

食品安全质量环境一体化管理体系指南丛书

食品企业 ISO 22000 ISO 9001 ISO 14001

一体化管理体系

文件实例



黄镇海 吴波波 主编



中国计量出版社

CHINA METROLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

食品企业 ISO 22000 ISO 9001 ISO 14001 一体化管理体系文件实例/黄镇海等主编.
—北京:中国计量出版社,2006.10

(食品安全 质量 环境一体化管理体系指南丛书)

ISBN 7-5026-2513-5

I. 食… II. 黄… III. ①食品卫生—卫生管理—体系—国际标准, ISO 22000—文件
②食品工业—质量管理体系—国际标准, ISO 9001—文件③食品工业—环境管理—体系—国际
标准, ISO 14001—文件 IV. R155.5-65②F407.826.3-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 114614 号

内 容 提 要

本书列出了食品企业典型的食品安全、质量、环境一体化管理手册,一体化程序文件及相关记录,一体化作业指导书的文件实例。所选的例子均来自于作者辅导过的企业,实用性强。

本书可供食品企业管理人员、技术人员及管理体系认证审核员、培训师使用,也可供大专院校相关专业的师生阅读。

中国计量出版社出版

北京和平里西街甲 2 号

邮政编码 100013

电话 (010) 64275360

<http://www.zgjl.com.cn>

北京市媛明印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

版权所有 不得翻印

*

787 mm × 1092 mm 16 开本 印张 15 字数 282 千字

2006 年 11 月第 1 版 2006 年 11 月第 1 次印刷

*

印数 1—2 000 定价: 30.00 元

编 委 会

主 编：黄镇海 吴波波
编 委：黄镇海 吴波波 张智勇
庄 军 何竹筠 姜明军
支持人员：赵 琳 林巧玲 张文英
古美香 赖乃明 朱凤珍
胡新平 杨军民 谢 天

前 言



HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point——危害分析和关键控制点) 作为科学、简便、实用的预防性食品安全控制体系, 在世界各国得到了广泛的应用和发展。但是, 在生产管理实践中发现 HACCP 也存在着一些不足和缺陷, 即强调在管理中进行事前危害分析。在引入数据和对关键过程进行监控的同时, 忽视了它应置身于一个完善的、系统的和严密的管理体系中才能更好地发挥作用。

为了弥补 HACCP 的不足, 国际标准化组织 ISO (International Organization for Standardization) 颁布了以 HACCP 为基础的 ISO 22000: 2005 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准。ISO 22000 是在广泛吸收了 ISO 9001 的基本原则和过程方法的基础上而产生的, 它丰富和完善了 HACCP, 是 HACCP 在食品安全管理问题上由原理向体系标准的升级。ISO 22000 的应用和推广将更有利于企业在食品安全上进行管理。

食品企业在推行 ISO 22000 (HACCP) 的同时, 一般都会同时推行 ISO 9001 《质量管理体系 要求》标准, 一些知名食品企业还会推行 ISO 14001 《环境管理体系 要求及使用指南》标准。这些标准的同时推行, 毫无疑问将会使企业管理更加规范化, 但前提是必须保证它们的有机融合。

要做到多种标准的有机融合, “一体化” 势在必行。所谓 “一体化”, 简单地讲, 就是对两个或两个以上的管理体系标准进行整合, 建立起一个综合性的管理体系。这个综合性的管理体系能满足各类认证的需要。

“一体化” 给企业带来的效益是显而易见的, 如:

- (1) 减少文件数量;

- (2) 降低管理费用；
- (3) 减少审核次数和时间；
- (4) 降低审核费用；
- (5) 促进各管理领域间的互补；
- (6) 提供满足各类要求的全方位解决方案，等等。

为了帮助企业建立高效的一体化管理体系，广东出入境检验检疫局、中国检验认证集团组织有关专家，在总结食品企业一体化培训、认证、咨询实践的基础上，编写了一套《食品安全 质量 环境一体化管理体系指南》丛书。这套丛书由四本书构成，具有通俗易懂、务实、可操作性强等特点。

丛书之一——“基础知识”，主要讲述 ISO 22000、ISO 9001、ISO 14001 标准的理解，食品安全危害及其控制措施，以及如何建立 ISO 22000、ISO 9001、ISO 14001 一体化管理体系。

丛书之二——“实施要点”，主要讲述食品开发管理，设备管理，计量管理，质量计划管理，环境因素的识别与评价，前提方案，操作性前提方案，危害分析与 HACCP 计划的建立。

丛书之三——“文件实例”，用实例讲述食品安全、质量、环境一体化管理手册，一体化程序文件，一体化作业指导书的编写。

丛书之四——“内部审核与管理评审”，从内部审核的策划、内部审核的准备、内部审核的实施几个方面全面介绍了内审的全过程，并辅以大量实例。同时还详细讲解了管理评审的实施过程与要点。

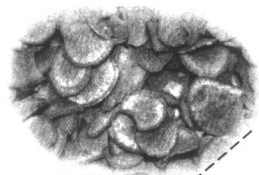
希望这套丛书能给企业带来一些裨益。对丛书中的不足之处，请读者不吝赐教！

E-mail: qiushijieda110@126.com

编著者
2006年8月

目

录



第 1 章 食品安全、质量、环境综合管理手册实例	(1)
0.1 发布令	(4)
0.2 目录	(5)
0.3 手册说明	(8)
0.4 术语	(9)
1 企业概况	(10)
2 组织结构和职责	(10)
2.1 组织结构图	(10)
2.2 各部门及有关人员的职责和权限	(10)
3 手册章节与 ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001 标准章节对照表	(17)
4 食品安全、质量、环境综合管理体系	(22)
4.1 总要求	(22)
4.2 文件要求	(22)
4.2.1 总则	(22)
4.2.2 综合管理手册	(23)
4.2.3 文件控制	(24)
4.2.4 记录控制	(24)
5 管理职责	(25)
5.1 管理承诺	(25)
5.2 以顾客、环境和食品安全为关注焦点	(25)
5.3 管理方针	(25)
5.4 策划	(26)
5.4.1 环境因素	(26)
5.4.2 法律法规和其他要求	(27)
5.4.3 管理目标、指标和方案	(27)
5.4.4 管理体系策划	(28)
5.5 职责、权限与沟通	(29)
5.5.1 职责和权限	(29)

5.5.2	管理者代表与食品安全小组组长	(32)
5.5.3	沟通	(32)
5.6	管理评审	(34)
6	资源管理	(36)
6.1	资源提供	(36)
6.2	人力资源	(36)
6.3	基础设施	(37)
6.4	工作环境	(37)
7	产品的策划和实现	(38)
7.1	产品实现的策划	(38)
7.2	与顾客有关的过程	(38)
7.3	前提方案	(39)
7.4	食品开发	(40)
7.5	实施危害分析的预备步骤	(42)
7.6	危害分析	(43)
7.7	操作性前提方案的建立	(44)
7.8	HACCP 计划的建立	(44)
7.9	预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新	(47)
7.10	验证策划	(47)
7.11	采购	(48)
7.12	实施和运行	(48)
7.12.1	生产和服务提供的控制	(48)
7.12.2	生产和服务提供过程的确认	(49)
7.12.3	标识和可追溯性	(49)
7.12.4	顾客财产	(49)
7.12.5	产品防护	(49)
7.13	监视和测量装置及方法的控制	(50)
7.14	环境运行控制	(50)
7.15	应急准备和响应	(51)
8	确认、验证、测量、分析和改进	(52)
8.1	总则	(52)
8.2	控制措施组合的确认	(52)
8.3	监视、测量和验证	(52)
8.3.1	顾客满意的监视和测量	(52)
8.3.2	内部审核	(52)
8.3.3	过程的监视和测量	(53)
8.3.4	产品的监视和测量	(53)
8.3.5	环境的监视和测量	(53)

8.3.6	合规性评价	(54)
8.3.7	单项验证结果的评价	(54)
8.3.8	验证活动结果的分析	(54)
8.4	不合格品、潜在不安全产品与环境不符合项的控制	(55)
8.4.1	不合格品、潜在不安全产品的控制	(55)
8.4.2	撤回	(56)
8.4.3	环境不符合的控制	(56)
8.5	数据分析	(56)
8.6	改进	(57)
8.6.1	持续改进	(57)
8.6.2	纠正	(57)
8.6.3	纠正措施	(58)
8.6.4	预防措施	(58)
8.6.5	管理体系的更新	(59)

第2章 食品安全、质量、环境一体化管理体系程序文件及其相关

记录实例	(63)
1、文件控制程序	(65)
2 记录控制程序	(72)
3 环境因素的识别与评价程序	(76)
4 法律法规和其他要求控制程序	(82)
5 方针、目标、指标和管理方案控制程序	(84)
6 沟通控制程序	(88)
7 管理评审控制程序	(93)
8 人力资源管理程序	(100)
9 工作环境管理程序	(108)
10 与顾客有关的过程控制程序	(110)
11 顾客服务控制程序	(113)
12 确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序	(115)
13 供方控制程序	(122)
14 采购控制程序	(126)
15 生产过程控制程序	(128)
16 产品标识和可追溯性控制程序	(131)
17 检验状态控制程序	(133)
18 顾客财产管理程序	(136)
19 产品防护和交付控制程序	(138)
20 环境运行控制程序	(141)
21 对相关方环境施加影响管理程序	(144)

22	应急准备和响应控制程序	(147)
23	顾客满意度评价程序	(154)
24	内部审核控制程序	(156)
25	产品监视和测量控制程序	(160)
26	绩效监视和测量及合规性评价控制程序	(163)
27	不合格品控制程序	(166)
28	产品撤回控制程序	(170)
29	数据分析和应用控制程序	(173)
30	统计技术应用控制程序	(176)
31	纠正和预防措施控制程序	(179)
32	改进更新控制程序	(185)
第3章 食品安全、质量、环境一体化管理体系作业指导书实例		(189)
1	文件编号、版本变更、部门代码、文件分发编号管理规定	(191)
2	维生素 C 检验作业指导书	(195)
3	PET 瓶进货检验作业指导书	(197)
4	果汁进厂检验作业指导书	(198)
5	常用水微生物测试作业指导书	(200)
6	实验室管理规定	(202)
7	过敏源控制规定	(204)
8	耐热霉菌测定作业指导书	(206)
9	工业酒精——化学品安全技术说明书 (MSDS)	(208)
10	天那水——化学品安全技术说明书 (MSDS)	(213)
11	特种设备与特种作业管理规定	(215)
12	化学品管理规定	(218)
13	废水控制规定	(220)
14	噪声管理规定	(222)
15	废弃物管理规定	(224)
16	能源、资源使用管理规定	(227)
17	净水处理器操作及维护保养规定	(230)

第 1 章

食品安全、质量、 环境综合管理手册实例





××××食品有限公司

食品安全、质量、环境
综合管理手册

文件编号：SQE/M-00

版本：A/0

页数：

生效日期：

编写：_____ 日期：_____

审核：_____ 日期：_____

批准：_____ 日期：_____

分发编号：

受控印章：

分发日期：



文件实例

××××食品有限公司	文件编号：SQE/M-00
标题： 食品安全、质量、环境综合管理手册	版 号：A/0
	页 码：

0.1 发布令

本手册是依据 ISO 22000：2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、ISO 9001：2000《质量管理体系 要求》、ISO 14001：2004《环境管理体系 要求及使用指南》标准以及《出口食品生产企业卫生要求》编制的食品安全、质量、环境管理体系大纲。它阐述了公司的食品安全、质量、环境方针以及食品安全、质量、环境目标，并对食品安全、质量、环境综合管理体系的过程顺序和相互作用进行了描述。

本手册是公司食品安全、质量、环境综合管理体系运行的基本准则，也是公司对遵守国家法律法规、保证顾客权益、保护环境的承诺。遵守本手册是公司每个员工应尽的责任。



××××食品有限公司	文件编号：SQE/M-00
标题： 食品安全、质量、环境综合管理手册	版 号：A/0
	页 码：

0.2 目 录

章节号	内 容
0.1	发布令
0.2	目录
0.3	手册说明
0.4	术语
1	企业概况（略）
2	组织结构和职责
3	手册章节与 ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001 标准章节对照表
4	食品安全、质量、环境综合管理体系（标题）
4.1	总要求
4.2	文件要求（标题）
4.2.1	总则
4.2.2	综合管理手册
4.2.3	文件控制
4.2.4	记录控制
5	管理职责（标题）
5.1	管理承诺
5.2	以顾客、环境和食品安全为关注焦点
5.3	管理方针
5.4	策划（标题）
5.4.1	环境因素
5.4.2	法律法规和其他要求
5.4.3	管理目标、指标和方案
5.4.4	管理体系策划
5.5	职责、权限与沟通（标题）
5.5.1	职责和权限
5.5.2	管理者代表与食品安全小组组长
5.5.3	沟通



文件实例

× × × × 食品有限公司		文件编号: SQE/M-00
标题: 食品安全、质量、环境综合管理手册		版 号: A/0
		页 码:
续表		
章节号	内 容	
5.6	管理评审	
6	资源管理 (标题)	
6.1	资源提供	
6.2	人力资源	
6.3	基础设施	
6.4	工作环境	
7	产品的策划和实现 (标题)	
7.1	产品实现的策划	
7.2	与顾客有关的过程	
7.3	前提方案	
7.4	食品开发	
7.5	实施危害分析的预备步骤	
7.6	危害分析	
7.7	操作性前提方案的建立	
7.8	HACCP 计划的建立	
7.9	预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新	
7.10	验证策划	
7.11	采购	
7.12	实施和运行 (标题)	
7.12.1	生产和服务提供的控制	
7.12.2	生产和服务提供过程的确认	
7.12.3	标识和可追溯性	
7.12.4	顾客财产	
7.12.5	产品防护	
7.13	监视和测量装置及方法的控制	
7.14	环境运行控制	
7.15	应急准备和响应	



× × × × 食品有限公司		文件编号：SQE/M-00
标题： 食品安全、质量、环境综合管理手册		版 号：A/0
		页 码：
续表		
章节号	内 容	
8	确认、验证、测量、分析和改进（标题）	
8.1	总则	
8.2	控制措施组合的确认	
8.3	监视、测量和验证（标题）	
8.3.1	顾客满意的监视和测量	
8.3.2	内部审核	
8.3.3	过程的监视和测量	
8.3.4	产品的监视和测量	
8.3.5	环境的监视和测量	
8.3.6	合规性评价	
8.3.7	单项验证结果的评价	
8.3.8	验证活动结果的分析	
8.4	不合格品、潜在不安全产品与环境不符合项的控制（标题）	
8.4.1	不合格品、潜在不安全产品的控制	
8.4.2	撤回	
8.4.3	环境不符合的控制	
8.5	数据分析	
8.6	改进（标题）	
8.6.1	持续改进	
8.6.2	纠正	
8.6.3	纠正措施	
8.6.4	预防措施	
8.6.5	管理体系的更新	
附录 1	生产工艺简介及流程图（产生重大环境因素点）（略）	
附录 2	厂区平面示意图（产生重大环境因素点）（略）	
附录 3	厂区所在区域平面示意图（略）	
附录 4	人流物流图（略）	
附录 5	扑灭鼠虫设备布置图（略）	
附录 6	供水、气、电、排水管网图（略）	
附录 7	程序文件目录	
附录 8	CCP 判断树	
附录 9	管理目标、指标和方案（略）	



××××食品有限公司	文件编号：SQE/M-00
标题： 食品安全、质量、环境综合管理手册	版 号：A/0 页 码：
<p>0.3 手册说明</p> <p>a) 本手册确定了本公司的食品安全、质量、环境方针、目标，并根据 ISO 22000: 2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、ISO 9001: 2000《质量管理体系 要求》、ISO 14001: 2004《环境管理体系 要求及使用指南》标准的要求对食品安全、质量、环境管理体系的过程顺序和相互作用进行了纲领性说明。旨在为食品安全、质量、环境管理活动、管理行为的持续改进指明方向和途径。</p> <p>b) 本手册适用于公司所有活动、产品及服务。</p> <p>c) 本手册所确定的食品安全、质量、环境管理体系范围仅包括公司总部和佛山生产工厂，不包括湖南生产工厂。</p> <p>d) 本手册的内容覆盖了 ISO 22000: 2005, ISO 9001: 2000, ISO 14001: 2004, 《出口食品生产企业卫生要求》的所有要求，并对这些要求做了适合本公司需要的规定。</p> <p>e) 本手册本公司内部使用的和发×××××认证公司的属受控文件。由于合同或协议等要求外发的，不属受控文件，对其版本的有效性，本公司不做跟踪。</p> <p>f) 按《文件控制程序》的要求做好本综合管理手册的发放和管理。</p> <p>g) 本手册经公司总经理批准后生效，各部门都应确保遵守本手册的规定。</p>	