



农产品安全部门

州质量计划/Massachusetts 州
良好农业规范
合规标准
和
根据《食品安全现代化法案》的
《农产品安全条例》
进行的检查

旨在预防 Massachusetts 州的食源性疫情。

最后一次修订时间：2022 年 5 月 10 日
符合州质量计划（CQP）/Massachusetts 州良好农业规范（mGAPs）检查表 7.2 版

联络人：Michael Botelho
Email: Michael.Botelho@Mass.gov
电话：(774) 419-1801



Massachusetts 州农业资源部
30 Riverside Drive, Suite 202
Lakeville, MA 02347

目录

计划概述	iv
介绍	iv
标准的依据.....	iv
目的	iv
合规范围.....	iv
注释说明	iv
农产品安全检查表	1
食品安全计划 mGAPS	1
可追溯性/召回.....	1
农场安全	2
培训、工人卫生和健康	2
培训	2
卫生设施	3
工人卫生	4
工人健康.....	5
土壤改良剂	6
未处理的土壤改良剂	7
堆肥	7
动物	8
野生动物	8
农场动物（在农场里或邻近附近的房产）.....	8
家养动物.....	9



农业用水	10
收获前的用水	10
收获后的用水	10
水的检测	11
收获和收获后	12
收获实践	12
收获容器	12
包装材料	13
收获后	14
设施/害虫防治	14

计划概述

介绍

Massachusetts 州农业资源部 (MDAR) 农产品安全部门为 Massachusetts 州新鲜水果和蔬菜的种植、收获、包装和保存制定了第三方联合审计和检查计划。本计划的使命是，确保新鲜农产品在州内能安全处理和分销，并保护这些农产品消费者的公共健康。

标准的依据

州质量/Massachusetts 州良好农业规范 (mGAPs) 农产品安全计划是结合现有的 GAP 以及《食品安全现代化法案》(FSMA)《农产品安全条例》(PSR) 制定的。该计划的独特之处在于，PSR 下的监管要求已纳入现有的州质量第三方审计计划中，只需要一 (1) 次市场准入认证和监管合规检查的联合访问。Massachusetts 州已将 PSR 作为州法规，让 MDAR 的检查员成为本州 PSR 的监管当权者和合规官员。通过设计和默认，已完成令人满意的州质量/mGAPs 审查的农场均符合《农产品安全条例》。

目的

本文件旨在，根据州质量/mGAPs 农产品安全标准，向生产商、买方、倡导团体和其他利益相关方传达合规性的必要标准，无论是针对有资格接受监管检查的农场和/或需要市场准入审计的农场。合规标准与农产品安全检查员/审计员将在现场使用的检查表工具相匹配。我们对每个检查表项目进行了明确阐述和进一步详述，以便大家深入了解农场是如何遵守每一项要求的。

合规范围

州质量/mGAPs 计划的合规性基于两 (2) 个主要方面：*农产品安全*和*环境标准*。*农产品安全检查表*包含了与 PSR 以及其它食品安全要求相关的任何内容。本部分注释了农场的最佳实践，因为它们涉及：食品安全规划和文件、工人培训和健康与卫生、土壤改良剂、野生动物、农业和收获后用水以及收获/收获后实践。

注释说明

检查表中的某些项目用符号和/或字母标注。这些符号有助于识别某些必要的活动以及某些活动的支持性证明文件。以下内容就是如此：

§：这表示，作为《农产品安全条例》的一部分，检查表项目是一项要求，并且总是与相应的参考编号配对。这些项目是 PSR 中列出的要求；参考编号指出了可以找到具体要求的地方。作为监管检查的一部分，所有符合条件的农场都必须满足这一要求。

W：这表明制定书面标准操作流程 (SOP) 的必要性。这些 SOP 很可能对企业实施有效的食品安全计划的能力至关重要，书面流程有助于确保一致性，并可供所有员工参考。该符号还表示何时需要书面支持性文件来满足要求 (即标识)。



R: 这表示需要持续使用和更新记录或日志的要求，包括但不限于培训日志和清洁日志。记录还包括水检测结果等证明文件。

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
1	食品安全计划 mGAPS		
1.0.1	是否有基于 mGAPS 和《农产品安全条例》要求的食品安全计划？	书面食品安全计划将作为操作指南，以确定农场的活动，并制定正式的食品安全 SOP，以确保遵守州质量审计计划和《农产品安全条例》。	W
1.0.2	是否确定了农场食品安全经理？	§112.23: 农场食品安全经理的任务必须纳入食品安全计划，并明确告知所有相关农场工作人员。	§
1.0.3	农场食品安全经理是否接受过正式的《农产品安全联盟》培训？	§112.22(c): 农场食品安全经理必须已经参加并完成《农产品安全联盟种植者培训》课程。必须出示证书副本，以证明自己接受了正式培训。	§ R
1.0.4	是否每年至少审查一次食品安全计划？	注明日期的封面——表明最近对食品安全计划的审查，以及审查人员的名单，将作为年度审查的证明。	R
1.0.5	是否有至少表明以下位置的农场地图：耕地、堆肥堆、农场内或农场附近的牲畜、建筑物、农药储存处、化粪池系统、水源、抽水机、总管道、取水点、灌溉分配（滴灌、高架式）和洗手间？	农场地图必须包括在相应检查表项目中列出的相关属性。地图本身可以采用谷歌地图打印件、手绘地图、自然资源保护服务 (NRCS) 地图、地理信息系统 (GIS) 等形式。	R
1.1	可追溯性/召回		
1.1.1	有召回方案吗？	应制定书面计划，概述企业在疫情爆发或知道其他掺假产品的情况下进行倒查和顺查的正式《标准操作流程》(SOP)。该计划应包括紧急联络信息以及在可能召回的情况下该怎么做的的基本指导和说明。	W
1.1.2	在过去 12 个月内，是否进行了模拟召回演练并记录在案？	企业必须提供一份注明日期的模拟召回摘要。摘要中应包括合作参与者以及活动有效性、活动时间长短等详细信息。	R

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
1.1.3	所有食品包装标签或销售点是否在显著位置标明农场的名称和地址？	§112.6(b): 当需要贴上食品包装标签时，必须醒目地在食品包装标签上注明农场名称和完整营业地址以及农产品的种植地。当不需要或不存在食品包装标签时，必须在购买点的标签、海报、指示牌、标语牌或纸质或电子通知上显著注明该信息。完整的营业地址包括：街道地址或邮政信箱、城市、州和邮政编码。	§ W
1.2	农场安全		
1.2.1	是否有安全措施来减轻对产品、财产和人员的恶意行为？	安全措施是针对操作的，但可以包括围栏、标牌、视频监控和签到表等必要活动。	
2	培训、工人卫生和健康		
2.0	培训		
2.0.1	是否有书面培训政策，包括工作计划、多语言支持和培训课程？	§112.22: 全体人员必须接受以下方面的培训：食品卫生和食品安全原则、所有人员和访客的健康和个人卫生重要性、识别和隔离可能被污染的农产品、对设备和相关建筑物/表面的清洁和消毒、检查收获容器和设备以确保它们不是污染源，以及血液或体液急救和清理事件。根据操作范围的不同，可能需要额外的培训主题。培训应充分且适合员工的工作职能。	§ W
2.0.2	是否已完成培训并记录在案？	§112.21, §112.30: 培训文件应包含日期、培训主题、培训官员以及受训人员的姓名和签名。	§ R
2.0.3	是否在雇佣后进行培训，此后每年进行一次培训或根据需要进行培训？	§112.21: 应在季前或季初对所有员工进行培训，至少每年对全季或返回的员工进行一次培训。如果新员工是在初次培训或季中培训后入职的，他们也必须接受培训，并将培训记录在案。员工也可以根据需要接受进一步培训。	§

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
2.0.4	农场是否有卫生要求/说明, 这些要求/说明会在明显的地方展示给农场的所有工人和访客, 并在适用的情况下以农场里使用的其他语言张贴吗?	说明或标识应作为员工的现场提醒, 并作为访客或其他个人的资源, 他们可能不太了解企业关于食品安全的正式 SOP。	W
2.0.5	签约/商业合作伙伴和访客是否与受过培训的农场人员遵守相同的食品安全标准?	§112.33(a): 必须让外部合作伙伴和访客了解政策和程序, 以保护适用农产品和食品接触面免受污染, 并采取一切必要的合理措施确保访客遵守这些政策和程序。	§
2.1	卫生设施		
2.1.1	所有员工的厕所设施是否定期维护并保持清洁卫生?	§112.129(b)(1)(2)(3): 必须维护厕所设施, 以防止适用农产品、食品接触面和产品流动区受到污染。必须以足够的频率对其进行检修和清洁, 以确保其适用性, 并定期提供卫生纸。也必须正确使用厕所设施, 避免导致适用农产品、食物接触面、地表水源等受到污染。	§
2.1.2	是否有记录表明何时清洁和储存设施和洗手间?	清洁日志至少应包括日期、时间、为洗手间设施提供服务的个人姓名以及所做的工作。如果签约实体为洗手间设施提供服务, 则这些记录必须仍然可用。	R
2.1.3	厕所设施的设计是否合理, 其位置是否能将污染风险降至最低?	§112.129(b)(1)(2)(c): 厕所设施的设计和位置必需能防止适用农产品、食品接触面和产品流动区受到污染。它们还必须便于直接提供服务。	§
2.1.4	厕所设施是否方便员工和访客使用, 数量是否足够?	§112.129(a), §112.33(b): 必须为工作人员提供足够的、方便使用的厕所设施, 包括在收获活动期间种植区方便使用的厕所设施。易用性必须符合职业安全与健康署 (OSHA) 的要求。	§
2.1.5	是否张贴了要求洗手的标识?	所有洗手站都必须在醒目位置张贴强制洗手和洗手说明的标识 (如有必要, 还应使用其他语言)。	W

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
2.1.6	是否所有洗手设施都配备了饮用水、肥皂和一次性毛巾？是否有适当的容器用于处理一次性毛巾和其他合适废物？	§112.130, §112.44(a)(4) : 必须为工作人员提供足够的、方便使用的洗手设施，并配备肥皂、饮用水和一次性毛巾（或电动干手器）。消毒手部凝胶不能代替肥皂和水。必须提供适当的垃圾箱，以防止一次性毛巾和其他废物成为污染源。	§
2.1.7	洗手设施是否直接邻近厕所设施或任何其他潜在污染源？	所有洗手设施应直接邻近厕所设施，无论是在洗手间内还是在便携式厕所外，以便最大限度地减少使用此类设施和洗手之间的时间和污染风险。手部可能成为污染源的其他情况，如宠物园，也应在附近或足够近的地方设置洗手站，以防止交叉污染。	
2.1.8	当农场工作人员的手可能是污染源时，他们是否能随时洗手？	§112.32(b)(3) : 例如：开始工作前、佩戴手套前、上完厕所后、休息或其他离开工作站的情况下返回工作站后、接触动物或动物粪便后尽快、或当手部可能以导致农产品或食物接触面污染的方式暴露时的任何其它时间。	§
2.2	工人卫生		
2.2.1	衣服、鞋类和防护装备是否能得到有效维护，是否足以使用，是否能以最大限度降低产品污染风险的方式穿着？	§112.32(a)(b)(1) : 在适用的情况下，每天开始时衣服应该是干净的，当衣服成为潜在的污染源时，当天及时换衣服，总的来说，穿着要保持个人清洁和卫生。	§
2.2.2	如果在处理适用农产品或食物接触面时佩戴手套，是否有书面政策，手套是否保持完好和卫生，或者当手套成为潜在污染源时是否更换？	§112.32(b)(4) : 如果在农场以任何身份使用手套，必须有合适的 SOP。在处理适用农产品或食品接触面时，手套必须保持完好和卫生；当无法再保持这些标准时，必须更换手套。	§ w
2.2.3	在使用洗手间前或休息时，是否取下手套、围裙或其他装备？	§112.32(a)(b)(1) : 在使用洗手间设施之前，必须脱掉装备或防护服，以最大限度地降低污染风险，特别是如果所述装备/防护服直接使用或直接靠近农产品或食物接触面。	§

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
2.2.4	如果在处理适用农产品或食物接触面时佩戴首饰，是否有书面政策，是否能保持首饰的卫生，防止其成为潜在的污染源？	§112.32(b)(5): 工作人员在执勤时必须采取卫生措施，以防止出现此类污染。如果佩戴首饰，在用手操作适用农产品期间，必须取下或遮盖不能充分清洁和消毒的手饰。	§
2.2.5	是否有头发遮盖或控制政策，如果有，相关人员是否能遵守该政策？	§112.32(a): 工作人员在执勤时必须采取卫生措施，以防止出现此类污染。头发和头发遮盖物的佩戴方式必须符合这一要求。如果有关于头发或头发遮盖物的正式政策，请确保遵守该政策。	§
2.2.6	是否明确禁止在种植/包装/收获/储存区吸烟、嚼东西、吃、喝（水除外）、大小便或吐痰？	§112.32(b)(6): 确保在指定的员工休息区吸烟、嚼东西和进食，并远离产品流动区。只允许在适当的洗手间设施内大小便。	§
2.2.7	休息区和访客出入区是否远离产品流动区和仓库？	应专门指定休息区，并将其设置在远离农产品耕地或产品流动区的地方，以减少交叉污染的可能性。	
2.2.8	是否所有现场员工都能获得饮用水？	为现场员工提供饮用水，可减少人员反复进出生产区域的必要性，反复进出会增加交叉污染的可能性。	
2.2.9	在适当的情况下，是否为员工物品、防护装备和工具提供货架/容器或指定的存储区，以及它们是否远离产品流动区？	§112.123(b)(2): 员工物品、防护装备和工具应以减少接触潜在污染的方式放置。此外，这些指定区域应远离农产品或产品流动区，以防止潜在的交叉污染。	§
2.3	工人健康		
2.3.1	是否限制有暴露伤口、溃疡或损伤的人员处理产品？	§112.31: 当员工被证明患有或似乎患有适用的健康状况时，应将其排除在可能导致适用农产品或食品接触面污染的活动之外。如果员工有适用的健康状况，必须通知其主管。	§

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
2.3.2	是否有关于污染区域处理和清理的书面血液和体液政策和《标准操作流程》(SOP)?	在血液或体液可能导致适用农产品、食品接触面受到污染或其他潜在污染源的情况下, 书面政策将作为如何行动的指导。参考《供人类消费的农产品的种植、收获、包装和保存标准: 行业指导》第3章第1节第e部分。	W
2.3.3	所有人员(包括现场人员)都能使用最新的急救包吗?	应在所有永久场地提供急救包, 并在需要时运送这些急救包。应根据农场相关活动的需要更新和补充急救包。	
2.3.4	是否限制有生病迹象的员工(包括现场人员)直接接触农产品、产品流动区和食品接触面?	§112.31: 当员工被证明患有或似乎患有适用的健康状况时, 应将其排除在可能导致适用农产品或食品接触面污染的活动之外。如果员工有适用的健康状况, 必须通知其主管。	§
2.3.5	是否为被限制(因疾病或受伤)直接接触农产品、产品流动区和食品接触面的员工保留记录?	作为疫情爆发的一种追溯形式, 记录应表明何时发生了严重伤害或疾病(导致员工无法直接处理农产品或食物接触面)。没必要对伤害和疾病进行具体记录, 此类情况可以纳入重大事件和纠正措施的一般记录中。	R
3	土壤改良剂		
3.0.1	相关农场人员是否接受过《动物源性生物土壤改良剂》(BSAAO) 处理方面的培训?	§112.21(a)(b), §112.52: 必须为处理《动物源性生物土壤改良剂》(BSAAO) 的人员提供培训。该培训包括潜在的交叉污染路径、器具处理和卫生、防护设备的限制和要求(如堆肥活动使用指定靴子)、洗手以及其他适当方法, 以便将污染可能性降至最低。	§
3.0.2	是否有记录表明土壤改良剂应用的类型和时间?	未经处理的土壤改良剂的施用记录有助于核实农场是否遵守 90/120 施用间隔(在第 3.1.1 项中有详尽阐述)。如果土壤改良剂在处理受到污染或第三方供应商的合规书违约导致疫情, 经过适当处理的土壤改良剂的施用记录提供了一种追溯方法。	R

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
3.0.3	是否有接触动物性土壤改良剂的清洁和消毒设备的 SOP?	§112.52, §112.123(d)(2)(e): 如果人员和/或设备存在交叉污染的可能性, 则应对用于处理、运输、应用等的工具或设备采取详细的清洁和消毒步骤。BSAAO 和所有相关人员都应接受这些活动的适当培训。	§
3.0.4	如果使用从第三方购买的土壤改良剂, 是否有保证书能保证内容物和过程不会成为可能的微生物污染源?	§112.60(b): 对于由第三方提供的经处理的动物源性生物土壤改良剂 (BSAAO), 每年至少需要一次证明 BSAAO 经过适当处理、运输和储存的文件。	§ R
3.0.5	土壤改良剂是否正确储存, 远离农产品的收获、包装和储存地点?	§112.52: 土壤改良剂 (经过处理和未经处理的) 的处理和储存方式以及位置必须确保它们不会成为适用农产品、食物接触面、用于适用活动的区域、水源、配水系统和其他土壤改良剂的潜在污染源。应考虑可能的雨水或其他来源径流、灰尘或车流/人流。	§
3.0.6	如果使用的是人类排泄物, 它是否符合美国环境保护局 (EPA) 《美国联邦法规》 (CFR) 第 40 章第 503 部分关于生物固体的规定?	§112.53: 对于人类排泄物土壤改良剂, 您需要每年获得一次文件, 证明已根据美国环境保护局 (EPA) 《美国联邦法规》 (CFR) 第 40 章第 503 部分关于生物固体的规定对这些排泄物进行了适当处理。	§ R
3.1	未处理的土壤改良剂		
3.1.1	对于直接接触土壤的农产品, 是否在种植后两 (2) 周内或收获后 120 天内避免在农产品生产区使用未经处理的土壤改良剂 (90 天内没有直接的土壤接触)?	§112.51, §112.56(a): 未经处理的土壤改良剂是指未经充分处理以充分减少具有公共卫生意义的微生物的任何改良剂, 包括未经处理的粪肥、植物性废料等。此类改良剂的施用间隔应符合 90/120 施用窗口。施用记录应表明农场遵守了必要的间隔, 并包括施用日期、土壤改良剂的类型和施用位置; 收获前的间隔应与这些田地的施用日期和收获记录相符。	§ R
3.2	堆肥		

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
3.2.1	农场的堆肥过程是否经过科学验证（充气静态堆肥、翻动堆肥等）？	§112.54(b)(1)(2) : 经科学验证的堆肥方法允许 0 天的施用间隔，包括 1) 静态堆肥，连续 3 天将需氧（即含氧）条件保持在最低 131 华氏度（55 摄氏度），然后进行充分固化；2) 翻动堆肥，将需氧条件保持在最低 131 华氏度（55 摄氏度）下 15 天（不必连续），至少翻动五次，然后进行充分固化。适当处理土壤改良剂的其他方法以及所述过程的微生物标准可分别参考 PSR 的§112.54(a)(b)和§112.55 部分。	§
3.2.2	是否有监测堆肥的记录，是否定期记录翻动次数、堆芯温度和其它指标？	§112.60(b)(2) : 对于农场生产的经处理的动物源性生物土壤改良剂，有必要记录其过程控制（例如时间、温度和翻动），以证实 3.2.1 中批准的过程和微生物标准。	§ R
4	动物		
4.0.1	是否定期监测动物活动？	§112.83 : 应制定 SOP 以评估相关区域的潜在污染证据。应指定特定人员实施监督，并对他们进行该任务的适当培训。	§
4.1	野生动物		
4.1.1	在发生重大野生动物入侵时，是否有适当的 SOP 来记录和隔离农产品区和作业？	§112.83(b), §112.112 : 在动物入侵可能造成重大污染风险的情况下，必须有正式的 SOP 来识别该区域，将该区域与收获区隔离，并记录入侵情况。与 2.3.5 类似，没必要对动物入侵进行具体记录，此类情况可以纳入重大事件和纠正措施的一般记录中。	§ R
4.1.2	是否采取措施（围栏、诱捕等）来限制野生动物和/或将野生动物驱离会造成作物受损的区域？	如果发生重大野生动物入侵事件，必需采取适当措施，以最大限度地减少污染的可能性，并遵守与动物和动物控制有关的任何地方、州或联邦法规。根据 PSR 的 §112.84 ，未授权“拿走”受威胁或濒危物种。	
4.2	农场动物（在农场里或邻近附近的房产）		

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
4.2.1	所有农场动物/牲畜是否都被限制进入生产/收获区、设备、储存和产品流动区，并以尽量降低这些区域的微生物污染风险的方式安置。	§112.83(b), §112.134: 如果农场中有农场动物或牲畜，确保其位置要考虑到邻近的农产品耕地和产品流动区。防护措施的例子包括实施控制动物粪便径流的功能（即沟渠、土堆、分流护堤、植物缓冲带或动物粪便控制结构）。	§
4.2.2	如果在农场使用役畜，是否制定了关于农场役畜的 SOP（洗手、独立设备等）？	§112.83(b): 如果农场使用役畜，必须有正式的 SOP，以确保个人卫生、工人服装/鞋类、工具和设备足够清洁，包括在农产品/动物活动和设备清洁之间更换设备、服装或鞋类。此外，如果在生产现场使用役畜，确保其在现场的使用和存在符合第 3.1.1 条的规定。	§
4.2.3	宠物园的位置是否合适，是否张贴标识，指示工作人员和游客在触摸动物后洗手？	§112.33(b), §112.83(b): 如果农场有宠物园，确保其位置要考虑到邻近的农产品生产耕地和产品流动区。在教育和告知访客与其他操作相关的正确健康和卫生技术以及支持这些要求的标识时，应特别考虑。洗手站应适当靠近宠物园或动物。	§ W
4.2.4	是否以最大限度降低微生物污染风险的方式储存和处理宠物园的粪肥？	§112.52(a)(c), §112.134: 参考第 3.0.1、3.0.2 和 3.0.5 条。	§
4.3	家养动物		
4.3.1	是否限制宠物进入种植、收获、包装和储存区域，并控制其排泄物，以最大限度地降低污染风险？	§112.127, §112.134: 必须限制宠物进入有产品流动的完全封闭的建筑物（即清洗、包装和储存农产品、包装材料或收获箱）。还必须限制宠物进入直接的生产耕地内。必须有一个系统来真正地确保任何动物排泄物都能得到控制，而不是成为污染源。在某些情况下，护卫犬或经过适当训练的服务犬可以例外。	§
4.3.2	是否有标识，告知游客和作业的邻居，宠物不得进入种植、收获和包装区域？	标识是必要的，以告知其他人关于在产品流动区域的宠物操作政策。在相关情况下，标识应标明不允许饲养家畜的区域。在允许动物进入的地方，标识应规定规则和指导方针，以确保此类动物不会构成污染风险。	W

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
5	农业用水		
5.0.1	是否实施了初步 (季前) 风险评估并记录在案, 同时考虑了水源历史、作物的特征/阶段和施用方法?	§112.42, §112.50(b)(1): 在每个生长季节开始时, 每年至少一次, 必须检查农业供水系统, 以找出可能会将危险或污染物引入/引到适用农产品或食品接触面的条件。应考虑的因素: 水源类型、控制水源的能力、每处农业水源的保护程度、相邻和附近土地的使用, 以及在水进入企业的配水系统之前引入污染物的可能性。应建立一个反映风险评估结果的用水管理系统。	§ R
5.1	收获前的用水		
5.1.1	收获前使用的水是否等于或低于每 100 毫升含普通大肠杆菌 126 菌落形成单位 (CFU) ?	§112.41, §112.44(b): 收获前/农业用水的水检测不应超过每 100 毫升 126 CFU 或更少 (普通大肠杆菌)。收获前的活动包括但不限于: 灌溉、喷洒和防冻等。如果农业用水确实符合该标准, 那么任何替代和/或处理措施都应符合 PSR 的 §112.43 和 §112.45 部分的规定。	§ R
5.2	收获后的用水		
5.2.1	收获后活动和洗手时使用的水和冰是否可饮用且不含普通大肠杆菌?	§112.44(a): 用于收获后活动的任何与农产品、食物接触面直接接触或用于洗手的水必须不含普通大肠杆菌 (每 100 毫升 0 CFU)。必须提供水检测和/或证明文件进行证明。如果收获后的用水确实符合该标准, 那么任何替代和/或处理措施都应符合 PSR 的 §112.43 和§112.45 部分的规定。	§ R
5.2.2	如果使用浸泡法或循环水, 是否有换水时间表 SOP?	§112.48(a): 对于浸泡箱或其他循环水, 必须制定换水时间表, 以保持其安全性和合格的卫生质量, 并最大限度地减少污染的可能性 (例如, 附着在适用农产品上的土壤可能将危险引入水中)。	§

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
5.2.3	根据使用的清洗系统类型, 是否监测水温或浊度?	§112.48(b)(c): 必须对水进行目测, 以确定是否有有机材料堆积以及是否有必要进行更换。根据商品的不同, 应监测温度以防止微生物渗透。	§
5.2.4	如果在冲洗/洗涤水中使用消毒剂, 该消毒剂是否获批用于食品接触, 是否对消毒剂的使用进行适当监控并记录在案?	§112.43: 不需要使用消毒剂, 但如果在收获后/清洗活动中使用此类消毒剂, 请确保消毒剂获批用于该特定用途, 并且要按照产品标签上的说明使用。	§ R
5.2.5	废水/洗涤水/冷却水的处理方式是否能将污染风险降至最低?	§112.130(c), §112.133(b)(c)(d): 废水/洗涤水/冷却水的排放方式应将污染风险降至最低。排放的水不应汇集在室外, 且其排放位置不应流入活跃的生产区域。	§
5.2.6	如果使用水箱, 是否有关于清洁频率和方法的 SOP 和记录?	§112.123(a)(d)(1): 水箱必须适于使用、维护和尽可能频繁地清洁/消毒, 以保护储存的水免受污染。必须有相应的记录, 说明何时、谁以及如何清洁和消毒水箱。	§ W R
5.3	水的检测		
5.3.1	用于上述检测的水检测实验室是否执行 FDA 批准且符合农产品安全条例 (PSR) 要求的普通大肠杆菌检测方法?	§112.151: 应将实验室列在《MDAR 农产品安全计划》批准的水检测设施清单上。	§
5.3.2	所有地表水源, 包括未经常使用的地表水源, 是否按照 mGAPs 计划的要求每年检测三 (3) 次?	地表水包括池塘、湖泊、河流、小溪等。这些检测应在季前/季初、季中和季末间隔进行, 以获得广泛的水质样本。检测频率要考虑水是否与作物的可食用部分直接接触。	R
5.3.3	是否正确识别地表水源的检测结果 (根据农场地图) 并记录?	§112.50(b)(2): 应在农场地图上标明采集水样的位置。应将水源检测结果置于中心位置, 方便查阅。	§ R
5.3.4	所有地下水源, 包括未经常使用的地表水源, 是否按照 mGAPs 计划的要求每年检测两 (2) 次?	标准的检测应间隔均匀, 以获得广泛的水质样本。检测频率要考虑水是否与作物的可食用部分直接接触。如果井水用于收获后的活动, 则必须保持每年至少两次的检测频率。	R

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
5.3.5	是否正确识别地下水源的检测结果（根据农场地图）并记录？	§112.50(b)(2): 应在农场地图上标明采集水样的位置。应将水源检测结果置于中心位置，方便查阅。	§ R
5.3.6	是否正确识别和记录了市政水源的检测结果（市政水质报告）？	§112.46(a), §112.50(b)(7): 对于市政用水，水质证明需要有相应市政当局的适当报告/证书。本报告/证书的副本应与任何其它的地表水或地下水水源检测一起保存。虽然没有要求，但我们认为，独立检测市政用水以验证报告结果是最佳实践。如果农业用水确实符合该标准，那么任何替代和/或处理措施都应符合 PSR 的 §112.43 和 §112.45 部分的规定。	§ R
6	收获和收获后		
6.0	收获实践		
6.0.1	是否有政策表明，不收获或剔除明显受污染、掺假、受损或腐烂的农产品？	§112.112; §112.114: 在收获活动之前和期间，必须立即采取一切必要的合理措施，以找出而不是收获可能受到已知或在合理范围内可预见危害污染的农产品。“脱落的农产品”也不得分销。	§
6.0.2	非适用农产品是否与适用农产品分开存放？	§112.111(a): 将“适用”的农产品与“非适用”的农产品分开，除非适用的和非适用的农产品放在同一容器中分销（如社区支持型农业（CSA）篮子）。例外情况包括将“非适用”农产品作为“适用”农产品进行处理的情况。	§
6.0.3	是否有《标准操作流程》（SOP）来清洁和消毒共用的（适用和非适用作物）食物接触面？	§112.111(b): 在使用任何与非适用农产品接触的食物接触面进行适用农产品的适用活动之前，必要时对其进行充分地清洁和消毒。	§
6.1	收获容器		
6.1.1	是否正确使用、储存和检查收获容器（包括木箱），以将污染风险降至最低？	§112.123(a)(b)(c)(d)(1): 必须储存和维护收获容器，以保护适用农产品免受已知和在合理范围内可预见危害的污染，并防止吸引和藏匿害虫。	§

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
6.1.2	田间收获箱和容器是否专门标识并用于此目的？	§112.123(a) : 收获容器应专门用于此目的，以避免任何可能的交叉污染（即使用相同的箱子进行收获、剔除和携带收获工具，而在两次使用之间不进行清洁和消毒）。	§
6.1.3	是否有 SOP 指示何时以及如何清洁和消毒收获容器/箱？	§112.123(d)(1), §112.140 : 必须尽可能频繁且适当地清洁和消毒收获箱和容器，以防止污染。影响此类活动频率的因素包括商品类型、容器的存放位置、动物入侵等。必须有相应的记录，说明何时、谁以及如何清洁/消毒箱子。代替具体的记录，可以同时使用包含上述信息的 SOP 和严格的消毒时间表以及日常设备检查表。	§
6.1.4	如果收获时直接装箱，箱子是新的吗？收获期间是否避免与土壤直接接触？	§112.113, §112.116(a)(1)(2) : 如果进行现场包装，包装材料不得与地面直接接触。接触地面会造成交叉污染的风险，如果盒子与清洗/包装的农产品堆放或储存在同一位置，那么交叉污染可能会扩散。	§
6.1.5	工人是否接受过识别收获容器或设备问题并向主管报告此类问题的培训？	§112.22(b)(3) : 工人必须能够纠正收获容器或设备的相关问题，或向主管或其他责任方报告此类问题。	§
6.2	包装材料		
6.2.1	食品包装材料是否获准用于食品接触用途？	§112.116(a)(b) : 如果食品的包装材料或外包装是由一次性材料制成的、不可清洁或不易消毒（如硬纸板、蜡盒、塑料袋），则必须是新的，不得重复使用。包装和打包材料也必须适合并获准可用于食品接触面。如果重复使用食品包装材料，则必须采取适当措施确保食品接触面清洁，例如使用干净的内衬。	§
6.2.2	易受肉毒杆菌感染的农产品是否能以防止这种危害的方式包装？	§112.115 : 如果肉毒杆菌是已知或在合理范围内可预见的危害（如蘑菇），则适用农产品必须以防止肉毒杆菌形成的方式包装。	§

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
6.2.3	包装的维护和储存方式是否能将污染风险降至最低?	§112.123(b)(2): 食品包装和打包材料的存放位置必须减少接触的可能性 (即远离土壤改良剂、驯养动物或害虫入侵)。如果包装或打包材料出现掺假或质量不佳的情况, 应予以丢弃。	§
6.3	收获后		
6.3.1	是否有 SOP 和记录表明何时检查、清洁和消毒打包间的设备和车辆?	§112.123(d)(1)(2)(e), §112.140: 必须在合理必要的情况下, 尽可能频繁地对打包间的设备进行检查、维护和清洁/消毒, 以防污染。必须有相应的记录, 说明何时、谁以及如何清洁和消毒设备。直接或间接接触农产品的打包间设备包括: 刷洗机、浸泡箱、水冷却器、托盘搬运车、叉车等。代替每件设备的单独记录, 可以同时使用包含上述信息的 SOP 和严格的消毒时间表以及日常设备检查表。	§ R
6.3.2	包装作业中使用的与产品接触的设备、车辆和其他工具是否保养良好, 而不是污染源?	§112.123(a)(b)(1)(2)(c), §112.125: 与农产品接触的设备或工具必须指定用于包装作业目的, 处于良好的工作和卫生条件, 并以将污染风险降至最低的方式储存。必须出于包装作业目的对运输农产品的车辆进行充分地清洁和维护。	§
6.3.3	用于测量、调节或记录温度、pH、消毒剂效力或其他条件以控制或防止微生物生长的器械或操纵装置是否: 准确/精确、维护良好和数量充足?	§112.124: 如果使用此类器械, 则有必要进行适当的维护, 以确保所述工具的有效性和准确性。根据操作的规模, 确保恰当数量器械的可用性对于及时确定有效的测量至关重要。	§
6.4	设施/害虫防治		

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
6.4.1	建筑物的尺寸、结构和设计（室内种植、包装、冷藏、干式储存等）是否足以防止农产品污染（包括排水管、管道、地面、墙壁、固定装置和天花板）？	§112.126: 建筑物应有足够的空间进行适用活动，而不允许出现农产品或食品接触面与建筑材料、非食品接触面或衣服之间的交叉污染。在建筑物内放置设备和其他材料时应考虑到维护和卫生。设计时应考虑操作分离，以减少潜在的交叉污染。建筑物的建造方式应便于保持卫生。在建造全封闭建筑物的窗户、门和屋顶时，应采用防止泄漏、灰尘、残渣和害虫进入的方式。考虑地板、墙壁、天花板、固定装置、管子、管道、滴灌或冷凝水对农产品和食品接触面的潜在污染。应采取措施促进排水，以确保汇集的水不会长时间滞留。	§
6.4.2	设施和产品流动区是否保持整洁有序？	§112.132: 在运输、储存和处置垃圾、杂物和废料时，必须尽量减少其吸引和藏匿害虫的可能性。必须以防止农产品、食品接触面、用于适用活动的区域或水源受到污染的方式进行。	§
6.4.3	位于多用途建筑中的车间/维修区是否有明确的标识并在可能的情况下加以保护，而非成为污染源？	§112.126(a)(1): 必须通过有效的建筑设计来降低污染的可能性，包括将可能发生污染的操作分离。维护区域的位置应能保护农产品免受交叉污染。	§
6.4.4	位于产品流动区的灯是否受到保护或能防碎（包括昆虫灯）？	包装区、干燥仓库、冷却器和装卸区应设有防碎或带灯罩的照明灯。应考虑在破损时具有潜在玻璃污染源的设备。	
6.4.5	污水和化粪池系统的位置和维护方式是否能防止农产品或食品接触面受到污染？	§112.131: 必须以适当的系统进行污水处理，并进行维护，以防止出现潜在的交叉污染；必须以类似方式处理泄漏和溢出。在任何可能对污水/化粪池系统产生负面影响的重大事件发生后，必须采取适当措施，确保系统继续以不造成污染的方式运行。	§

农产品安全检查表

题号	要求	合规标准	
6.4.6	有机废物（残料堆、包装废料等）的处理和放置方式是否能减少害虫入侵和交叉污染？	§112.132: 在储存、运输和处置残料和废料时，必须尽量减少其吸引和藏匿害虫的可能性。还必须以防止农产品、食品接触面、用于适用活动的区域或水源受到污染的方式进行。	§
6.4.7	室外场地、停车场和建筑周边是否得到维护且没有废弃物、垃圾、害虫窝，并能顺利排水？	外部场所应没有的东西，包括但不限于：长时间闲置的设备或车辆、杂物、废物和可能吸引或藏匿害虫的高草或杂草。	
6.4.8	是否制定了害虫防治计划，实施的控制措施和做法是否足以控制目标害虫的数量？	§112.128: 害虫防治计划可以是正式的，也可以是非正式的，这取决于作业和害虫入侵的证据；规格或必要性是根据具体情况而定的。必要时，作业单位应采取适当措施控制和减少害虫数量，包括适当诱捕、将建筑密封、清除潜在的害虫窝点等。	§
6.4.9	害虫防治计划属于内部管理吗，是否有评估和维护必要控制措施的 SOP？	如果害虫防治属于内部管理，则应由管理人员或经过专门培训的人员执行该计划。如果出现任何陷阱或诱饵站，应对其进行编号，并用适当的标识进行标记，以突出其位置。这些陷阱/诱饵站也应在地图上标明。	