

“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”课题成果
中国食品企业和餐饮业HACCP体系的建立和实施丛书

食品安全管理体系 评价准则、认证制度和认可制度

中国合格评定国家认可中心 编



 中国标准出版社

中国食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施丛书

食品安全管理体系评价准则、 认证制度和认可制度

中国合格评定国家认可中心 编

中国标准出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品安全管理体系评价准则、认证制度和认可制度/
中国合格评定国家认可中心编. —北京:中国标准出版
社,2006

(中国食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实
施丛书)

ISBN 7-5066-4209-3

I. 食… II. 中… III. 食品检验-质量管理体系
-国际标准 IV. TS207

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 093496 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 787×1092 1/16 印张 52.75 字数 1 242 千字

2006 年 11 月第一版 2006 年 11 月第一次印刷

*

定价 118.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

内 容 简 介

本书为《中国食品企业和餐饮业 HACCP体系的建立和实施丛书》的一个分册，依据“HACCP体系评价准则、HACCP体系认证制度与HACCP体系认证机构的认可制度研究”课题的研究成果编制而成。

本书共分三部分内容：

● 食品安全管理体系评价准则，包括食品安全管理体系通用评价准则和6大类食品（罐头、水产品、肉及肉制品、果蔬汁、速冻果蔬、速冻方便食品）与餐饮业的专项评价准则；

● 食品安全管理体系认证制度，包括食品安全管理体系认证实施规则、审核依据文件清单、审核作业指导书、审核人员能力及评价等；

● 食品安全管理体系认可制度，包括食品安全管理体系认可准则、认可规则和认可指南。

本书内容涵盖了食品安全管理体系评价准则、认证制度、认可制度三方面，为我国食品安全管理体系认证认可的管理部门、认证机构、认可机构以及食品加工企业和餐饮企业提供了可供参考的规范性文件，对食品安全管理体系认证认可工作具有较高的参考价值。

危害分析和关键控制点（HACCP）原理作为控制食品安全的有效工具，由于其食品安全控制方面的优异特点，已被国际和各国食品工业界所接受。国际食品法典委员会（CAC）在食品卫生通则中建议将HACCP作为食品企业确保食品安全的方法。

为了满足对企业HACCP体系进行第三方认证的需要，各国都在开发食品企业HACCP第三方认证评价准则。基于对企业建立食品安全管理体系和第三方认证两方面的需要，国际标准化组织（ISO）制定了食品安全管理体系标准（ISO 22000）。

本书结合中国HACCP原理实施的实际情况，给出了食品安全管理体系认证和认可的评价准则与相关规范。

《中国食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施丛书》

编 委 会

主 任： 孙大伟

副 主 任： 王晓方 贾敬敦 徐 俊
安道昌 张玉宽 田 壮
程 方 刘卓慧 肖建华

委 员： 麻名更 赵清华 周乃元 岳 宁
许增德 李寿崧 史小卫 王茂起
吴 晶 李荷芳 李 燕 刘俊华
李经津 朱晓南 董志谦 周举文
陈培根 王洪兵 高永丰 曹志军
包大跃 陈云华 杨 铭 顾绍平

主 编： 肖建华

副 主 编： 李寿崧 史小卫 王茂起
吴 晶 李荷芳

主 审： 刘卓慧

副 主 审： 李泽瑶 吴可秋 苏大路

审定人员： 郎志正 木泰华 李小亭
王 晶 饶平凡 姚红峰
魏益民 熊正河 邓先山

《食品安全管理体系评价准则、 认证制度和认可制度》

编 审 人 员

主 编： 吴 晶 陈云华 杨 铭

主要编写人员：（按姓氏笔画为序）

丁保华	马立田	王文捷	王孝霞	付志高
刘 克	刘立新	岑巍群	张 锐	张燕霞
吴 晶	李风度	李荷芳	苏慎之	肖定生
陈云华	杨志刚	杨 铭	周陶陶	姜铁白
宫君秋	唐金艳	高永丰	梁小峻	游安君
虞 跃	蔡 宇	谭 平	隰永才	

主 审： 刘卓慧

副 主 审： 李泽瑶

审定人员： 郎志正 吴可秋 申 琳 李 勤

罗雪云 姚红峰 邓先山

序

食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全,关系到社会的和谐稳定、经济的健康发展,关系到政府和国家的形象。党中央、国务院历来十分重视食品安全,极为关注食品对人民身体健康和生命安全的影响。

食品安全问题源自食品的生产、加工和流通过程,并与食品链各环节的安全管理水平密切相关。危害分析与关键控制点(HACCP)体系是目前国际上公认的系统性强、结构严谨且效果显著的预防性食品安全控制体系。在食品企业建立和实施 HACCP 体系是确保食品安全的一项重要措施。政府监管、官方验证和第三方认证认可保障 HACCP 体系有效运行的重要手段。国家认证认可监督管理委员会是 HACCP 体系官方验证和食品安全认证认可的国务院主管部门,致力于同政府相关部门、科研机构、认可机构、认证机构和企业一道推动 HACCP 体系在我国食品企业的有效实施,以提高我国食品安全的整体水平。

2003 年 9 月,为实现我国食品加工和餐饮制作安全控制体系的完整性、系统性和规范性,国家科技部、国家质量监督检验检疫总局和国家认

证认可监督管理委员会组织和领导中国合格评定国家认可中心、福建出入境检验检疫局、国家认监委注册管理部和中国疾病预防控制中心营养与食品安全所等单位实施了“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”中的“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”课题研究。在两年多的时间里，有 56 个单位的 135 位同志参与了课题研究工作，研究建立了我国食品企业和餐饮业规范统一的 HACCP 体系基础模式和从政府、认可机构、认证机构到企业的各层次的 HACCP 评价体系，提出了我国 HACCP 体系建立和实施的宏观政策框架建议，制定了一系列科学实用的我国食品企业和餐饮业 HACCP 体系建立和实施指南。课题研究还注重理论联系实际，产学研管相结合，研以致用，取得了良好的社会和经济效益。课题研究成果于 2005 年年底通过了科技部组织的专家组的验收，经国家质检总局组织的专家组鉴定认为，课题整体研究结果与国内外相关领域相比均有创新之处，达到了国际先进水平。

将该课题研究成果整理成《中国食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施丛书》，供关注食品安全的各相关方使用，这将有助于推动课题研究成果的广泛应用，对促进我国食品加工和餐饮制作安全控制的规范化和有序化、提高我国食品加工和餐饮制作安全水平、保护消费者合法权益以及增强我国食品企业国际竞争力都将起到积极的作用。我相信，随着课题成果的进一步推广应用，在政府各级主管部门、广大企业和社会有关方面的共同努力下，我国的食品安全水平一定会显著提高。



2006 年 10 月

丛书前言

本书基于中华人民共和国科学技术部“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”课题 13“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”的研究成果编写而成。

“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”课题由国家质量监督检验检疫总局和国家认证认可监督管理委员会组织,中国合格评定国家认可中心、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、福建出入境检验检疫局和国家认证认可监督管理委员会等单位共同承担。该课题于 2005 年 12 月 21 日通过了科技部组织的专家组的验收。

该课题研究基于 HACCP 原理,并以生物学、化学和物理学的监控和检测手段作为技术支撑,汲取国外经验,结合我国国情,系统地研究并提出了中国食品企业和餐饮业 HACCP 体系基础模式和通用指南,并以有代表性的罐头、速冻果蔬、含肉和(或)水产品的速冻方便食品、水产品、肉及肉制品、果蔬汁等六大类食品和餐饮业为例进行了 HACCP 体系建立的专项研究,还制定了指导性、技术性、实用性和可操作性强的六大类食品企业和餐饮业危害分析和控制措施实施指南。课题首次构建了我国 HACCP 体系认证认可制度,完善了我国食品安全管理体系认证、认可的评价系统,规范了相关评价方法;提出了国家宏观政策框架建议并规范了与 HACCP 有关的国家及行业标准体系框架。课题的研究成果对促进中国食品企业加工和餐饮业制作安全控制的规范和有序发展,提高我国食品加工和餐饮制作的安全和卫生管理水

平,规范我国的食品安全管理体系认证认可工作,保护消费者的合法权益,增强我国食品在国际市场的竞争力都将起到积极的作用。

为了向全社会推广应用课题研究成果,发挥课题研究成果对食品企业和餐饮业建立和实施 HACCP 体系的指导作用,中国合格评定国家认可中心将“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”有关课题研究成果集中整理出版,形成系列丛书,供广大食品、农产品生产和加工企业、餐饮业、有关认证机构、研究人员和相关人员参考使用。

本系列丛书共 10 册。包括:

- 1.《食品企业 HACCP 体系基础模式和通用指南》
- 2.《罐头食品危害与控制及其加工企业 HACCP 体系的建立和实施》
- 3.《肉及肉制品危害与控制及其加工企业 HACCP 体系的建立和实施》
- 4.《水产品危害与控制及其加工企业 HACCP 体系的建立和实施》
- 5.《含肉和(或)水产品的速冻方便食品危害与控制及其加工企业 HACCP 体系的建立和实施》
- 6.《果蔬汁危害与控制及其加工企业 HACCP 体系的建立和实施》
- 7.《速冻果蔬危害与控制及其加工企业 HACCP 体系的建立和实施》
- 8.《餐饮业 HACCP 体系的建立和实施》
- 9.《食品安全管理体系评价准则、认证制度和认可制度》
- 10.《国内外 HACCP 体系建立和实施的法规和标准汇编及分析》

考虑到课题研究工作资源、时间有限,而食品安全工作也还在继续发展之中,所以本丛书的内容难免有不足和尚需进一步完善的地方,欢迎读者提出宝贵意见。

《中国食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施丛书》

编写组

2006 年 8 月

前

言

近年来,食品安全问题已经引起全球范围的关注,各国都在采取相应措施对食品安全进行控制。我国各级政府管理部门、食品生产企业和消费者等社会各界对食品安全问题也高度重视。为从科学技术方面增强我国食品生产的安全控制水平,提高对食品安全评价的科学性,2002年7月,中华人民共和国科学技术部启动了由科学技术部、国家质量监督检验检疫总局、卫生部和农业部共同组织、管理和实施的“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”的研究工作。

“HACCP体系评价准则、HACCP体系认证制度及对 HACCP体系认证机构的认可制度研究”是“食品安全关键技术”中“食品企业和餐饮业 HACCP体系的建立和实施”课题的第四个子课题,它也是国家质量监督检验检疫总局科技计划项目“食品企业 HACCP体系的建立和实施”课题的第三子课题。该子课题由中国合格评定国家认可中心组织实施,原中国认证机构国家认可委员会(CNAB)秘书处和中国认证人员与培训机构国家认可委员会(CNAT)秘书处具体承担,共有来自政府部门(质检系统和卫生系统)、认可机构、认证机构、科研院所和食品与餐饮企业等34个单位的86名研究人员参与了本课题研究工作。该课题于2005年12月13日通过了课题管理部门组织专家进行的验收与鉴定。

本书为“HACCP体系评价准则、HACCP体系认证制度及对 HACCP体系认证机构的认可制度研究”课题的研究成果。全书共分三部分内容:

- 食品安全管理体系评价准则,包括食品安全管理体系通用评价准则和6大类食品(罐头、水产品、肉及肉制品、果蔬汁、速冻果蔬、速冻方便

食品)与餐饮业的专项评价准则,共10份文件;

——食品安全管理体系认证制度,包括食品安全管理体系认证实施规则、审核依据文件清单、审核作业指导书、审核人员能力及评价等,共19份文件;

——食品安全管理体系认可制度,包括食品安全管理体系认可准则、认可规则和认可指南,共10份文件。

本书内容涵盖了食品安全管理体系评价准则、认证制度和认可制度三方面,为我国食品安全管理体系认证认可的管理部門、认证机构、认可机构以及食品加工企业和餐饮企业提供了可供参考的规范性文件,对食品安全管理体系认证认可工作具有较高的参考价值。

本书中的食品安全管理体系评价准则等同采用了食品安全管理体系的最新国际标准(ISO 22000:2005),其认证审核依据文件清单、审核作业指导书以及认可准则等文件充分吸收了我国认证机构与食品企业和餐饮业开展食品安全管理体系认证的经验,为从事食品安全管理体系认证审核和管理活动的人员提供了实用性指导。书中的很多内容已经由政府相关主管部门、认可机构、认证机构和食品与餐饮企业采用。因此,本书不仅体现了国际上食品安全管理体系的发展趋势,并且注重与国内实际相结合,对我国食品安全管理体系的研究、应用与发展有着重要的指导意义。

课题研究成果与食品安全管理体系认证认可的各环节相对应,体现了一个完整的认证认可过程。食品安全管理体系认证认可工作过程环节与本书相关内容之间的对应关系如附图。

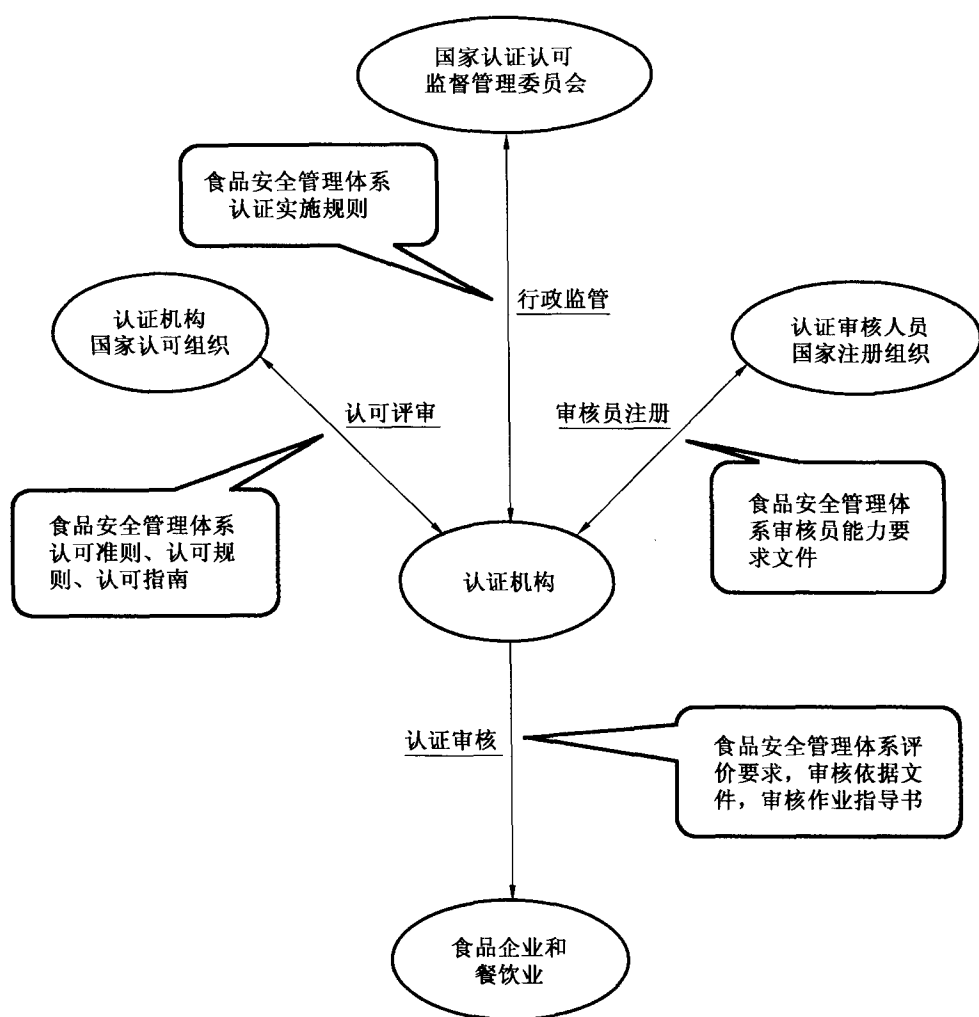
本书的主要读者对象为食品加工企业和餐饮业中从事食品安全管理工作的人员、食品安全管理体系认证机构的管理人員与审核人員,对食品安全管理体系认证机构的能力进行认可的工作人员、食品安全管理体系认证认可监督管理部門人員,从事食品安全管理体系认证培训与咨询的人员,以及社会各界对食品安全管理体系认证认可感兴趣的相关人員。

本书由中国合格评定国家认可中心组织编写,每份文件的编写人在相应文件的前言(说明)中列出。

本书在编写过程中,得到了国家科技部、国家质检总局、国家认监委以及中国合格评定国家认可中心有关领导的关心和大力支持,同时还得到了课题技术专家顾问吴可秋、李泽瑶和李丽开老师的悉心指导,在此一并表示衷心地感谢。由于编写时间和课题研究的局限性,书中难免存在疏漏,欢迎各位读者对本书提出宝贵意见。

编 者

2006年8月



图例:

○ : 认证认可工作相关机构; — : 认证认可相关过程; □ : 本书阐述的内容。

食品安全管理体系认证认可工作过程环节与本书相关内容之间的对应关系图

第一部分 食品安全管理体系评价准则

食品安全管理体系通用评价准则

- 3 HACCP-EC-01 食品安全管理体系 要求
- 35 HACCP-EC-02 《食品安全管理体系 要求》理解与应用
- 114 HACCP-EC-03 ISO 22000 在我国应用的适用性分析

食品安全管理体系专项评价准则

- 121 HACCP-EC-04 食品安全管理体系 罐头生产企业要求
- 131 HACCP-EC-05 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- 144 HACCP-EC-06 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
- 164 HACCP-EC-07 食品安全管理体系 果蔬汁生产企业要求
- 175 HACCP-EC-08 食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求
- 185 HACCP-EC-09 食品安全管理体系 含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业要求
- 198 HACCP-EC-10 食品安全管理体系 餐饮业要求

第二部分 食品安全管理体系认证制度

食品安全管理体系认证实施规则

- 215 HACCP-CS-12 食品安全管理体系认证实施规则

主要食品企业和餐饮业食品安全管理体系审核依据文件清单

- 224 HACCP-CS-13 食品安全管理体系 罐头生产企业审核依据文件清单
- 227 HACCP-CS-14 食品安全管理体系 水产品加工企业审核依据文件清单
- 232 HACCP-CS-15 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业审核依据文件清单
- 234 HACCP-CS-16 食品安全管理体系 果蔬汁生产企业审核依据文件清单
- 239 HACCP-CS-17 食品安全管理体系 速冻蔬菜生产企业审核依据文件清单
- 244 HACCP-CS-18 食品安全管理体系 含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业审核依据文件清单
- 247 HACCP-CS-19 食品安全管理体系 餐饮业审核依据文件清单

主要食品企业和餐饮业食品安全管理体系审核作业指导书

254	HACCP-CS-01	食品安全管理体系	罐头生产企业审核作业指导书
312	HACCP-CS-02	食品安全管理体系	水产品加工企业审核作业指导书
368	HACCP-CS-03	食品安全管理体系	肉及肉制品生产企业审核作业指导书
436	HACCP-CS-04	食品安全管理体系	果蔬汁生产企业审核作业指导书
501	HACCP-CS-05	食品安全管理体系	速冻蔬菜生产企业审核作业指导书
555	HACCP-CS-06	食品安全管理体系	含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业审核作业指导书
616	HACCP-CS-07	食品安全管理体系	餐饮业审核作业指导书

食品安全管理体系审核员能力要求

692	HACCP-CS-08	食品安全管理体系	审核员培训课程准则
701	HACCP-CS-09	食品安全管理体系	审核员注册准则
713	HACCP-CS-10	食品安全管理体系	审核员能力评价方法
718	HACCP-CS-11	食品安全管理体系	审核员能力要求

第三部分 食品安全管理体系认可制度

食品安全管理体系认可准则

729	HACCP-AS-01	食品安全管理体系	认证机构通用要求
741	HACCP-AS-02	《食品安全管理体系	认证机构通用要求》应用指南

食品安全管理体系认可规则

784	HACCP-AS-03	食品安全管理体系	认证机构认可规则
794	HACCP-AS-04	食品安全管理体系	多场所认证机构认可规则
800	HACCP-AS-05	食品安全管理体系	认可标志使用规则
804	HACCP-AS-06	食品安全管理体系	认证机构认可资格的暂停与撤销规则
807	HACCP-AS-07	食品安全管理体系	向国家认可机构申诉、投诉和争议处理规则
811	HACCP-AS-08	食品安全管理体系	认证机构信息通报规则

食品安全管理体系认可指南

819	HACCP-AS-09	食品安全管理体系	认证机构认证业务范围管理实施指南
826	HACCP-AS-10	食品安全管理体系	认证证书管理实施指南

第一部分

食品安全管理体系评价准则

■ 食品安全管理体系通用评价准则 ➤ 2

■ 食品安全管理体系专项评价准则 ➤ 120