或在线课程。

微生物检测

环境抽样计划要求

生产科克兰（Kirkland Signature）产品或高风险产品的 Costco 加工场所，必须制定书面的环境取样计划，旨在检测为 Costco 生产的每个设施所关注的病原体。高风险产品是指那些由于其固有特征而增加微生物生长，物理危害或者化学污染，可能导致伤害消费者的食品或食品产品。高风险产品也可以是由 Costco 认定的或由于之前的食源性疾病爆发而被监管机构认定的高风险产品。

环境取样计划应该是健全的，必须包括采样频率，采样点选择，测试结果和纠正措施。采样频率和地点必须基于对设施和产品的风险评估。必须完成验证研究以证明该计划的有效性。如果获得阳性测试结果（目标生物的存在/指示），则必须提供完整的原因分析，纠正措施和重新测试结果的全部细节，以供 Costco 食品安全部门根据要求进行审查。

以下物品是被认定为高风险产品的示例：

- 新鲜农产品供应商，有生产和储存设施有引入水的地方(清洗步骤，高湿度储存，湿清洗过程等)。
- 供应商生产即食食品，不需要任何进一步烹饪的食品，或为细菌提供生存，生长和繁殖的食物（即切片午餐肉类，乳制品，熟肉和鱼类，冷冻水果和蔬菜，切沙拉混合物，嫩叶沙拉，切块水果，已经准备完毕的盘装蔬菜，和哈密瓜-第 19 页）。

“检测和保存”要求

为了检测所关注的病原体，向 Costco 提供高风险产品的供应商必须制定书面的成品微生物检测和保存计划。成品微生物检测和保存计划应包括由食品安全人员开发的可靠的抽样计划，旨在检测所关注的生物。

例如，在高风险的即食食品加工场所中适当的抽样计划中，至少包括 N=60 的抽样计划。抽样计划应采用每小时综合抽样的抓取样本，并且每小时的试验结果都能确定适当的产品批次。

以下参考资料可能为制定适当的微生物取样和测试计划提供额外的信息和帮助。如果你不确定你供应的产品是否在检测和保存计划内，请联系你的 Costco 采购员。

o 国际食品微生物标准委员会

o (2005)《食品中的微生物》，6，食品商品的微生物生态学，美国，纽约，Kluwer 学术/会议出版社

o (2002)《食品中的微生物》，7，食品安全管理中的微生物检验，施普林格，纽约，美国 MIL 标准 105

水质检测要求

任何加工操作中使用的水必须来自微生物学上可饮用的水源。Costco 要求使用被认证的第三方实验室来确认水质，并且对任何市政水源每年进行一次检测，井水应每季度进行一次检测。样品必须从整个设施的各个地点提取，并保存检测记录。用于加工或卫生目的的水必须进行通用型大肠杆菌的测试。

过敏原

Costco 要求所有的设施都有一个书面的针对为该 Costco 所在国家和地区的产品过敏原控制计划。下面表格是 Costco 在以下国家和地区的过敏原和标签要求:

美国	甲壳类，贝类、蛋类、鱼类、牛奶、花生、大豆、坚果、小麦(麸质)、亚硫酸盐(*大于或等于10 mg/Kg*)。
加拿大	甲壳类，贝类、蛋类、鱼类、牛奶、花生、大豆、坚果、小麦或黑麦、谷物含麸质，软体动物贝类，芥末，芝麻，亚硫酸盐（*直接添加，大于或等于10 mg/Kg*）。 CFIA 链接
欧盟 /英国 /冰岛	甲壳类，贝类，蛋类（任何养殖动物），鱼类，牛奶（任何养殖动物），花生，大豆，树坚果，谷物与面筋（*包括小麦或小黑麦*），芹菜，羽扇豆，软体动物贝类，芥末，芝麻，亚硫酸盐（*大于或等于10 mg/Kg*）。 欧盟法规 Regulation (EU) No 1169/2011 Annex II 更新
墨西哥	甲壳类，贝类、蛋类、鱼类、牛奶、花生、大豆、坚果、谷蛋白含麸质、亚硫酸盐(*大于或等于 10 mg/Kg*)。 ESHA 研究链接 FARRP链接

 澳大利亚	甲壳类，贝类，蛋类，鱼类，牛奶（任何含有动物来源的牛奶的产品），花生，大豆，坚果，小麦，谷物和面筋 （A）这些物质存在于啤酒和烈酒中；或（B）由小麦淀粉制成的葡萄糖浆，并且：（a）经过精制过程，将谷蛋白含量降至可合理达到的最低水平；（b）面筋蛋白质含量不超过20毫克/千克；或（C）从小麦中蒸馏出的酒精]，羽扇豆，软体动物贝类，芝麻，亚硫酸盐（≥10mg/ kg），蜂花粉/蜂胶，蜂王浆。 **注意：**如果一种食品含有或包含有蜂王浆成分，则需发出以下警告:“该产品含有蜂王浆，据报道，这种产品会引起严重的过敏反应，在极少数情况下会致命，尤其是在哮喘和过敏患者中。” 澳大利亚食品编码 链接 第1.2.3节，第2,3和4小节列出了强制性的咨询声明，警告声明和食品或物质声明。
 中国	甲壳类，贝类，蛋类，鱼类，牛奶（包括牛奶糖），花生，大豆，坚果，小麦，含谷蛋白/麸质及其制品的谷物（如小麦，黑麦，大麦，燕麦，带壳小麦或其杂交品系）。 *中国于2018年11月发布了GB 7718（预包装食品通用标签标准）和GB 28050（预包装食品营养标签标准）的法规草案。 过敏原的标签规定将会有所变化，但过敏原列表是否改变尚不确定。
 日本	**强制标签：**螃蟹，虾/对虾，蛋类，奶制品，花生，小麦，荞麦。 **建议标签：**鲍鱼，鲭鱼，鱿鱼，三文鱼，三文鱼籽，腰果，核桃，松茸蘑菇，芝麻，大豆，薯类，苹果，香蕉，猕猴桃，橙子，桃子，牛肉，鸡肉，明胶，猪肉。 CAA 日本链接 **注意：**建议的过敏原标签也是强制性的，除非设施可以证明其不存在过敏原的交叉感染。
 韩国	蟹、虾/对虾、蛋类（限于来自禽类的蛋）、鲭鱼、牛奶、花生、大豆(含精制大豆油)、核桃、小麦、荞麦、鱿鱼，蛤蜊（包括牡蛎，鲍鱼，贻贝），桃子，猪肉，番茄，亚硫酸（仅限于添加亚硫酸，最终产品含有 10 mg/kg或更多二氧化硫的情况），鸡肉，牛肉,鱿鱼。 MFDS 标签要求链接 对于具有过敏原的共享制造过程（工人，器具，生产线，食品原料储存等）的韩国产品，“含有”声明是强制性的，无论卫生程序如何。

 台湾	甲壳类，贝类，鸡蛋，牛奶，花生，芒果，猕猴桃，大豆，坚果，亚硫酸盐（≥10 mg/ kg），谷物含有面筋，芝麻，鱼，软体动物，荞麦，芹菜，羽扇豆和芥末。 第3条规定的警告信息应标记为： （1）在包装上贴上标签，标注“本产品包含_____”，“此产品包含_____，不适合对其过敏体质者使用”，或其他同义表述。 （2）产品名称声称_____，该标签即产品名称能够包含产品的所有过敏原。 台湾 FDA 链接

异物检测

所有 Costco 供应商都必须制定全面的异物控制计划，以控制已知和可能的危害。有效的异物控制，只有将协调单一要素的食品安全计划，以最大限度地减少，发现和消除物理危害的情况下，才能实现。 考虑到食品设施中产品和生产环境的巨大差异，Costco 要求在下面概述的框架上创建个性化计划。

要求如下:

- 生产场所必须完成对所有流程和输入的全面和记录的风险评估。风险评估是对过程和输入的系统评估，用于识别及评估危害的严重性和可能性，以确定适当的控制措施。
- 生产场所必须建立并维护供应商批准程序，以确定进料成分和其中的异物参数。
- 生产场所必须对进料进行记录和彻底的检查，以检测异物危害。
- 生产场所必须建立对所有成分和产品的正确储存和运输控制方法。
- 生产场所必须对工厂内每位员工进行异物危害的培训，并为访客和承包商提供适当的异物危害意识培训。
- 生产场所必须制定所有适当的政策和程序，以控制木材，金属，玻璃，塑料和其他已知异物污染物的风险。
- 生产场所必须定期检查设备和可能的异物来源，并建立报告机制，以便员工报告问题。

- 所有生产场所（低风险操作车间但具有书面记录和准确风险评估的除外）必须具有正确安装和校准的成品异物检测装置（金属探测器或 X 射线）。注：具有替代预防措施的行业（筛网，过滤器等）有可能免除使用异物检测装置（即蛋壳，任何液体处理，全肉加工商，未加工农产品（RAC））的要求。
- 生产场所必须制定客户投诉程序，其中还必须包括分析投诉数据的定期趋势。

异物检测仪

异物检测装置，例如 X 射线和金属检测器，是确保在适当控制下制造的产品不含物理污染物的重要最后步骤。在增加或更换检测异物设备时，Costco 希望所有供应商考虑使用 x 射线设备带来好处，它不仅可以检测金属，而且还可以确定高密度的橡胶，塑料，骨头碎片以及木棍或树枝。

Costco 要求每隔不超过 2 小时，并在生产开始及结束时对异物检测仪进行异物挑战，以确认异物检测设备是否正常工作。在检查金属检测设备时，审核员将要求生产工作人员示范，生产场所中的所有设备在其操作灵敏度水平上能正常运行，并使用经过认证的测试件（黑色金属，有色金属和不锈钢）校准到适当的灵敏度。挑战检查所用的检测物应符合制造商的建议（如金属、玻璃、塑料、木材），由此能够反应出生产线或产品加工过程中已知的和可能存在的污染物。

Costco 希望审核员在审核过程中观察检测异物设备工作过程，无论这些异物检测仪是否用于 Costco 产品。在生产场所检测异物设备数量 5 台或低于 5 台的情况下，必须检测所有设备。在设备数量超过 5 台的情况下，Costco 期望审核员对 5 台设备进行异物检测挑战，并且检查至少 30% 的剩余设备。

所有的异物检测设备都必须有一个适当的剔除异物装置，比如带阻器、喷气器等。必须有书面程序来处理管理被异物检测设备剔除出来的产品，并将该产品与普通生产隔离。这一过程将被记录在案。现场员工必须证明具备异物检测程序和处置剔除产品的适当知识。

如果加工商在 Costco 审核时没有配备异物检测设备，他们将需要通过详细的风险评估来证明其决策的合理性，并且表明产品和生产过程风险较低。如果在审核时，没有实施异物材料控制且未完成风险评估，审核员将咨询 Costco 人员以分析风险等级。如果认为是低风险，则不需要设备，但生产场所必须有完整记录在案的风险评估。如果风险为中等或高，该场所将收到审核不合格项。此外，该场所将会被要求尽快实施异物控制和/或安装异物检测装置（优选 X 射线，因为该技术可以检测金属以外的物理危害）。在 Costco 周年审核期间，生产场所如仍未安装检测设备将导致审核自动失败。

虫害防治

生产场所必须建立书面的虫害综合管理（IPM）计划，该计划应涵盖设施的内部和外部（包括产品和包装的存储区域）。IPM 必须指明经由许可的/培训的/有执照的有害生物控制操作员（PCO）来操作负责。虫害控制计划必须由获得许可和认证的虫害控制人员开发和监测。对于未对许可证做出要求的国家，必须对有害生物控制人员进行培训并制定书面协议，以证明他们对食品安全领域虫害控制的理解。该计划必须明确内部人员和承包商的责任。

综合虫害管理计划至少必须满足以下要求:

- IPM 必须为所有内部和外部虫害控制设备建立维护频率时间表。必须保留所有维护的完整记录。
- 还需要一份当前使用的地图(至少每年更新一次)，显示内部和外部所有虫害控制装置的位置和类型。
- 所有虫害控制设备必须编号/识别。相应的标牌也应放置在设备上方，以使人员能够根据当前的害虫控制图确认设备在其指定位置。
- 虫害防治设备，包括捕虫灯装置，必须放置于远离食物、包装及原材料的地方。必须保持化学品的使用记录日志和当前的安全数据表（SDS）信息。
- 除国家法律另有规定，诱饵站和其他杀虫剂只能在建筑外部使用，内部设备如锡猫牌老鼠抓捕器或其他老鼠抓捕器，必须放置在通向设施外部的所有门的两侧，并适当地用标语牌标识出来。除非国家法律另有要求。对许可证没有要求的国家，必须对虫害控制人员进行培训并编写书面协议，以证明他们对食品安全领域虫害控制的理解。如果虫害控制在厂房内进行，则必须保持每月的趋势捕捉记录。
- 建议将室内捕鼠器（即锡猫，胶水板或 Ketch-All）放置在通向厂房外部的所有门的两侧。在没有强制要求的国家，他们必须至少放置一个捕鼠器。必须保持每月捕捞记录，并至少每年由有害生物控制操作员进行趋势分析。 Costco 不允许使用捕捉陷阱。

良好生产规范（GMP）

良好生产规范 (GMP)是良好的生产管理和生产规范的结合，旨在确保食品生产始终符合相关的食品安全和质量标准（客户规范和立法法规要求）。

为了确保食品安全，Costco 制定了以下有关手套使用，洗手水槽和头发束缚的规定。

手套：无裸手接触

无论风险程度如何，只要员工直接用手接触即食产品，就必须戴手套。在戴手套之前，员工必须彻底清洗并擦干双手。设施必须备有书面的手套政策，其中规定了要戴的手套类型，正确使用手套进行食品处理任务和更换频率。

一次性手套必须不含乳胶且不含粉末。如果手与食物接触时使用织物手套，则需要用无乳胶/无粉手套覆盖。

可重复使用的食品安全手套必须经常清洗和消毒- 在班次开始时，休息后和处理潜在污染物后（至少）要清洗和消毒。 它们应该始终保持清洁和良好的状况。

如果能够通过科学合理的验证研究证明戴手套比徒手更不实用或更不卫生，Costco 可能会对戴手套的要求给予豁免。Costco 很少给予这种豁免，这只有在产品，生产流程，风险级别和验证证据支持时才会授予。

洗手水槽

在加工区的每个员工日常入口处必须设有充足的指定洗手水槽（**必须**是无须碰触），以便员工可以直接从洗手水槽直接进入工作间而不会带来污染产品的风险。加工区洗手水槽必须有温水，洗手液，免提纸巾或合适的烘干设备，以及废物容器。必须在洗手站附近张贴洗手标志，并使用员工理解的语言。在开始工作前，休息后，使用卫生间后或任何手被污染的时候，员工必须洗手才能回到岗位工作。

厕所内必须有洗手水槽，并且只能用于洗手的目的。一旦员工离开洗手间，他们必须在指定的生产区洗手水槽重新洗手，然后才能回到工作岗位。

束发带

所有员工在处理暴露的产品时必须佩戴发网。如果员工有面部毛发，Costco 要求他们在加工 Costco 产品时覆盖住所有的面部毛发。员工应戴上胡须网，并把所有胡须都盖上。Costco 不认可棒球帽为头发套或束发带。如果戴着棒球帽或其他头罩，必须用发网先套住头发。

产品可追溯性

对于全年运营的设施，Costco 要求供应商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来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，原材料和初级包装成品，原料和初级包装(追溯范围将包括向前一步，后退一步的能力)。每次演习应有不同的侧重点，包括（1）成品；（2）一种原材料；或（2）初级包装。对于前两次演习中未涵盖的区域，审核员将把它作为审核时现场演习的主题。如果该设施尚未为 Costco 生产产品，则应选择一个将提供给 Costco 的类似的产品。该召回/追溯系统必须能够在 2 小时之内完成 100%的产品的确认。

对于非全年运营的设施，Costco 要求其每年自行进行一次模拟召回/追溯活动，除此之外，还要在食品安全审核期间由审核员完成第二次演习。

如果被审核方现存召回系统，则只需要向审核员提供他们的程序的副本和模拟召回或跟踪演习的案例样本。

产品日期标识

作为最低要求，提供给 Costco 的产品必须标明出售期限、使用期限或最佳使用期限，以便于追溯/召回。产品条目还应该包括包装日期或可扫描条形码，可以提供可追溯性召回信息。任何 Costco 产品都不能使用儒略日期代码。

所有袋装沙拉和绿叶蔬菜必须标有收获区域和包装日期。

供应商批准计划

加工场所必须有一个供应商批准计划，以评定和监督供应商的所有原材料、原料和初级包装。原材料和原料供应商必须按照法律法规的要求遵循 HACCP/预防控制程序进行操作。加工场所必须保存其原料/配料供应商的档案，其中包括当前有效的(在一个日历年内)第三方食品安全审核（报告全文），已建立的召回/可追溯性计划的证据，以及详细的产品规格表。

生产初级包装的包装设施必须有书面的监控程序，以评估包装是否符合法律法规和客户的要求。这些生产场所必须每年完成第三方审核，并建立有效的产品追溯计划以识别特定批号的包装材料。

农产品审核要求

农产品（新鲜，冷冻，干燥，罐装等等）一直是 Costco 业务的重要组成部分。由于农产品商品的自然特性，对于所有经手销售给 Costco 会员产品的农场，收割人员，包装车间，冷库和加工商，Costco 建立了对应特定农产品的食品安全要求。

农产品审核由三大类组成，其中包括：

- **种植审核** – 农场或温室环境下的食品安全评估。

  注意：当产品是在田间直接包装时，必须遵循“Costco 的农产品田间包装产品附录审核”要求。

- **收获团队审核** - 对收获组实践操作和收获环境下的食品安全评估。

  注意：当产品是在田间直接包装时，必须遵循“Costco 的农产品田间包装产品附录审核”要求。

- **设施审核** - 对包装车间，加工工厂（所有产品类型），冷库/冷藏和配送中心的操作进行的食品安全评估。

为了确保所有生产操作类型都能进行有效的食品安全实践，Costco 建立了以下要求。

1. 食品安全审核必须与 Costco 在 Azzule 数据管理库或 Costco 的 EFA 系统共享。Costco 将继续使用 Azzule 进行数据管理，但现在允许供应商使用 Azzule 的供应链计划系统（SCP）进行第三方审核数据的分享，即供应商可以通过 Azzule 的供应链计划系统给 Costco 发送审核报告。为确保供应链透明度，Costco 供应商必须通过 Azzule 分享供应链中涉及的所有审核。

2. 供应商和加工场所负责监督其种植者的第三方审核 - 包括评审审核和纠正措施监督。 种植及收获人员必须通过年度食品安全审核，该审核应在活跃的收获季节进行。

3. 田间现场包装的产品必须遵照 Costco 承认的审核方案标准和审核机构的要求（页面参考）。现场包装是指在现场收获并包装到最终零售包装中的产品（即蚌壳包装，纸箱包装产品等）。

4. 非田间现场包装商品的种植及收获团队的审核，现可使用自选的第三方审核公司和审核方案标准。

5. 农产品的加工场所审核仍继续遵循 Costco 基本审核特定要求。

6. Costco 要求灌溉水达到或超过美国 FDA 农产品安全法则的要求。农产品安全法则，为安全种植、收获、包装和保存供人类食用的水果和蔬菜，建立基于科学的最低标准。

设施和田间包装产品-承认的审核标准方案

Costco 将接受以下非 GFSI 审核计划（见下表）。 这些审核必须由 Costco 批准的审核公司完成。 这些审核计划不需要 Costco 附录问题审核，因为 Costco 的食品安全要求已经包含在这些标准方案的审核中。

Costco承认的农产品标准审核类型	
审核标准方案拥有者	**审核类型**
Azzule	GAP和GMP标准审核 (Standard GAP GMP Audit)
SCS	GMP 审核
SGS	GMP 审核

标准审核的纠正措施要求	
98 – 100%	要求采取纠正措施，但没有必要提交到Costco数据库。
85 – 97%	要求提交纠正措施
<85%	要求提交纠正措施并且**要求进行重新审核**

设施和田间包装产品- GFSI 认证

田间包装审核

所有现场包装的产品都需要一年一度的农场和收割团队的审核。如果该作业种植不同的作物且采用不同的收割方式，则不同的作物需要单独进行审核。现场包装审核必须上传到 Azzule，并且发送给 Costco 直接评估。非现场包装产品的农场和收获团队的审核也需要上传到 Azzule。

设施审核-供应商批准和监督

在审核期间，加工场所将被要求提供他们监控的，所有向 Costco 供应商品的种植者和收割团队的审核证据（例如第三方审核，分析证书，供应商审查记录等）。他们必须保持已批准的种植者登记册，其中应包括批准，暂停和终止种植者的标准。种植及收割者审核必须符合认证计划/审核要求的最低及格分数/等级。必须按照要求完成对种植及收获人员审核的纠正措施和重新审核。种植者可以选择该设施可接受的任一审核标准方案或审核公司。

所有 GAP / GMP 审核必须是最新的（在过去的日历年内）。 Costco 要求执行审核的审核公司在 7 个自然日内将结果发布到相应的 Costco 审核数据库中（审核以确保对所有的审核方案，时间范围准确无误）。

Costco 接受以下关于设施和田间包装商品的 GFSI 认证：

BRC – 最低分数为 B 级 对于设施审核要求 Costco 附录问题审核 BRC 审核仅适用于设施审核。	**PrimusGFS** –最低分数为 90% 对于设施审核**不要求** Costco 附录问题审核
CanadaGAP –最低分数 85% 对于设施和田间包装商品的审核要求 Costco 附录问题审核 Costco 接受群体/多场所审核	**SQF** –最低分数 85% 对于设施和田间包装商品的审核要求 Costco 附录问题审核 Costco 接受群体/多场所审核

GlobalG.A.P. –通过 (仅适用于 GAP) 对于田间包装商品的审核要求 Costco 附录问题审核。 GlobalG.A.P.方案里可接受的田间包装商品审核为 IFA, PSS and HPSS。 Costco 接受群体/多场所审核 Costco 不承认 GLOBALG.A.P. 认证审核为任何设施审核，设施包括包装车间，加工车间，冷藏，冷库，配送中心等。	注意：Costco 不接受 GlobalG.A.P.对设施或田间包装商品的的协调审核。

纠正措施 – 认证审核和 Costco 附录问题审核

纠正措施 - 所有审核方案和 Costco 附录问题（如适用）

纠正措施是审核过程中不可或缺的一部分，也是与 Costco 开展业务的要求。审核得分低于 98%的受审核方必须在审核发布后 14 天内或根据审核标准方案的要求在 Azzule 提交发布纠正措施报告。受审核方必须联系其审核公司，以获取有关向 Azzule 提交纠正措施报告（CARs）的说明。

重新审核: GFSI, GMP, GAP

如果 GFSI 审核不符合 Costco 的评分要求，Costco 将要求进行重新审核。由于 Costco 的重新审核时间表和评分与 GFSI 的要求不同，因此重新审核的审核方案可能使用的是 Costco 批准的非 GFSI 审核方案。重新审核不会归为 GFSI 审核认证，也不会影响 GFSI 审核周年日。如果任一/所有 GFSI 审核方案有所要求，也会进行重新审核。

如果审核方案允许，对于包装车间，冷藏，冷库，储存和分配以及加工中心的重新审核必须在原审核日期的 60 天内进行。

对于种植者，收割团和温室的重新审核必须在原审核日期后 30 天内进行。

如果生长季节结束或工厂不再运营的，则必须在下一个生长季节的前 30 天内进行重新审核。Costco 保留在审核失败和提交重新审核结果之间的间隔内暂停订购产品的权利。

任何产品召回或其他严重事故将被要求进行食品安全重新审核。

卫生验证（设施）

必须现有书面方案来验证食品接触表面的卫生效果。该方案应基于对操作的风险评估并经过验证。可接受的验证的例子包括三磷酸腺苷（ATP）检测或总平板计数擦拭检测（TPC）。

“检测和保存”要求

Costco 针对所有即食和风险产品制定了检测和保存政策。这包括但不限于切好的沙拉混合物，嫩叶沙拉，切好的水果，冷冻水果和准备好的蔬菜托盘。Costco 认为哈密瓜（无论是切块的还是整个的）都是有风险的产品。其他整个的水果都不是即食产品。在 Costco 农产品特定要求中列出了微生物的检测要求。

提供冷冻水果和冷冻蔬菜的加工场所应与 Costco 采购团队联系，以了解具体的检测要求。

在将产品装运到 Costco 之前，必须将所有检测和预存数据以及采购订单信息上传到 Azzule 数据库。如有问题，请发电子邮件至 fsa@costco.com 。

Costco 对即食和有风险的产品有以下具体要求。

新鲜农产品检测要求		
关注的细菌	期望结果	最大值
菌落总数（TPC）	**< 100,000 cfu/gram**	**1,000,000 cfu/gram**
通用型大肠杆菌	**<10 cfu/gram**	**50 cfu/gram**
肠出血性大肠杆菌 (EHEC) *如有疑问请联系 Costco 食品安全部门	**阴性** 注意：测试方法必须至少检测 Stx1 或 Stx2 和 EAE 基因，注意：现在有可用于检测多于这些基因的检测试剂盒，或者检测一组包括 EAE，stx1 和 2 基因的标记物，这些试剂盒也可以在 Costco 产品上使用。	
沙门氏菌	**阴性**	

田间现场包装产品的检测要求		
关注的细菌	期望结果	最大值
菌落总数（TPC）	**< 1,000,000 cfu/gram**	**10,000,000 cfu/gram**
通用型大肠杆菌	**<10 cfu/gram**	**100 cfu/gram**
肠出血性大肠杆菌 (EHEC) *如有疑问请联系 Costco 食品安全部门	**阴性** 注意：测试方法必须至少检测 Stx1 或 Stx2 和 EAE 基因，注意：现在有可用于检测多于这些基因的检测试剂盒，或者检测一组包括 EAE，stx1 和 2 基因的标记物，这些试剂盒也可以在 Costco 产品上使用。	
沙门氏菌	**阴性**	

哈密瓜的特定检测要求		
关注的细菌	期望结果	最大值
菌落总数（TPC）	**< 1,000,000 cfu/gram**	**10,000,000 cfu/gram**
通用型大肠杆菌	**<10 cfu/gram**	**100 cfu/gram**
肠出血性大肠杆菌 (EHEC) *如有疑问请联系 Costco 食品安全部门	**阴性** 注意：测试方法必须至少检测 Stx1 或 Stx2 和 EAE 基因，注意：现在有可用于检测多于这些基因的检测试剂盒，或者检测一组包括 EAE，stx1 和 2 基因的标记物，这些试剂盒也可以在 Costco 产品上使用。	
沙门氏菌	**阴性**	
李斯特菌	**阴性** 必须向 Costco 提供环境取样计划，概述在加工厂进行的取样，以尽量减少李斯特菌污染产品的可能性。在李斯特菌检测为阳性的情况下，该计划必须确定李斯特菌属的生长区域和栖息地以及如何对每个区域进行抽样和响应。	

农产品-特定的良好农业规范 (GAP)

良好农业规范（GAP）被定义为：农业活动中食品安全，关系到灌溉水的风险，土壤改良，土地利用（以前的和相邻的），动物获取（家养/野生），设备，工具和建筑物，工人健康和卫生习惯相关的农业活动的食品安全实践。

为了确保安全处理农产品，Costco 建立了以下 GAP 要求。

- 每 20 名员工至少需要一个工作场所卫生设施（干净，储备充足的厕所和洗手台）。所有员工必须在 5 分钟的步行距离内使用卫生间和洗手设施 - 不接受驾驶时间/距离。洗手台必须位于便携式洗手间设施外，以便主管观察/验证洗手活动。
- 拣货袋，手套，刀具和围裙必须通过设备仓管控制程序控制和监控。这些物品的清洁应按照书面记录清洁时间表进行。该场地应负责所有设备和服装的状况，清洁和保养。收获设备必须采用文件化的清洁和消毒程序。
- 衣服，毛巾以及其他清洁材料会引起感染或掺假风险，不可用作从产品上清除污垢及碎片。工作人员不可有引起污染及掺假的行为。
- 产品不可与任何无法正常清洗与消毒的表面接触，例外情况是某些商品的行业标准要求使用的木制收获箱。相似的，也必须避免使用易于产生异物感染的材料。这些材料包括但不限于—橡胶发泡，任何种类的地毯，木头，非食品级塑料，纸板，胶带，等等。
- 员工必须严守在包装线上以及加工生产线地板上，不食用，不保存私人食物，糖果，口香糖，烟草及饮料（包括水）的纪律。加工场所也应该保证员工在非生产区域有足够时间饮水，休息。

Costco 食品安全专员联系方式

澳大利亚

姓名	职位	电话	电子邮件
Ellie Parsa	**FS/R&D Manager**	61-2-9805-3808	eparsa@costco.com.au
Puja Shrestha	**Food Compliance**	61-2-9805-3838	pshrestha@costco.com.au
Nicole Hendieh	**Food Compliance**	61-2-9805-3824	nhendieh@costco.com.au

加拿大

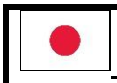
姓名	职位	电话	电子邮件
Rhonda Keeler	**Director**	613-221-2936	rhonda.keeler@costco.com
Wei Que	**Audit Manager**	613-221-2688	wei.que@costco.com

中国

姓名	职位	电话	电子邮件
Rick Gu	**Compliance Manager**	86-21-6257-7025 x803	rickgu@costco.com.cn
Kelvin Xu	**Assistant Manager**	86-21-6257-7025 x802	kelvinxu@costco.com.cn

法国

姓名	职位	电话	电子邮件
Dieynaba Ouane	**Food Safety Coordinator**	33-(0)1 69 18 96 54	douane@costco.fr



日本

姓名	职位	电话	电子邮件
Yosuke Aikawa	**AGMM**	81-044-281-2658	yaikawa@costco.co.jp
Saki Kaiho	**Manager**	81-044-281-2848	skaiho@costco.co.jp
Takuya Yoshikawa	**Audit Coordinator**	81-044-281-2756	tyoshikawa@costco.co.jp

韩国

姓名	职位	电话	电子邮件
Alex Cho	**Operations Manager**	82-2-2630-2608	alexcho@costcokr.com
Suyeon Park	**Audit Coordinator**	82-2-2630-2769	parksy@costcokr.com

墨西哥

姓名	职位	电话	电子邮件
Stefanny Keller	**Manager**	55-5246-5402	skeller@costco.com.mx
David Santa Olalla	**Support**	55-5246-5405	dsantao@costco.com.mx

台湾

姓名	职位	电话	电子邮件
Sara Cheng	**Manager**	886-2-87919988-846	saracheng@costco.com.tw
Lisa Wang	**Assistant Manager**	886-2-87919988-895	lisawang@costco.com.tw
Teresa Lin	**Specialist**	886-2-87919988-587	teresalin@costco.com.tw
Angela Tu	**Specialist**	886-2-87919988-817	angelatu@costco.com.tw
David Li	**Specialist**	886-2-87919988-561	davidli@costco.com.tw

西班牙

姓名	职位	电话	电子邮件
Guadalupe Torrealba	**QA/CA**	34-91 171-04-12	gtorrealba@costco.es
Irene Cuadrado	**QA/CA**	34-91-171-04-16	icuadreadop@costco.es

英国/冰岛

姓名	职位	电话	电子邮件
Pauleen Stallard	**Director**	44-1923-830570	pstallard@costco.co.uk
Kelly Toogood	**Assistant FS Manager**	44-1923-830645	ktoogood@costco.co.uk
Angela O'Sullivan	**Assistant QA Manager**	44-1923-830515	aosullivan@costco.co.uk

美国

姓名	职位	电话	电子邮件
Robin Forgey	**Director**	425-427-7187	rforgey@costco.com
Steve Bell	**Senior Audit Manager**	425-313-8760	sbell@costco.com
Eric Benolkin	**Audit Manager**	425-427-7508	ebenolkin@costco.com
Daniel Donnelly	**Audit Coordinator**	425-427-7663	ddonnelly@costco.com
Milinda Dwyer	**Audit Coordinator**	425-427-7474	mdwyer@costco.com
Joyce Malone	**Audit Coordinator**	425-427-7188	jmalone@costco.com
Chris Whiting	**Audit Coordinator**	425-427-7483	chriswhiting@costco.com
Toni Roberts	**FSVP Coordinator**	425-427-7211	troberts@costco.com