



# 通用磨坊 (GMI) 全球仓库质量手册

**FSQ – Supply Chain**

Last Revision Date: 11/4/2019  
Last Review Date: 11/4/2018  
Effective Date: June 1, 2020

**Kyd Xie & Brown Yang**  
Kyd.Xie@genmills.com &  
Brown.Yang@genmills.com

# 通用磨坊 (GMI) 全球仓库质量手册

## 目录

总则.....	2
政策 01: 产品合规性.....	2
政策 02: 产品控制、追溯、召回/撤回.....	3
政策 3 良好的生产管理规范和卫生计划.....	5
标准 3.1 人员规范和卫生.....	5
标准 3.2 操作和储存规范.....	5
标准 3.3 设施和公用事业.....	7
标准 3.4 设备.....	8
标准 3.5 卫生.....	8
标准 3.6 工厂综合虫害管理.....	9
标准 3.8: 化学品.....	14
政策 04: 运输和物流.....	16
标准 4.1 运输车辆和容器.....	16
标准 4.2 接收.....	17
标准 4.3 运送.....	18
政策 05: 消费者关系.....	21
标准 5.2 消费者产品拒收和退还.....	21
政策 06: 产品标识和标签.....	21
标准 6.1 产品标签和标签控制.....	21
标准 6.2F.1 有机宣称审核准备.....	22
政策 07: HACCP.....	23
政策 8 食品过敏原.....	23
标准 8.2 过敏原管控.....	23
政策 11 农药使用和谷物.....	24
政策 12: 产品捐赠.....	25
政策 13 物理危害和异物控制.....	25
标准 14.2 - 仓库.....	25
政策 15 食品防护.....	27

## 总则

根据通用磨坊 14.2 的标准 - 所有储存通用磨坊拥有的原料且不与生产工厂物理相邻的仓库，都必须遵守此质量手册内的要求。

此手册内的要求是由通用磨坊定义的最低要求，除非现有适用的法律或法规存在更加严格的要求。手册内的要求应优先于当地的习惯及操作。

### 政策 01： 产品合规性

仓库应有监管联络程序，并且纸质存档。仓库应年度回顾该程序并且确保至少包括以下几项因素：

参与检查的人员或人员姓名（职位）。

明确的关于公司/设施对使用摄影和录音设备的政策。

明确的关于公司/设施对记录和样品的政策

保证人员保持遵守程序的培训计划。（单独的培训应文件存档）

报告和记录监管联系人的程序。

制定、记录和验证纠正措施的程序。

设施应符合国际、联邦、州和/或当地注册和证照要求。仓库应制定计划，确保符合制造国和销售国的进出口法规。

位于上海的食品仓库应该有《上海市食品贮存、运输服务经营者备案凭证》，上海之外的食品仓库应按照当地规定进行备案。

储存在美国消费产品的仓库需要向 FDA 注册，然后每偶数年重新注册一次。

当监管机构（或国际等效机构）联系时，设施应与通用磨坊联系。中国的监管机构可以包括（但不限于）CDFA、各级市场监管局、疾病预防控制中心、消防局、税务局、质量监督局、进出口检验检疫局、市政局、环卫局等。根据定义，联系人包括电话、信件或现场访问

设施应在 24 小时内（如果有需要采取行动的观察项）或 72 小时（如果没有观察项或无需采取行动）内完成通用磨坊监管联络报告，并将其通过电子邮件发送至通用磨坊联系人和/或 [Regulatory.Contact@genmills.com](mailto:Regulatory.Contact@genmills.com)。注意：如果用于存储通用磨坊的原料（而不是通用磨坊签约）的仓库由合作商承包或拥有，则如果仓库受到的监管联络应联系通用磨坊合作商。反之，如果通用磨坊产品受到影响，合作商则需要联系通用磨坊。

如果监管人员抽取了通用磨坊的样品，则应冻结产品并等待通用磨坊质量部门的介入。

## 政策 02： 产品控制、追溯、召回/撤回

设施每年应至少执行一次追溯测试/模拟召回，模拟召回测试应包括设施的上一级（如：入库原料的来源）及设施的下一级（如：出库原料的目的地），所有的模拟召回应存档以下内容：

- 识别需要追溯的项目（例如：原料，成品）
- 完成的时间
- 原料追回的百分比
- 成品追回的百分比
- 关键经验、差距、差异，整改措施以及系统改进需要满足(a)4 小时及以下(b)100%追回原料的目标要求

追溯的必要文件包括：接收记录、托盘识别号、发货记录、发货差异/对账单、扣留单和处置单、特殊包装记录、捐赠记录、损坏记录、报废记录。

发货凭证文件必须根据企业保留要求保存（约 5 年）。

所有通用磨坊产品和容器均须用清楚和准确的批号/生产日期加以清晰识别，该批号/生产日期至少应包含：日、月、年和包装厂。每个工厂须拥有符合通用磨坊要求和当地法律及当地法规的备有文件证明的批号/生产日期程序。在某些地区，某个批号/生产日期程序可能同时适用于该地区的多个工厂或国家/地区。在这种情况下，该程序应列出它适用于哪些工厂或国家/地区。批号/生产日期程序须包括对以下事项的要求：批号/生产日期准确性、格式和说明、代码的易读性和字体大小；当日期在装运用容器或货盘堆方内改变时所使用的批号/生产日期系统；根据工厂 FSQ 经理/FSQ 外包加工经理设定的频率定期完成批号/生产日期审核的审核程序。审核须在包装时进行，且须确认批号/生产日期符合要求；

"特殊包装"产品是为短期促销而重新配置的产品。最终特殊包装产品包括例如显示托盘、显示发货人或带有多个物料的托盘。通用磨坊特殊小组发布的“特殊包装标准”中提供了特定的批号/生产日期要求。现场特殊包装协调员负责执行这些要求。通用磨坊特殊包装产品小组与特殊包装现场一同建立特殊包装的流程。仓库经理或特殊促销包装生产地址的指定人员必须维护适当的文件，以有效地确定批号/生产日期和生产批号/生产日期，每个生产批号/生产日期中使用的组装产品的所有组件，以确保可追溯性。有包装行为的仓库应具有由中国区 FSQ 指定的两个字符作为仓库的指定代码。

当收货地在装运集装箱或消费单位上遇到缺少或难以辨认原料编号或批号/生产日期时，应联系运输设施的通用磨坊质量经理或通用磨坊授权的质量经理，来进行处置。

缺失、不正确或不可扫描的托盘标识标签应替换为外置托盘标识标签，该标签具有与储运容器和消费单元相同的原料代码和批号/生产日期和工厂信息，以保持可追溯性。

各种原料装运的数量以及产品批号/生产日期须记录在装运工厂的装货单上或代表 General Mills 从某工厂装运的所有产品的仓库管理系统报告上（包括工厂之间和客户货运）。完整的产品代码应在装运单据上注明。

装载完整托盘时，每个托盘的批号/生产日期应在装运记录上标识。

混合托盘（一个托盘包含多个批号/品项）应包含托盘中包含的每个批号/生产日期的标牌。标牌上必须包含物料编号、批号/生产日期和数量。必须存在一种准确跟踪混合批号/生产日期托盘的方法。对于数量不满一栈板的产品，应在可用于召回追溯的记录的每一个批号对应注明从拣货区取得的产品实际数量。

每个仓库和配送中心应有一个文件程序来控制不合格的“产品”（成品、半成品、配料、包装原料和保费）。北美制造和存储应使用 HIFI。应指定明确的联系人清单和前提计划，以提供 24 小时 x7 天的覆盖范围，来保证不合格品可以被正确的扣留和报废。

所有被怀疑或发现不符合通用磨坊要求的通用磨坊产品应立即置于“扣留”状态，并加以控制，直到通用磨坊给出最终处置。应立即通知通用磨坊。

通用磨坊质量应负责确定要扣留的产品数量，扣留数量应尽量覆盖所有不合格品，以确保无不合格的产品送至客户。

应有一个流程来监控扣留产品并及时上报，以便及时处置。

非危险扣留– 所有受影响的产品均应以物理或电子方式进行隔离。

危险扣留（由于食品安全问题导致的扣留）产品应具有以下识别和转移管控：

- 识别：所有危害扣留产品应在每个托盘的四面上贴上“危险扣留”贴纸进行物理标识。在北美，应使用红色扣留订单标签。
- 转移管控：所有危害扣留产品应至少具有以下转移管控中的 2 个：
  - 电子隔离
  - 物理隔离/上锁
  - 物理隔离/物理分隔

## 政策 3 良好的生产管理规范和卫生计划

### 标准 3.1 人员规范和卫生

工厂人员，包括合同工与临时工，在进行任何工作或服务之前，均须接受有文件记录的人员规范和卫生培训，且须每年至少进行一次复习培训，以确保遵守本标准。每位员工完成培训的情况均须进行记录。要求遵守的人员规范和卫生要求须在指定区域的所有入口处张贴清楚标志。进入工厂的访客和合同工须按仓库负责人的决定，受到对参观或工作而言适当的限制和控制。有开放性伤口或传染病的员工不应接触食品。任何生产、包装、存放、处理或维护区域内，不得吃食物、喝饮料、抽烟、嚼口香糖或使用烟草制品。这些活动仅限于按厂长和工厂 FSQ 经理的决定、在工厂的特别指定区域内进行。所有人员和访客均须保持个人卫生和清洁，以防因汗水、头发、手、化妆品、护肤液、香水、药品、泥土、脏污、微生物、衣服或任何异物造成污染。卫生间、用餐区、吸烟区内和水池上方的每个人入口，均须清楚张贴提醒全体人员洗手要求的标志。

### 标准 3.2 操作和储存规范

必须建立有文件记录的质量管理体系，以确保产品的储存和分发能够保持食品安全和质量。管理层负责确保该体系在组织各级得到适当的沟通、培训、理解、实施和维持，必须界定明确的职权。

应提供书面培训计划供审阅，用于证明员工已接受过基本良好的操作培训、食品卫生培训和其他相关培训，以确保所分配的任务以不破坏食品安全或质量的方式执行。

每个工厂应有托盘管理程序来管理与托盘相关的食品安全风险。在使用前，所有托盘（木材和塑料）应检查清洁，状况良好且无虫害活动或溢出的食物/原料的迹象。每一工厂应设有分类和排除程序，弃用状况不佳的货盘。入仓产品应在货盘和产品最下层吨袋、袋子或盒子之间放置薄衬纸。若货盘堆叠，则薄衬纸或其它有效隔离应放在货盘顶层产品和上层货盘之间，以防产品损坏和潜在污染。对于出口产品，货盘要符合目的地国家要求。

产品 / 原料应储存在卫生、正确设计且适当维护的条件下。

产品/原料应随时存放在干净的表面上（即在滑板、机架或托盘上）。初级农产品（如谷物、水果、蔬菜）在经行下进行加工前，应在预防污染的条件下处理。产品 / 原料应储存在良好状况下，并远离屋顶、灰尘、顶部结构和邻近操作的环境污染源。产品存放在远离打开的门窗、单元加热器、通风口、楼梯、制冷装置和电机的地方可帮助保持产品的完整性。产品 / 原料储存时，在产品 / 原料与墙壁之间应留有足够空间（至少 18 英寸或 45 厘米），以便采取卫生措施、检查和虫害控制活动。

储存的产品 / 原料在行与行之间应留有足够空间，以防产品 / 原料损坏，并便于察觉损坏和 / 或溢出。

当产品或原料规格有要求时，应保持、监控并进行文件记录（如温度和湿度等储存环境要求）。下面列出了通常的温度存储要求。

产品/要求	存储温度 °C (°F)	应采取过冷干预措施的温度 °C (°F)	应采取过热干预措施的温度 °C (°F)
哈根达斯冰淇淋	≤-23°C (≤-9.4°F)	不适用	>-18°C (0°F)
冷藏酸奶	2-6°C (35.6 – 42.8°F)	< -3°C (27°F)	> 7°C (45°F)
冷藏面团	2-8°C (35.6 – 50°F)	< -3°C (27°F)	> 10°C (50°F)
其它冷藏产品	1-5°C (33.8 – 41°F)		
其它冷冻产品	≤-18°C (≤0°F)		> -7°C (20°F) for strudels/scrambles/pizza  > -12°C (10°F) for all others

产品 / 原料不得直接储存在可能造成潜在污染或气味转移的原料附近。注：示例包括储存在邻近于气味浓烈的食品和非食品原料（如某些香料和产品、肥皂、木材、口香糖）、潜在危险非食品原料（化学品、肥皂、润滑剂、溶剂、玻璃、塑料、袋装农药）或非人类食品（动物和宠物食品）。

所有通用磨坊的产品和原料均应储存在存货跟踪及文件记录系统中，这个系统提供准确的跟踪、库存周转、货龄和保质期监控，可准确识别“扣留”、恢复的召回产品及测试原料。损坏产品和原料应立即从储存区域清除。应立即清除漏溢。应正确识别仓库和承运人损坏的库存，并将其与可接受的产品隔离。

（注意：损坏的产品应在发现后立即进行管理。损坏的产品应放置在远离完好产品的隔离区域，如上识别方式可保护不被意外发货，并根据设施计划妥善处置。向受损区域处置的产品的工厂记录应包括转让/安置日期和预计的最终处置日期。）

应评估通用磨坊产品和原料的质量、变质、物理损坏或潜在污染。当遇到储存条件不足时，应及时通过通用磨坊处置。

须对建筑物外部进行设计、建造和维护，以提供保护免受环境因素（例如，雨水径流）影响、避免虫害聚集及成为虫害生息和栖息的场所。

对于未完全封闭的外部结构（例如，有遮盖或露天的散货卸载区），须采取额外的预防措施，以确保产品安全及防止产品污染。

装卸区门和窗户等所有开口均须关闭或受到保护（即严密遮蔽），以防虫害进入。接口应尽可能紧密，门下或门周围不应观察到任何漏光。密封件应完好无损并且维护良好。

对通风系统须适当设筛网和过滤网，以防虫害进入。壁挂式入风机应有筛网，以防止虫害渗透。筛网应处于良好维修状态，且如有配备自闭式装置的风扇，在风扇关闭时自闭设备应密封紧闭。

须对屋顶和其它外部结构进行设计、维护和密封，以允许适当排水。

须对建筑物内部结构（墙壁、天花板、隔板、地板）进行设计和维护，以防虫害生息，及便于进行适当的清洁和监控。

工厂须提供符合适用法律和法规且使全体人员能以安全、卫生的方式进行操作的充足自然和 / 或人工照明。灯具和灯泡须得到保护（安全包覆或包封），以确保在破碎的情况下不会污染产品、原料或设备。必须制定书面程序，当玻璃破损时明确的定义行动计划。受影响的员工必须接受玻璃政策和破损程序的培训。工厂必须证明所有玻璃和脆性塑料已在设施中识别，并定期检查包含玻璃或脆性塑料的区域和设备。

无明显的可能会损坏/污染产品的漏水及漏水迹象。地板应保持良好的维护，没有开裂及深裂缝。如果裂纹和损坏明显，应制定程序定期清除碎屑。应该有一个持续维护计划，以密封和修复损坏的地板。悬挂天花板（如有），应体现在在 MSS（主清洁计划）中，天花板上区域根据需要检查和清洁，以防止虫害活动。

排水系统的设计及其定位应满足适当的排水和清洁。

冷凝应加以控制，以免发生产品污染。

厕所和更衣室区域必须始终保持卫生。必须编写这些区域的清洁程序，并且记录表明清洁以适当的频率进行，应至少每月检查一次。厕所应适当配备冷热水、适当的洗手设备（风干机、一次性毛巾、布毛巾卷）、适当的洗手液和封闭式垃圾桶。所有厕所区域必须强制张贴提醒员工在返回岗位前洗手的告示牌。必须保持这些地区的通风确保内部的负压。任何食物或饮料均不得存放在休息室或更衣室。卫生间/更衣室应配备独立的前厅，位于卫生间/更衣室区域和食物储存/处理区之间。

须对所有公用设备（包括但不限于管道、导管、管路、通风孔、HVAC 设备、相关结构元件（尤其是靠近产品区 / 位于产品区上方的元件））以使其保持卫生状况的方式进行设计、设置和维护，以防产品污染。穿过墙壁、屋顶、地板的公用线路通道需要完全密封，以消除昆虫和其他虫害侵入设施。

灯具和灯泡须得到保护（安全包覆或包封），以确保在破碎的情况下不会污染产品、原料或设备。照明类型和位置须作为玻璃和易碎塑料管理程序的一部分予以文件记录。护罩和保护装置应妥善维护，保证状态良好，没有破损或裂缝。

### 标准 3.4 设备

设备必须保持良好的维修状态，以免成为污染源。

须对加热、冷藏和冷冻装置和设备进行设计和安装，以控制或防止在食品中滋生不良微生物。产品区须避免冷凝和其它形式的潮湿。储存冰柜或制冷装置应进行温度监测，最好使用能够至少连续记录 7 天的温度记录装置。应确定并建立冷藏/冷冻储存区域内的温度结构，温度记录装置应放置在冰柜/冰箱内温度最高的位置。所有用于监测温度的设备应每年至少校准一次。与有温度控制要求的产品关联的记录必须可用/可检索。有冰柜和冰箱的设施应有控制措施，能够识别温度偏差，以尽量减少产品变质。通用磨坊建议将高温传感器和报警系统反馈给报警公司，报警公司应拥有工厂的紧急联系人列表。

用于在工厂中各处运输 / 移动产品或原料的设备（如叉式升降机、货盘起重器）和升降设备（如剪叉式升降台）须维护在良好状态且不能成为污染源。须安排维护和卫生措施，并记录于文件中。

闲置设备应当受到限制，并应有切实的检查程序，以确保闲置设备不成为虫害栖息地。

### 标准 3.5 卫生

任何参与卫生活动的人员应接受有关其工厂和工作职能的卫生程序的文件化培训。

如果仓库设施使用开放式食品容器或食品接触设备，请咨询通用磨坊，了解食品接触设备/工具/容器/包装卫生的额外要求。

工厂应制定、实施和编制有效的卫生程序，以确保食品加工设备和环境保持卫生。该程序应包括以下组成部分：

主清洁计划 (MSS)

特殊事件

保洁/日常清洁

环境卫生计划还应包括清洁方法，并经过确认和验证，以确保其有效。

工厂应制定、实施、编制和管理卫生清洁主计划表 (MSS)，以确保所有区域和设备的标识、清洁和/或消毒以及记录按既定频率进行。MSS 上的区域和设备应包括但不限于

\* 所有收货、运输和仓储区域（包括月台门、坡道、压实机、垃圾站）

\* 所有包装系统、相关设备、部件和相关区域

- \* 下水道（恰当的工具将水油分离并送入下水管）
- \* 清洁/消毒设备（包括清洁/消毒设备的维护）
- \* 运输设备（例如叉车、托盘千斤顶）及升降设备（例如剪叉式升降机）
- \* 空气处理管道系统、HVAC、杂物间和其他公用设施区域
- \* 工厂结构（例如天花板、通风罩、地板、墙壁、货架、室外场地、场外仓库）

在维护活动、维修和特殊事件（如施工或虫害侵染）之后，应进行适当的清洁和消毒。

所有设施应制定一个记录在案的计划来管理清洁任务，以确保所有区域都按制定的频率识别和清洁，区域应包括但不限于：

- \* 浴室
- \* 更衣室
- \* 咖啡厅
- \* 办公区
- \* 附属区域/培训设施

## 标准 3.6 工厂综合虫害管理

仓库的经营公司应制定、实施、记录和维护有效的综合虫害管理（IPM）计划，包括农药使用和控制、啮齿动物控制、昆虫控制、鸟类控制、野生动物控制以及卫生、维护和设施审核/检查和监测。注意 – 雇用外部虫害控制公司**无法满足**综合虫害管理计划的所有要求。

工厂须定期执行有文件记录的虫害活动检查，以确保清洁和虫害控制措施的有效性，并确认任何必要变更。这包括评估工厂内外环境（例如屋顶、周边、存储区、辅助存储建筑），以确定虫害活动迹象、生息场所和进入工厂的潜在途径。

仓库综合虫害管理计划内容和有效性应由通用磨坊质量经理或指定人员每年审核和记录。

### 仓库的经营公司

如果通用磨坊与仓库第三方物流（3PL）公司签订合同以运行该仓库，则此三方物流公司负责开发、实施和记录有效的 IPM 计划，无论签约虫害防治服务的是通用磨坊还是三方物流公司。

运营仓库的公司内的指定人员应负责 IPM 计划（以下称为仓库 IPM 经理）。

仓库 IPM 经理应确保建立有效的卫生流程，以快速处理带有暴露食品的损坏容器，确保每天倾倒内部垃圾桶，并覆盖外部垃圾箱/压缩机，不过度填充且不会泄漏以吸引虫害。

仓库 IPM 经理应制定控制措施，以管理虫控合同未涵盖的其他虫害。

仓库 IPM 经理应确保仓库的所有开口都密封严密（人员和码头门、屏蔽窗等）。不得在门边缘下方/周围观察到外部光线。

仓库 IPM 经理（或指定人）应在每次访问后与虫害控制操作员会面（如果虫害控制被外包），审查调查发现项、需要的纠正措施并在服务报告上签字。

仓库 IPM 经理应创建虫害控制操作员指出的纠正措施列表，及时解决这些纠正措施，并在每个任务完成时进行记录，当通用磨坊需要时应能够浏览这些记录。任何发现项在没有可接受的行动计划的情况下都不应保持超过一个月。

仓库 IPM 经理必须每年两次（春季和秋季）与虫害控制操作员一起步行检查所有内部和外部陷阱，在此期间，仓库 IPM 经理应设法详细了解虫害行为和有利于虫害活动的条件。

仓库 IPM 经理应阅读虫害控制合同（如果聘请了外部虫害控制服务），了解其中的要求，如果虫害控制提供商未满足合同约定，则需与通用磨坊和虫害控制提供商沟通。

仓库 IPM 经理应确保虫害控制提供商每年对现场虫害控制操作员（服务技术人员）进行非通知的虫害控制主管审查。

仓库 IPM 经理应确保由虫害控制提供商（或虫害控制负责人如果虫害控制由仓库员工管理）提供年度设施评估。设施评估应由虫害控制操作员主管、虫害控制操作员、仓库 IPM 经理和仓库经理参加；如果仓库仅储存通用磨坊产品，也应邀请通用磨坊参加本次会议。在设施评估期间，应亲自查看整个设施。病虫害防治公司应当向仓库/3PL 提供病虫害活动趋势图。应讨论趋势图，以确定是否需要不同的虫害陷阱，如果需要，应将其放置在哪里以及放置多少个。应评估建筑结构和卫生趋势及现状以了解虫害的有利条件；所有调查结果均应记录在案并提供给仓库/3PL/通用磨坊。

仓库 IPM 经理应创建并维护一个记录系统，供仓库员工识别和报告虫害活动。该系统应包括一个与仓库 IPM 经理通信链，确保任何虫害活动都记录在电子或纸质虫害控制日志中。仓库 IPM 经理应确保仓库员工确定的任何虫害活动最终传达给虫害控制操作员，并讨论如何解决虫害活动。

仓库 IPM 经理应确保在仓库工作的所有员工都具备关于如何识别虫害活动以及如何在发现虫害活动后如何报告虫害活动的初步培训（在雇用时）和年度培训。

仓库 IPM 经理应让虫害控制操作员完全进入仓库，包括上锁的房间（必要时监督）。

仓库 IPM 经理应确保仓库中的产品/原料远离墙壁，以便虫害控制操作员检查墙边的陷阱。

仓库 IPM 经理应确保虫害控制提供商在现场保存虫控记录、保持最新状态，并提供以下信息：已签署的合同 – 记录所提供的服务频率、设施的虫控布局图、服务报告（包括检查的陷阱、发现项和整个仓库的虫害有利条件分析、保险证书、批准农药清单和农药使用日志、服务操作员许可证、过去虫害趋势分析报告、服务特别服务报告、服务技师/虫害控制操作员年度书面非通知审核和年度设施评估报告）。

仓库 IPM 经理将确保存放拖车（空或满）的仓库场维护良好，没有虫害栖息地（灌木丛、树木、高草）

仓库 IPM 经理将确保仓库每月（由运行仓库的公司）在内部和外部进行检查，寻找能够吸引和携带虫害的食品和废弃物，以及存在虫害/水进入风险的结构条件。记录每月检查发现项，以及完成整改措施的日期。

如果通用磨坊的原料在仓库中受到了污染，仓库 IPM 经理应通知通用磨坊。

## 虫害控制供应商

雇用外部虫害控制服务不是必要的，在满足通用磨坊的要求的情况下，经过培训且合格的仓库工作人员可以提供虫害控制服务，以此作为仓库综合虫害管理计划的一部分。

如果第三方物流/仓库与虫害控制提供商（仓库）签订合同，仓库 3PL 将确保此虫害控制合同保持更新，并应要求进行审核。仓库第三方物流的虫害防治合同中列出的服务要求需满足通用磨坊食品安全要求并按约定频率完成。（已完成的虫害防治活动文件必须应要求与通用磨坊共享。）

如果通用磨坊与仓库虫害防治提供商签订合同，通用磨坊采购/物流将确保此合同符合通用磨坊食品安全要求，并保持更新，并将与仓库第三方物流共享合同的服务要求。仓库第三方物流应保持记录，以证明虫害防治合同中列出的服务要求按约定的频率完成。（已完成的虫害防治活动文件必须应要求与通用磨坊共享。）

外部虫害防治公司为仓库提供服务的，无论通用磨坊或仓库第三方物流签订的合同，外部虫害防治公司应满足下列服务要求：

虫害控制公司应提供初步设施评估，确定哪些虫害（鼠、鸟、昆虫、野生动物）是风险最高的并含在虫害控制合同中。通常应覆盖啮齿动物（老鼠/老鼠）及昆虫。

虫害防治提供者应在仓库现场保存虫害控制日志并包含以下内容：已签署的合同/协议 – 记录所提供的服务频率、指示虫害陷阱所在位置的设施地图、服务报告（包括检查的陷阱、发现和整个仓库的虫害有利条件）、保险和许可证证书（适用于所有适用的当地/州/国家法律）、批准农药清单和农药使用日志、过去虫害趋势分析报告、特殊服务报告、年度记录的未宣布服务审计技术员/虫害控制操作员、年度设施评估文件和升级计划，以解决虫害活动增加的问题。

应制定农药化学品控制方案，以有效管理与农药相关的风险，并确保农药符合适用的法律和法规。使用任何化学、物理或生物虫害控制剂，应按照标签要求进行，确保不会对个人或食品安全构成危害。农药应用文件（包括库存）应是最新和完整的。注：“完整”是指记录包含有关农药名称、EPA 注册号、批号、使用数量、应用具体地点、申请日期、适用时间、配方、目标虫害、应用方法、名称等详细信息和施用器的认证编号。所有使用的农药的样品标签和 SDS（安全数据表）也应可供审查。需要雾、气雾、雾气和熏蒸剂的暴露时间。虫害控制提供商应提供联系号码，以便仓库发现虫害活动时联系。如果仓库致电虫害问题，虫害控制公司应在四小时内回电并确定行动计划。如果发生紧急情况，虫害控制操作员应在 24 小时内到达现场解决问题。虫害控制操作员服务报告（记录调查结果和纠正措施）应由第三方物流/仓库签名，并记录在日志中。这些发现还应当面传达给综合虫害管理计划的仓库/第三方物流所有者（或指定者）。

请注意，如果使用电子日志 – 虫害控制公司必须根据需要提供培训和访问 3PL/仓库。

虫害控制操作人员在访问期间应文件记录捕获物和诱饵站的活动，以及整个仓库和场地的有利于虫害活动的卫生和结构条件（暴露的食物/碎片内外、码头门未紧闭/损坏、仓库内外积水、仓库上的鸟巢、允许虫害进入的建筑物地基移位、周围周边植物生长等）。

如果发现（虫害控制操作员注意到的）未及时处理或存在重复性问题，则虫害控制操作员应向仓库的主管和上级机构或通用磨坊提出疑虑。

虫害防治公司应有自己的内部企业计划，确保培训的一致性、技术能力和工作质量。每年至少一次，虫害防治操作员/服务技术人员的主管（或类似级别）必须对仓库进行突击检查（服务技术人员不知道访问情况），检查所有内部和外部的陷阱/诱饵站（鼠和昆虫）以及虫害的侵扰条件 - 确认虫害控制操作员维护陷阱/诱饵站，并在服务报告中记录陷阱发现/活动、有利条件。

虫害控制公司应与仓库/第三方物流安排年度现场设施评估，确保虫害管理计划有效性。在评估期间，应亲自查看完整的设施和虫害管理计划，由虫害控制公司和仓库/第三方物流的代表在现场查看仓库，虫害公司应向仓库/3PL 提供虫害活动趋势图，讨论趋势图以及储存在仓库中的产品类型，以确定是否需要不同的虫害陷阱（昆虫、啮齿动物、鸟类、野生动物）或处理（裂纹和缝隙等）。建筑物结构和卫生水平应评估（步行浏览整个仓库）的虫害有利条件；所有调查结果均应记录在案并提供给仓库/3PL/通用磨坊。应提供最终报告（记录在虫害控制日志中），列出所需的任何变更/纠正措施。

虫害控制提供者应按设定的频率（至少每月）步行浏览仓库内部（至少应超出内部周界），如果存在合同内害虫的侵扰（繁殖内部种群）或有利于害虫活动的条件，需通知仓库/通用磨坊。

应评估昆虫的风险，并按照设定的频率安装和监测信息素陷阱、捕虫灯等。昆虫灯泡应防碎，并安装在不会导致成为产品潜在污染源以及不吸引昆虫至设施内部的位置。捕虫灯须按既定频率进行清洁及保养，在飞虫季节应最少每月一次。灯泡应至少每年更换一次或进行测试，以确保有效性。（如果全年使用，应每六个月更换一次，以达到最大效果）。

如果仓储害虫是一个问题（考虑到储存在仓库的产品类型），害虫控制提供者应制定一个存储的害虫程序（通常是窿虫，烟草甲虫，印度谷螟，赤拟谷盗，杂拟谷盗，锯谷盗和仓储甲虫）。该计划应包括以下内容：

检查设施以确定害虫种类，找到繁殖地点，并寻找储存产品害虫活动的其他迹象和可能表明感染的条件。

建立信息素监测程序（设定频率），以帮助尽早识别活动频率和活动地点。在虫害服务时所有的陷阱都应该注明检查日期和并扫描条形码记录陷阱状态。

对可改进的结构和卫生做法提出建议，以尽量减少储存的产品害虫活动

在定期服务访问期间，针对主要关注区域的存储产品害虫提供有针对性的产品。

害虫控制服务应检查/监控以下区域：办公区域-内部、存储区域-内部、维护区域-内部、外部区域、浴室/锁房-内部、仓库-内部、生产区域-内部、电气室-内部、接收/码头-外部、装运-引进点。

内部的啮齿动物陷阱需编号及每周检查 – 条形码应位于机械啮齿动物陷阱内，因此害虫控制操作员必须打开陷阱，以便检查小鼠并扫描条形码以确认已检查陷阱。陷阱的入口应无碎屑并可正常工作。内部陷阱的放置和啮齿动物陷阱之间的距离应根据历史和风险水平确定。（注：高风险区域示例：包括拖车/铁路码头门、人员门、闲置设备存放区域和在建区域）。

不得在设施内使用有毒灭鼠诱饵。吸引剂可用于仓库内的陷阱，但不得造成过敏原污染的风险。陷阱类型包括鼠夹陷阱、鼠笼陷阱、胶板等。

外部的啮齿动物诱饵站应编号和按月检查/更新，被雪覆盖时除外。它们应保持锁定和固定，没有破碎，诱饵更新时间应记录在诱饵站内。条形码应位于诱饵站内，因此害虫控制操作员必须打开诱饵站，以检查啮齿动物/诱饵消耗情况，并扫描条形码以确认已检查陷阱。

虫害控制提供商应提供升级计划，以解决仓库内/周围加重的害虫活动。

#### 案例 – 通用磨坊仓库虫害活动升级计划

虫害活动	行动/反馈
------	-------

外部诱饵消耗/发现死亡啮齿动物/约<20%的外部诱饵站 (在每月检查期间)	继续清洁/更新诱饵和月度检查诱饵站, 无需额外的沟通。
外部诱饵消耗/发现死亡啮齿动物/约 20%-40%的外部诱饵站 (在每月检查期间)	确认活动诱饵站和仓库场周围没有栖息地/水塘/食物残留, 确认所有进入仓库的入口都紧闭, 考虑在现有诱饵站添加额外的诱饵和/或安装额外的诱饵盒。
外部诱饵消耗/发现死亡啮齿动物/约>40%的外部诱饵站 (在每月检查期间)	与仓库/通用磨坊讨论, 确认活动诱饵站和仓库场周围没有栖息地/水塘/食物残留, 确认所有进入仓库的入口都紧闭, 确认不存在啮齿动物可进入仓库的外部结构损坏(裂纹/孔), 在现有诱饵站添加额外的诱饵和/或安装额外的诱饵盒, 安装额外的周边诱饵陷阱/粘鼠板并监控直至外部压力下降到 20%或更少, 重新培训员工有关卫生的重要性(清理暴露的食物/栖息地) <b>以及</b> 如何发现和报告仓库内的啮齿动物活动。
在内部周边陷阱中捕获 1 只啮齿动物, <b>并且</b> 仓库内在过去六个月内没有捕获其他啮齿动物(或啮齿动物活动的迹象)。	无需其他工作。
一个月内在内部周边陷阱中捕获 1 只啮齿动物, 过去六个月内在内部周边陷阱中又捕获了 1-3 只啮齿动物 或者 在内部中心陷阱中捕获 1 只啮齿动物, 并仓库内在过去六个月内没有捕获其他啮齿动物(或啮齿动物活动的迹象)	与仓库/通用磨坊讨论, 该区域外围的啮齿动物活动量是否增加, 确认所有仓库入口皆紧闭, 确认减少仓库内部/外部栖息地/积水/食物残留。过去是否在该区域捕获过啮齿动物吗? 在啮齿动物被捕区域设置诱饵胶板/陷阱, 并每周监测/更新且保持一个月。取出卸货口行的仓板(靠近啮齿动物被发现的地方 - 寻找活动)。如果没有捕获其他啮齿动物(或发现啮齿动物活动的迹象), 则恢复为原始捕获计划。
一个月内在内部周边陷阱中捕获 2 只啮齿动物, 过去六个月内在内部周边陷阱中又捕获了 2-5 只啮齿动物 或者 在内部中心陷阱中捕获 2 只啮齿动物, 并仓库内在过去六个月内没有捕获其他啮齿动物(或啮齿动物活动的迹象)	与仓库/通用磨坊讨论, 虫害控制员应每周 2 次拜访检查/更新诱饵/移动陷阱, 该区域外围的啮齿动物活动量是否增加? 确认所有仓库入口皆紧闭, 确认减少仓库内部/外部栖息地/积水/食物残留。过去是否在该区域捕获过啮齿动物吗? 重新培训员工有关卫生的重要性(清理暴露的食物/港口场所), 以及如何发现和报告仓库内的啮齿动物活动。老鼠的捕获地点附近有什么产品 - 这些产品来自哪里? 在啮齿动物捕获地周围设置更多的诱饵胶板/陷阱(约 50), 并每周监控/刷新保持一个月。取出卸货口行的仓板一个月(靠近啮齿动物被发现的地方 - 寻找活动)。如果没有捕获其他啮齿动物(或发现啮齿动物活动的迹象), 则恢复为原始捕获计划。

六个月内内在内部周边陷阱中捕获 5 只啮齿动物 或者 一个月内在内部中心陷阱中捕获 3+只啮齿动物	与仓库/通用磨坊讨论，虫害控制员应每日拜访检查/更新诱饵/移动陷阱，该区域外围的啮齿动物活动量是否增加？确认所有仓库入口皆紧闭，确认减少仓库内部/外部栖息地/积水/食物残留。过去是否在该区域捕获过啮齿动物吗？重新培训员工有关卫生的重要性（清理暴露的食物/港口场所），以及如何发现和报告仓库内的啮齿动物活动。老鼠的捕获地点附近有什么产品 - 这些产品来自哪里？（他们是否有一个强有力的管理程序？），在啮齿动物捕获地周围设置更多的诱饵胶板/陷阱（约 200 个），需要两位员工（一辆叉车和人力叉车）取出卸货口行的仓板（靠近啮齿动物被发现的地方 - 寻找活动）。持续在捕获小鼠的卸货行中移动产品，知道两个月内没有出现捕获和活动迹象。
<10 个仓储害虫被信息素陷阱捕获（在每周检查时）	检查昆虫感染（蜘蛛网、行迹、活虫），清理所有洒落的产品。如果发现感染请联系通用磨坊。
>10 个仓储害虫被信息素陷阱捕获（在每周检查时）	联系通用磨坊。检查昆虫感染（蜘蛛网、行迹、活虫），清理所有洒落的产品。根据感染情况评估下一步的计划。

### 标准 3.8： 化学品

化学品包括：润滑剂、维护区化学品、消毒剂和清洁化学品、杀虫剂/熏蒸剂。如果仓库使用或储存任何这些化学品，则仓库应有一个记录在案的全面化学品控制计划，其中至少包括以下内容：

- 化学品储存程序，包括永久和移动储存装置（如：维修车）
- 化学品清理程序（即：如果发生泄漏，使用完成后等）
- 文件程序（例如：使用的量、使用地点、浓度）
- 化学品废弃程序
- 确保仅使用经批准的化学品的程序。

化学品应（1）仅批准用于预期用途，（2）按照预期用途所需的最低量使用（3）按照符合标签说明、所有适用法律和法规要求以及通用磨坊要求的方式使用。如果某化学品经 GMI 批准，但未经相关监管机构批准，则不得使用。化学品应具有当前标签（包括成分）和技术信息（SDS），其中列出所有化学成分和适当的使用指导，保存在仓库和/或易于查阅。当不需要立即使用时，化学品应存放在单独、安全（上锁或其他访问受控）区域。

在使用之前，润滑剂应经批准用于预期用途，并符合适用的法律和法规。

化学品（如渗透油和切削油）和维护诊断化学品（如染料）只能用于指定的单独维护区域，远离食品储存或处理区域，除非已移除了食品和食品包装。

溶剂化学品（即：碳氢化合物、石油馏分油或其他水不可混合溶剂）应只能批准用于去除油脂、油、蜡、树脂材料，或其他使用酸性或碱性清洁剂不易清除的物质。

自行进行病虫害防治和/或现场储存农药的仓库应当制定农药化学品控制方案来有效管理农药相关风险；有至少一名仓库员工参与害虫管理，监督和/或执行管理职责，应具备记录害虫防治培训，并了解现行适用的地方、州和国家法规。

虫害防治培训应包括全面了解化学应用方法、使用条件和化学标签的读数。员工不得使用农药，除非其经过授权并已完成现行农药应用适用法律要求。在设施内应存档施用农药的害虫防治许可证或证书副本。所有负责或与设施农药应用相关的人员应具备农药管理工作知识。

只有经通用磨坊和相应监管机构批准的农药才能用于制造或储存通用磨坊产品和材料的设施；这包括在建筑物外部施用的杀虫剂。有关已批准农药（包括化学品名称和制造商）清单，请参阅 GMI 批准农药清单。

如果 GMI 批准的农药未经相关监管机构批准，则不得使用，通用磨坊产品（配料、包装、促销品）附近使用的所有农药应严格按照所有当前标签、说明和适用法规使用，农药应在有效的情况下使用毒性最低的，且仅实用尽可能少的量。

当前农药标签和当前安全数据表（SDS）的副本应存档（硬拷贝或电子文件），并在使用农药的设施随时可用，无论农药是否由内部人员或承包商使用。一些国家/地区有集中式 SDS 服务，可应要求随时存储和随时提供这些服务。

所有农药应用、混合或储存容器和设备应有明确标签（即化学名称），以便根据需要验证内容物。储存、散装或浓缩物料时，应用容器及相关设备应锁上锁钥匙。使用时，应用和混合容器及相关设备应随时由施用者安全控制。应用设备/容器在用于其他农药之前应正确清洁，如果不可清洁，设备/容器只能仅用于一种农药。农药的混合和使用应记录在案，包括用于验证实际施用的农药和数量的应用记录。

经批准的农药气溶胶、雾或烟时，应给予足够的准备、处理和曝气时间。所有产品、成分和包装在应用过程中应完全受到保护。

不得在诱饵站外使用杀鼠剂，只能使用防篡改诱饵站，灭鼠剂配方应符合批准的农药清单，并具有“块状”形式，不得使用松散的灭鼠材料，任何内部储存区域均不得使用杀鼠剂。

农药和农药容器应按照标签上的说明并符合适用的监管要求进行储存和处置，所有农药应正确、精准地标记、安全存放，以确保发生事故、泄漏、溢出、火灾、冻结或灾难时完好的储存。所有农药泄漏应按照相关监管机构的要求进行报告和处理。

农药库存清单应存档并实时展示确切数量，每月对库存进行审计，并与任何差异进行核对。储存区域应有足够的空间和结构，并适当通风，每个农药储存区的入口处应张贴警告标志。

所有需要熏蒸的产品、设备和区域均应经过批准接触标签上所示的特定熏蒸剂，这适用于处理有或没有产品/材料的区域，包括建筑、容器、室内和固定卡车拖车，应培训熏蒸用户和处理程序处理每个特定的化学品、特定应用地点和特定用途，熏蒸过程中应监测熏蒸化学液位，以验证应用的充分浓度和时间。熏蒸后进行曝气应经过验证，以满足标签说明和适用的法规要求。有关有机产品和熏蒸的附加要求，请参阅政策六。

## 政策 04：运输和物流

### 标准 4.1 运输车辆和容器

在任何情况下，曾运输适用法律法规规定的危险废物（包括但不限于废物、垃圾、废料、石棉、有毒物质和传染性或医疗废物）的运输车辆或容器，概不得用于装运通用磨坊产品、原料、包装原料和赠品，即使清洁之后也不得用于装运。

存放在现场的空拖车须保持拖车车门关闭。

运输车辆和容器的检验须有文件记录，至少须包括以下方面的检验：

- \* 清洁。
- \* 无结构缺陷。
- \* 无任何潜在污染的迹象，包括啮齿目动物、鸟类、昆虫、灰尘、霉菌、尘土、污垢、油、油脂、金属、玻璃、不良气味、有毒物质、石棉、废物、垃圾、非食品化学物、清洁原料残留物、传染性或医疗废物，或任何其他类型的异物。
- \* 温控装置和温度指示装置（对于温控装运）的工作状态。

拖车出现任何故障都需要中止服务，直到故障条件得到解决。

每个仓库应保存因不符合行业或通用磨坊要求而被拒绝的运输车辆和集装箱的日志，日志应包括运输公司、车辆/集装箱编号和日期。

## 标准 4.2 接收

卸货之前，应由通用磨坊员工或通用磨坊授权的第三方代表检查所有车辆的开口和安全封条是否有毁坏或损害。所有安全封条均须完整无缺，并且封条编号须与“提单” (BOL) (在某些国家，亦称为“交货通知”) 相符。检查和相关结果应有文件记录。不应由卡车司机 (承运人) 开启封条，而应由通用磨坊或仓库员工开启。安全封条缺失、封条已撕开、或封条编号与提单不符等情况应在提单上注明，并且在工厂质量经理或代表完成风险评估和货物处理决定之前，不得接收相关内含物。如认为必要，须完成保管链调查。

注意 - 如可行，零担货运 (LTL)、运货卡车或线路卡车等多停点车辆，应使用安全封条或挂锁。多停点车辆的封条编号通常不记录在提单上

所有货物的收据均须有文件记录，包括接收日期、发货人、车辆数量、内含物描述，并确认已核实所有封条编号和内含物完好无缺均符合装载文件。

须对所有到来的车辆和货物进行有文件记录的检查以及符合提单或公司规格中的任何运输要求，以确保货物的质量和完整性。检验失败应触发扣留和质量审查。应制定程序验证数量、物料代码和批号是否清晰，并符合提单或采购订单上提供的信息。在检查期间，观察应包括任何损坏迹象、害虫活动、水分或包裹变质。检查时，应注意任何损坏、害虫活动、潮湿或包装磨损迹象。

温度控制车辆和所有记录装置在卸货前应检查和验证为符合提单上通常指定的要求温度。如果车辆温度不符合指定温度，应验证产品温度。

收货地的物流部门应当处理向承运人追偿费用的索赔。

经熏蒸消毒的有轨车须由经培训的人员，按照与熏蒸消毒剂标签、熏仓规则和法规，以及任何其他适用法律意见一致的方式处理。

在卸载经熏蒸消毒的车辆之前，须采取以下措施：

- \* 保护内含物和通气的、经熏蒸消毒的有轨车。
- \* 清点所有熏蒸消毒剂包 (如使用熏蒸包)。
- \* 目测检查装载物顶部。
- \* 移除所有熏蒸消毒剂原料和警告牌，并根据熏蒸制造商的建议、公司规定和所有适用法律和法规进行处理 (包括立即移除失去效能的熏蒸消毒剂原料到安全、通风良好的储存地点)。

如果对于车辆和/或装运的原料存在任何可疑问题 (如毁坏、损害、污染)，则接收人须在卸载前，通知发货人、承运人、工厂 FSQ 经理/代表，或 GMI FSQ 代加工经理，以便接收工厂在卸货前做出最后决定 (即接收或拒绝)。不论何时只要，不应该允许可能导致对其他原料或工厂造成污染的被拒绝原料进入任何生产或储存通用磨坊产品的仓库和工厂。

如果任何数量的可疑或确定不可接受的原料被卸载或进入工厂，须立即通知接收工厂的工厂 FSQ 经理/代表或 GMI FSQ 代加工经理。应隔离并防止使用任何可疑原料。须保持一份对所有数量的记录。内部无物理分隔的有轨车的装载物须整批拒绝。

当整批装载物被拒绝时，须通知承运人进行检查，并且须通知发货人处理有关装载物。

- \* 在美国，有关向客户服务设施的通用磨坊成品国内装运，请遵循有关任何被拒绝装载物的物流部程序。
- \* 对于被拒的进口货物，请联系进口/出口业务部，获得相关处理指导。

## 标准 4.3 运送

应制定程序验证数量、物料代码和批号是否清晰，并符合提单或采购订单文书上提供的信息。对于每一批出货货物，以下信息应位于提单（或同等文件）上：

- \* 车辆所附每一安全封条的封条编号。
- \* 车辆信息包括运输公司和车号。
- \* 出发地和目的地（名称和地址）。
- \* 装载物描述（如，产品名称、GMI 成品代码、GMI 原料成分代码、包装原料）。
- \* 代码标识或批号。
- \* 每批次 / 代码标识的数量。
- \* 通用磨坊采购订单号或发票号。
- \* 计划到达日期。
- \* 装运时的温度要求和验证（仅适用于温控装载物）。
- \* 熏蒸日期和剂量（仅适用于运输途中的铁路熏蒸）。

经犹太教食品和清真食品认证的原料成分在装运时，必须附有适当的犹太教食品或清真食品标志，或供应商的认证机构要求的其他文件，及犹太教食品或清真食品证书指明的其他文件

### 安全封条

运送通用磨坊产品、原料、包装原料、赠品和食品加工及处理设备的所有车辆和容器须适当装载并立即加贴封条，以便最大程度地降低污染或损害装载物的风险。这还包括存储拖车、穿梭车和散装拖车。（通用磨坊或其代理商的员工应使用封条，而不是卡车司机。所有封条应具有显窃启功能，并带有唯一的识别号，该编号应包含在提单（BOL）中，并由托运人记录。出站拖车密封件必须完好无损地检查，并在拖车离开 GMI 财产之前（如有闸机，可以在闸机口）对提单进行验证。所用的显窃启封条的标准须根据适用法律法规和风险评估而定。风险评估须将运送和装载条件（如装载类型、运输时间、路线条件、运输的原料、工厂位置或国家）考虑在内。

对于进 / 出口装运：所有进口至美国的货物都必须使用符合 ISO PAS 17712 的封条。出口国须确保所用封条符合进口国的封条要求。

不在供应商直接控制下或卸货地不止一个的公共承运人 LTL（零担货运）非散货车辆无须加贴封条。然而，强烈推荐使用锁具。如果运输途中需要停靠，在驾驶员离开车辆时，须确保车门已锁。

在首个接收地接收前，安全封条须保持完整无损。如果封条发生任何损坏，承运人驾驶员须在提单上注明有关封条破裂或发现封条受损的时间、日期、地点和情况。另外，应使用新封条替换损坏的封条，并在提单上记录新的封条编号。承运人须在发现封条破裂时即联系 GMI 出发地（如发送自 GMI 或代加工工作场所）以告知其相关事宜。

#### 适用于所有装运的一般规定

无论装载货物的尺寸或数量，在所有装运过程中，都须保护所有通用磨坊产品、原料、包装和赠品的质量和安全。务必采取预防措施，以避免损坏、泄漏和气味迁移。除非装载物是安排作销毁处理，否则只能装载清洁和未受损的原料。

必须使用插板和 / 或垫仓板，以便最大程度地降低装运中产品和原料的任何潜在损害或污染。垫仓板必须符合接收国的适用法律及法规

例如，大多数国家/地区都要求遵守 ISPM 15 的热处理或熏蒸托盘标准，以避免入侵昆虫进入该国。

该承运人须在运输途中保持装载物的完整性。如果运输途中需要停靠，须将车辆停在安全区域，或确保装载物的安全。请参阅上文的“安全封条”部分。在任何情况下，承运人均不得使 GMI 运载物在运输途中接触到污染物或以任何形式被污染。

当在提单或公司标准中所列的运送规定中指定时，装载前必须对车辆进行检查，核实内含物会受到适当的保护，不会过冷或过热。

#### 危险原料

归类为危险的通用磨坊食品级原料成分（如易燃调味料）必须按照通用磨坊的规定和适用法律法规进行处理和装运，包括进行充分密封处理并保护不受所有其他原料影响。装载物必须随附适用法律法规所要求的适当文件，如安全数据表 (SDS)。注意：这并不适用于因异物或食品安全原因而划分为“危险”的原料成分或产品。而且，它也不适用于海洋污染物、爆炸物或腐蚀物。

在任何情况下，危险的非食品原料都不得同通用磨坊产品、原料、包装原料或赠品一起装运。通过零担货运（LTL）运送的通用磨坊产品、原料、包装原料或赠品不得与可能损坏产品或原原料品质和安全的其他原料一起装运，这包括但不限于危险的非食品级原料、曾与致病菌接触过的原料、其他危险原料或废弃物。

## 温控车辆

发货人有责任确保遵从温度标准，包括在装货时、运输途中以及到达接收工作场所时与承运人进行所有沟通。在装货前，必须检查温控车辆及所有记录设备，核实其工作正常。开始装货前，车辆的温度必须处于指定温。

## 经受熏蒸的轨道车和车辆

发货人有责任确保遵从熏蒸标准以及适用法律法规，包括在装货时、运输途中以及到达接收工作场所时与承运人进行沟通。在运送至 GMI 工厂之前，发货人应获得熏蒸货物的事先书面授权。

指定用于熏蒸的所有车辆必须符合下列要求：

- \* 在装载前经检查具有有效执行熏蒸的能力。
- \* 熏蒸由经培训且获认证的人员执行。
- \* 熏蒸遵循通用磨坊规定和适用的法律及法规。
- \* 按照熏蒸标签或熏蒸装置手册上提供的温度和接触指南，用经批准的熏剂进行熏蒸。
- \* 适当张贴布告以显示熏蒸日期和类型（包括熏剂用量）。

## 适用于其他装运类型的规定

散装轨道车和散装卡车：为防止泄漏和污染，在关闭前，散装轨道车舱口盖和散装卡车舱门必须加盖厚重塑料衬垫（厚度至少为 2mm）。

散装卡车：为在所有情况下（包括车辆装载、卸载和通风）防止污染，车辆的所有开口和出入口处都应受到保护。

火车棚车：应为火车棚车的侧壁和两端提供充分保护以防损坏产品。保护方法包括但不限于：

\* 垫料对于防止产品在运输途中发生移动非常重要，因此，应使用适当数量和类型的垫料。

- \* 木质内饰和/或隔热车应由 50 磅衬垫（50 lb）装衬。牛皮纸或其他适合原料。
- \* 但不得使用含有沥青的纸张。
- \* 纸张必须以连续的形式超过装载线以上约达一英尺。
- \* 原料成分的顶部必须以纸张或插板覆盖住。
- \* 纸张须横向放置并让卷曲向下。
- \* 产品和侧壁或舱壁之间可以使用隔板以提供额外保护作用。

注意：钢制车辆应清洁且维修良好；但是，由于较冷天气里的温度和粘连特性，使用纸张衬垫可能不可行。

经有机认证的货物装运：发货人有责任通过避免在存放和运输过程中发生共同混合和污染，来维持所有货物的有机整体性。所有采购、运输和交付文件必须确认有机原料成分为有机的。

## 政策 05：消费者关系

### 标准 5.2 消费者产品拒收和退还

因可能或确认的产品质量、产品安全或法规问题而拒收或退货的，通用磨坊质量人员应介入。所涉人员因拒收或退货的具体情况而异。

通用磨坊质量应考量以下事项：

- \* 有权检查产品和（如必要）装运车辆的人员（例如：检查是由仓库经理在 CSF 执行，还是由 FSQ 前往仓库执行）
- \* 问题的严重程度
- \* 进一步的必要措施
- \* 是否有必要进行产品扣留
- \* 纠正行动
- \* 处置

任何退还至装运地点的产品都须在退还至装运地点后接受 GMI 获授权人员的检查。在正式的质量调查和处置之前，被扣留的产品须一直保持扣留状态。对于受损产品，质量部门须调查并确定产品失效的原因以及问题的严重程度。（例如，是系统问题还是偶发问题）。退还产品须在适当的温度下运送，以维持产品特征和安全。务必采取措施，确保产品在整个拒收 / 退还流程中的可追溯性。产品退还的原始装运地点须记录返回 General Mills 库存之产品的所有批号 / 生产日期信息，以进行准确的召回 / 收回和产品追溯。

GMI 要求的退还：产品一经退还，则必须予以隔离、扣留和记帐，从而确保产品不会在通用磨坊质量做出正式处置前被意外装运或销毁。

## 政策 06：产品标识和标签

### 标准 6.1 产品标签和标签控制

销售通用磨坊产品的国家/地区应制定有文件的标签控制计划，以确保产品根据销售国家/地区的适用法规和通用磨坊要求准确标记。标签控制计划至少应包括谁负责确保每个元素的完成和准确性：

- \* 根据 GMI 和适用的监管机构（包括声明、产品声明、过敏原标签）的要求，进行标签开发和标签审批程序
- \* 当产品配方或产品标签发生变化时，确保产品具有准确标签所需的变更管理程序。
- \* 管理标签流程的程序，以确保应用正确的标签。

## 标准 6.2F.1 有机宣称审核准备

任何通用磨坊附属仓库仅 1) 储存有机原料或有机产品的食品接触包装原料和/或 2) 分发有机认证产品，应保持其设施内所有原料和产品的有机完整性，并要求提供一份签名声明，证明它们不会损害其完整性。这些声明应至少每 2 年由通用磨坊卓越中心 (CCOE) 或区域标签和法规合规性 (LRC) 等效机构收集一次。但是，不需要有机认证。

任何 General Mills 拥有或承包的设施或参与制造有机声称的产品的设施，**包括使用/应用新标签的特殊包装业务**，应与经认可的有机认证机构建立合同关系，并制定文件计划详细说明维护在其控制范围内制造、储存或分发的产品的有机完整性所需的内容。

(这包括将有机产品特殊包装/重新包装到具有有机声明的包装中的仓库。)

该计划应由实体的认证机构批准。在美国，此记录计划是有机合规计划 (OCP)，在整个标准中应称为“有机合规计划” (OCP)，但其他国际有机标准和认证机构可能使用不同的术语来描述此计划。任何通用磨坊附属仓库维护有机认证应验证其有效性，并确保其有机合规计划符合。指定人员应负责维护和执行其 OCP，为相关人员提供必要的培训，并与认证机构代表一起处理审计工作。这些指定人员应负责使工厂处于审计准备状态。

ESC 工厂 (通用磨坊代加工厂) 应确保在它们与这些仓库签订合同的储存地点保持有机完整性，以存储通用磨坊拥有的有机原料。如果这些仓库还将有机通用磨坊产品重新包装到新的有机包装或贴标，那么这些仓库除了保持有机完整性外，还需要保持有机认证。

### 有机完整性要求-

#### 1. 保持包装完整性:

成品包装或容器不可被打开

产品的原始批号不得更改

有机产品允许重新包装 (通常称为特殊包装 - 不暴露食品，而是将单个容器重新包装到新的外壳中)，但如果新包装包含有机声明/符号，则需要有机认证。

#### 2. 防混:

有机和非有机成品和成分不得混合\*\*

\*\*标准仓储操作充分满足此要求。有机包装和密封产品和保持包装和密封的原料在存储中没有违反混合禁令的危险

#### 3. 防止接触违禁物质:

不得接触虫害管理用品或清洁用品从而导致产品污染

不可渗透包装: 请注意，包装在不可渗透包装中的成分和产品，如瓶和罐，不受污染。纸箱和瓦楞纸板不被认为是不透水的。

渗透性包装：如果在存放有机成分或产品的区域使用农药喷雾、农药喷雾剂或禁止使用的清洁用品，并且包装可能被农药渗透，则必须在使用前清除有机产品或用不渗透的覆盖物保护。有机产品和材料返回或揭开之前所需的曝气时间是处理的定向曝气时间的三倍。例如，8 小时的定向曝气时间意味着至少 24 小时的保护期。

食品接触包装清单：任何食品接触包装清单也必须防止污染，类似于任何食品成分。

必须保存农药程序和程序的文件。

可证明的证明标准：所有杀虫剂处理和产品移动或覆盖物必须以可证明的方式记录，以证明有机成分和产品完整性得到了维护。记录必须注明处理的类型和时间、产品移动或覆盖的时间和位置、场外储存的地点、处理建议的施用后通风时间和返回仓库的时间——记住上述三倍规则。

## 政策 07： HACCP

所有生产或包装 General Mills 产品（包括仓库将产品重新包装入成含有过敏原的包装或翻译贴纸）的工厂都应具备最新、有效和形成文件的危害分析和关键控制点 (HACCP) 方案，用以管控食品安全危害。此外，将通用磨坊产品储存在食品安全温度控制之下的设施应具有当前、有效和有据可查的 HACCP 计划，以管理食品安全危害。（请联系通用磨坊质量部，以确定温度控制是否对特定设施中存储的特定食品存在食品安全危害）。

仓库应制定有效和有文件记录的前提方案，以确保卫生、虫害控制和维护到位，以维持整个食品流程的卫生环境

HACCP 计划应包含先决条件计划的列表、风险分析（识别潜在危险）、流程图以及任何适用的关键控制点 (CCP)。CCP 应在原理图流程图上标识，并随附每个 CCP 的监控协议（频率、关键功能）和验证。应为每个 CCP 制定纠正措施和更正程序，并记录在案。每个 CCP 都需要经过验证，以确保关键限值有效地控制危险，并确保流程能够在临界限度内运行。所有验证数据应记录在案。HACCP 计划应由 HACCP 团队每年审查一次，HACCP 培训应每年提供给负责监测/验证 CCP 的人员。

## 政策 8 食品过敏原

### 标准 8.2 过敏原管控

**仅存储通用磨坊包装产品**的仓库应开展记录在案的评估，以确定所在地点需要采取何种过敏原管控程序来防止意外存在过敏原。根据评估的结果，每间工厂都应制定和记录特定于自己所在地点的过敏原管控程序。评估和记录在案的管控程序应由通用磨坊质量委派人员或同级区域经理审核。至少仓库应有溢出程序、隔离损坏/泄漏产品的程序以及有关这些程序的培训。

**仅存储和重新包装通用磨坊包装产品的仓库**\*应开展记录在案的评估（参考通用磨坊程序 8.2.2），以确定所在地点需要采取何种过敏原管控程序来防止意外存在过敏原。根据评估的结果，每间工厂都应制定和记录特定于自己所在地点的过敏原管控程序。通用磨坊质量经理或委派人员或该区域同职能人员应每年对评估和记录的控制程序进行审查。

\***重新包装**是指，完全包装的消费者单位与其原始运输容器分离，并与其他包装产品重新配置成包含过敏原和/或成分信息的新外包装。这也包括翻译标签的粘贴（成分陈述或过敏原列表）。如果重新配置运输单元，例如创建“彩虹托盘”或损坏的运输单元，不考虑重新包装。

如果仓库在常规包装活动期间处理暴露食品，则必须遵守通用磨坊指定的完全过敏原程序。有关详细信息，请联系通用磨坊。

入境原料应检查有无损坏；任何泄漏或损坏的含过敏原成分或产品应进行评估，以确定正确的处置

## 政策 11 农药使用和谷物

在初级农产品仓库中，应实施包括维护、清洁和农药管理在内的虫害综合管理（IPM）计划。这些计划应经质量经理或谷物运营部批准，并符合通用磨坊使用毒性最小但有效的农药的目的。

保护谷物...

- a) 地板应保持清洁
- b) 所有化学品应有指定安全储存区。
- c) 工具和设备应有指定的存放区域。
- d) 架空设备、结构和固定装置应基本保持无堆积，以消除潜在的害虫栖息地。
- e) 应及时清除在外围积聚的积水，以防止虫害或其他不卫生状况。
- f) 墙壁、地板、天花板、传送带、喷口、垃圾箱、门和窗户应保持良好维修，并定期清洁。
- g) 垃圾箱清洁的频率应根据对垃圾箱类型的风险评估、充分检查的能力以及过往历史来确定。
- h) 应明确定义、识别和控制设施边界。边界应基本保持无谷物溢出、垃圾或杂物、杂草生长、设备碎片或其他可能用作害虫吸引物或出入口的条件。

应以充足的监测频率管控通用磨坊的谷物，保证能够识别潜在问题。

应对通用磨坊谷物流进行取样和检查，以发现昆虫侵入、啮齿动物排泄物、霉味或酸味、霉菌和真菌、温度和水分含量的迹象。采样频率应根据监测结果确定和调整。如果对通用磨坊谷物进行检查时注意到任何不当的情况，应通知通用磨坊，并迅速启动适当行动

## 政策 12： 产品捐赠

通用磨坊捐赠的产品应可以安全供人食用或使用。

通用磨坊捐赠的产品应遵守接收地点的有关法律和规定。

批准捐赠的通用磨坊产品只能捐赠给通用磨坊批准的组织。

通用磨坊产品捐赠应包括标签信息，可追溯，并以确保产品安全的方式处理。

## 政策 13 物理危害和异物控制

在转移和储存过程中，应保护带有食品接触面的包材、成品和原料免受污染。

仓库应尽量减少在储存区域内使用玻璃、脆性塑料和陶瓷，并在如有使用的地方予以保护。仓库应文件记录并且对储存区内的必要玻璃、脆塑料和陶瓷部件进行基于风险的检查，以防止产品受到污染（包括发生破损或损伤）。在仓库中处理玻璃、脆性塑料或陶瓷的人员应接受有关危害和程序的有记录的培训。

须保护灯泡防止破损。荧光灯管和白炽灯泡须涂上安全涂层，或用护罩或保护装置封闭。涂层剥落、开裂或损坏，须立即更换。护罩和保护装置须被维护得处于良好的状况中，无破裂或裂缝。

如果仓库管理暴露食品，应采取额外的预防措施，以防止物理危害和异物。如果仓库对封闭的食品容器执行 X 射线或金属检测，则可以在通用磨坊政策中找到其他要求。

## 标准 14.2 - 仓库

14.2.1 在存放通用磨坊拥有的原料之前，未连接到制造工厂的仓库应由通用磨坊食品安全/质量（FSQ）代表批准。如果仓库提供符合以下标准的第三方审核信息，则不需进行通用磨坊审核获得批准。如果仓库当前没有可接受的第三方审核信息，则需要 FSQ 批准之前进行通用磨坊审核。

基于第三方审核结果批准新仓库（存储 GMI 拥有原料）的准则：

IFS（物流）审计

必须收到证书、完整报告和纠偏措施（如果有） – 供浏览

必须有审计评级/评分：

A 级或 B 级（15-20 分）

BRC – 全球仓储分销标准

必须收到证书、完整报告和纠偏措施（如果有） – 供浏览

必须有审计评级/评分：

AA、A、B 等级

#### SQF –食品批发和分销

必须收到证书、完整报告和纠偏措施（如果有） – 供浏览

必须有审计评级/评分:

1 级或更高级别 (2, 3)

良好 (86 -95) 或更高

#### AIB-GMP

必须收到证书、完整报告和纠偏措施（如果有） – 供浏览

必须有审计评级/评分:

700 或更高

所有纠正措施已完全关闭

注意，除 AIB-GMP 审核外，上述审计都需要关闭当前证书的纠正措施; 这是需要确认 AIB 的纠正措施已完全结束的原因。

通用磨坊 FSQ 应维护所有已批准仓库的列表。

General Mills FSQ 应制定并维护 General Mills 全球仓库质量手册，其中应包括对仓库的要求，以确保食品安全和仓库中存储的 GMI 自有原料的合规性。General Mills FSQ 应确保仓库可查看 General Mills 全球仓库质量手册和其他文档（如有必要）。仓库应具有现行、有效和有文件记录的计划/程序，以确保符合 General Mills 全球仓库质量手册。

仓库应及时通知 General Mills 以下情况:

- \* 可能影响 General Mills 产品的所有潜在食品安全和监管合规问题。
- \* 所有食品监管机构联系人，不管是否涉及 General Mills 产品。
- \* 有可能影响 General Mills 的其他联系人（例如媒体和非食品监管机构）。
- \* 其他可能产生重大业务影响的事件。

当 General Mills 提出要求时，所有仓库应提供涉及 General Mills 产品的文件、产品、原原料和设施。

仓库应每月进行内部自检（通用磨坊将提供一个示例检查表）。应采取纠正措施，以弥补发现的问题，结果应要求与通用磨坊共享。

仓库应对计划进行年度审查，以确保符合通用磨坊的食品安全和质量要求。（通用磨坊将提供应使用的仓库验证/审核检查表）。应采取纠正措施，以弥补发现的问题。结果应要求与通用磨坊共享。

通用磨坊 FSQ 应年度对所有已批准仓库的风险评估。风险评估结果应用于确定审核频率，以评估对 GMI 食品安全和监管要求的持续遵守情况，审计计划应每年由 FSQ 高级总监批准，仓库审核应根据需要由合格的通用磨坊审计员或 FSQ 批准的第三方完成，审计应记录在通用磨坊文档系统（G-GAP）中，FSQ 应负责确保完成审核，并针对审计中注意到的所有发现制定、实施和记录有效的纠正措施。

## 政策 15 食品防护

仓库应制定食品防护计划，以管理故意破坏的风险。

食品防护计划应包括以下内容：

制定、实施和维护包含以下内容的食品防护计划文件：

设施资料 – 设施概述 – 设施中存储的产品、员工人数、建筑出入/地图等...

评估仓库中可能发生故意破坏风险发生的位置及其过程

确定可以实施哪些缓解策略，以降低故意破坏的风险

违反缓解控制且和/或有理由怀疑故意破坏行为的紧急联系人列表

有 FDA 注册号（用于在美国存储产品的设施）

应制定人事政策，确保在仓库内工作的人员不会造成故意破坏的风险。（示例可能包括背景或药物检查作为招聘流程的一部分）

在招聘时和之后每年开发、实施和维护食品防护培训。

培训深度应取决于个人在防损策略中的职责，以防止故意破坏的风险。至少，员工应被培训如何报告可疑活动。

应制定物理安全措施，以降低未经授权的接近食品或食品接触包装的风险。

所有的人员和食物的进入点应保持控制。（请注意，包括全套拖车，这些拖车应防止被破坏或意外从现场移走）。

仓库的员工和访客应易于识别。此外，限制卡车司机进入，使他们无法访问仓库内的食品。

产品应有有效的可追溯性程序。

应检查进出的食品 and 食品接触包装，扣留有任何有可能被故意破坏的迹象的产品（例如，收缩包装被移除、箱子被打开、异物等）。

所有可疑、威胁或已确认的破坏行为应立即予以回应并予以报告。

每年，包括人力资源和运营管理在内的跨职能团队应召开会议，审查（并根据需要更新）食品防护计划。（记录您上次作为团队会面）。

确认缓解策略是否到位，并按照设计运行。