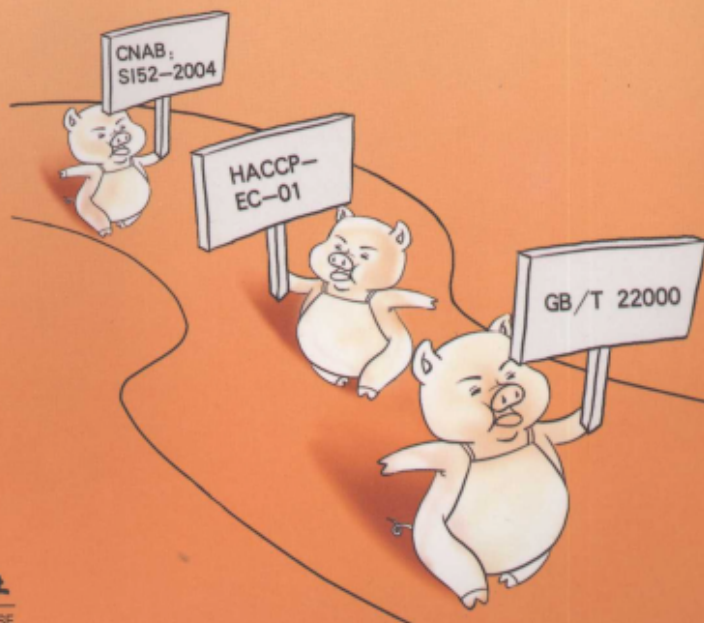


食品安全卫生基础知识读本

食品安全管理体系 (GB/T 22000) 认证知识 图解

■ 周陶陶等 编著

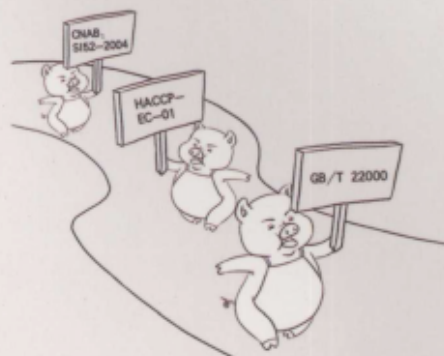


中国计量出版社
CHINA METROLOGY PUBLISHING HOUSE

■ 责任编辑：黄洁 封面设计：中国美术学院

SHIPIN ANQUAN GUANLI TAXI RENZHENG ZHISHI TUJIE

食品安全管理体系 (GB/T 22000) 认证知识图解



- ◆ 食品生产企业卫生要求图解
- ◆ 食品生产企业员工卫生知识和卫生标准操作图解
- ◆ 食品安全管理体系(GB/T 22000)认证知识图解
- ◆ 餐饮业食品卫生知识图解
- ◆ 速冻调理食品生产加工关键过程卫生与控制
- ◆ 食品安全卫生知识挂图 (一)
- ◆ 食品安全卫生知识挂图 (二)
- ◆ 食品安全卫生知识挂图 (三)

ISBN 978-7-5026-2692-1



9 787502 626921 >

定价：18.00 元

◆食品安全卫生基础知识读本◆

食品安全管理体系(GB/T 22000) 认证知识图解

周陶陶 吴 晶 付志高 孔祥月 编著

灵智工作室 绘图

苏慎之 刘宗德 审稿

中国计量出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品安全管理体系(GB/T 22000)认证知识图解/周陶陶等编著. —北京:中国计量出版社,2007.8

(食品安全卫生基础知识读本)

ISBN 978-7-5026-2692-1

I. 食… II. 周… III. 食品检验—质量管理体系—国家标准—中国—图解
IV. TS207-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 111989 号

内 容 提 要

本书介绍了食品安全管理体系认证背景知识、GB/T 22000 标准内容、建立食品安全管理体系的步骤、食品安全管理体系认证认可的政府和行业管理、食品安全管理体系认证知识等。

本书以图文结合的形式介绍相关内容,生动有趣,可读性高,有助于读者更好地了解 GB/T 22000,并对认证、认可建立正确的概念。本书适用于食品生产企业和餐饮业从业人员、食品安全管理体系咨询审核人员及相关食品安全技术管理人员。

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 6.5 字数 62 千字

2007 年 8 月第 1 版 2007 年 8 月第 1 次印刷

*

印数 1—2 000 定价:18.00 元

作为一名食品安全管理体系的审核人员,我历经了该体系认证依据变换的多个阶段,并为GB/T 22000的等同转换提出过建议,也见证了食品生产企业和餐饮业从对认证的观望,到积极申请食品安全管理体系认证的全过程。

我通过数十次的审核经历发现,食品生产企业和餐饮业大多对第三方认证的基本情况不了解。企业常常错用政府管理机构的简称(如认监委和认可委),有些接受认证的企业会挂出“欢迎认监委指导”之类的横幅,或自称是“国家认监委认证企业”。他们不熟悉认证工作的特点,常会将“认证”和“认可”混淆,对审核员常称作“领导”。即便是某些审核员同行,有时也会误称自己是“认监委注册的高级审核员”,有些则不知道国家认监委是何部门。

另一方面,随着GB/T 22000转换工作的完成,国家认监委《食品安全管理体系认证实施规则》的颁布,以GB/T 22000为基本认证依据的食品安全管理体系认证工作将正式展开。已经通过认证的企业和希望申请食品安全管理体系认证的企业都希望在GB/T 22000标准理解方面得到指导。

为了减少前述令人尴尬的景况发生,也为了食品生产企业和餐饮业更好地了解GB/T 22000,使业界人士对认证、认可建立正确的概念,本书将重点介绍国际食品标准的两大组织——食品法典委员会(CAC)、国际标准化组织(ISO)的基本概况,ISO 22000制定背景和ISO 22000族标准情况,GB/T 22000标准,认可基本知识、认证基本概念和认证基本程序等方面的内容。

需要说明的是,GB/T 22000—2006的正文部分多达15页,如果包括引言和附录则有27页之多,限于篇幅,本书只对标准中的重要内容作简要阐述和说明。

本书较同类的其他书籍更多地结合了图画、图表、流程图、照片、图纸的形式进行内容展示,便于读者有深切直观的感受。

因本人知识和经验所限,书中不足之处在所难免,欢迎食品生产企业和餐饮业人士、食品安全管理体系咨询和审核人员及对食品安全技术性管理感兴趣的人士提出宝贵意见,并共同探讨。

感谢在此书的编写过程中提供帮助的李丽开、李泽瑶、朱慧明和唐金艳老师。

周陶陶

2007年6月

一、食品安全管理体系认证背景知识介绍 / 1

- (一) 食品法典委员会(CAC)简介 / 1
- (二) 国际标准化组织(ISO)简介 / 4
- (三) 食品安全管理体系(FSMS)名称的由来 / 5
- (四) ISO 22000:2005标准制定的背景 / 6
- (五) ISO 22000族标准动态 / 7
- (六) 我国食品安全认证依据的演变 / 7

二、对食品安全管理体系认证标准的几点说明 / 9

- (一) 标准的结构 / 9
- (二) 引言 / 9
- (三) 范围 / 16
- (四) 规范性引用文件和术语 / 17
- (五) 条款4的内容 / 21
- (六) 条款5的内容 / 23
- (七) 条款6的内容 / 24
- (八) 条款7和8的内容 / 24

三、按照GB/T 22000—2006建立食品安全管理体系的步骤 / 42

- (一) 准备阶段 / 42
- (二) 实施阶段 / 53
- (三) 改进阶段 / 55

四、食品安全管理体系认证认可——政府和行业管理 / 56

- (一) 与认证认可有关的法律法规 / 56
- (二) 与认证认可有关的管理部门 / 58

五、食品安全管理体系认证知识 / 64

- (一) 相关基本概念 / 64
- (二) 认证机构的资质 / 72
- (三) 认证程序 / 75

参考文献 / 96

一、食品安全管理体系 认证背景知识介绍

(一) 食品法典委员会(CAC)简介

食品法典(Codex Alimentarius)是拉丁词汇的译义,含意是涉及食品的一套标准和法规,来源于1897年~1911年间形成的世界上第一部包涵各种类型食品标准及产品规定的全集——奥匈食品法典(Codex Alimentarius Austriacus)。

国际食品法典委员会,英文名称Codex Alimentarius Commission,简称CAC,是一个政府间协调食品标准的国际组织。1962年,联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)联合召开食品标准会议,决定成立国际食品法典委员会实施国际食品标准计划,共同制定食品法典,就基本食品标准及有关问题(包括标签要求、检验方法等)达成国际协定,以促进那些符合规定质量和安全要求的食品的正常贸易。截至2007年4月,CAC有175个成员国,覆盖世界人口的98%。



CAC为成员国和国际机构提供了一个聚会和交流有关食品安全和贸易问题意见的论坛,它通过制定、建立具有科学基础的食品标准、生产规范和其他准则以促进消费者保护及食品贸易。

CAC的网址是www.codexalimentarius.net。



CAC标准是为国际社会所广泛接受和普遍采用的食品安全性管理措施，既是促进国际贸易和解决贸易争端的依据之一，同时也是WTO成员国维护自身贸易利益的合法武器，是国际食品贸易中实质的“强制性标准”。



(二) 国际标准化组织(ISO)简介

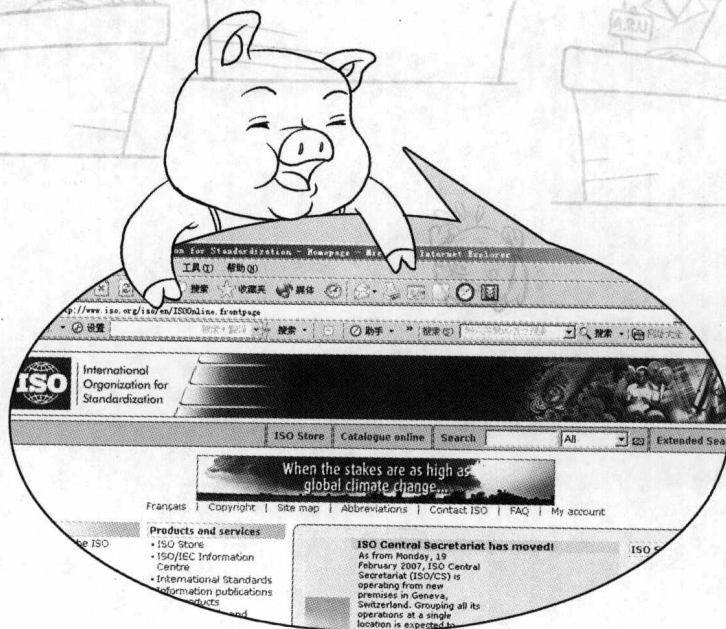
国际标准化组织, 英文名称International Organization for Standardization, 简称ISO。ISO成立于1946年, 是世界上最大、最具权威的非政府性机构。ISO的总部设在瑞士日内瓦, 截至2007年7月有成员154个。

ISO的主要活动是制定国际标准, 协调世界范围内的标准化工作, 共同研究有关标准化问题。它在国际标准化中占主导地位。

ISO的目的和宗旨是: 在世界范围内促进标准化工作的发展, 以利于国际物资交流和互助, 并扩大在知识、科学、技术和经济方面的合作。

ISO制定自愿性技术标准, 不要求强制执行。已经为世界广泛接受的质量管理体系标准ISO 9001(即GB/T 19001)和环境管理体系标准ISO 14001(即GB/T 24001)就是由ISO制定的。

ISO的网址是www.iso.org。



(三) 食品安全管理体系(FSMS)名称的由来

我国食品安全方面的认证工作始于2000年,因当时使用的认证依据(也称审核依据)是食品法典委员会(CAC)颁布的CAC/RCP1—1969,Rev.3 (1999)《食品卫生通则》及其附件《HACCP体系应用准则》(英文名是Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application),因此通常被称作“HACCP体系认证”或“HACCP认证”。

随着食品安全问题受到世界范围的广泛关注,为了向消费者表明自身在食品安全方面对危害识别和控制的能力,越来越多的食品生产企业、餐饮企业积极的向认证机构提出认证申请。

企业的认证意愿引起了ISO的关注。由于《食品卫生通则》规定的是整个食品链的基本卫生原则,不适宜作为第三方认证的认证依据,ISO制定了关于“食品安全管理体系(英文名称是Food Safety Management System,简称FSMS)”认证的标准,即ISO 22000。新的认证领域——“食品安全管理体系(FSMS)认证”诞生了。



(四) ISO 22000:2005标准制定的背景

为了提供一致性的国际水平的要求,自2001年起,ISO食品领域技术委员会TC 34组织食品专家会同专业国际组织的代表,并与CAC密切合作,制定了ISO 22000:2005。

CAC的参与为ISO 22000得到世界各国的普遍接受提供了政府支持的基础。

ISO总秘书长Alan Bryden先生为此特别表示,公共部门的参与在制定ISO 22000族标准的过程中很重要,特别是与CAC的牢固合作。ISO 22000将促进由这一领域著名机构制定的HACCP和食品卫生准则的应用。

ISO于2005年9月1日正式颁布了ISO 22000:2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》。2006年3月1日,ISO 22000:2005被中国国家标准化管理委员会正式批准等同转换为我国的国家标准,即GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》。



(五) ISO 22000族标准动态

除了ISO 22000外,ISO 22000族标准还有三个:

- ISO/TS 22004:2005《食品安全管理体系 ISO 22000:2005应用指南》(英文名称:Food safety management systems—Guidance on the application of ISO 22000:2005)——ISO已经于2005年11月1日发布,国家标准等同转换工作正在进行中;

- ISO / TS 22003:2007《食品安全管理体系——提供食品安全管理体系审核和认证的认证机构的要求》(英文名称:Food safety management systems—Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems)——ISO已经于2007年2月14日发布;

- ISO 22005《饲料和食品链追溯 设计和实施中的通用原则和基本要求》(英文名称:Traceability in the feed and food chain —General principles and basic requirements for system design and implementation)——已经处于最终草案稿(FDIS)阶段,预计2007年9月1日发布。

(六) 我国食品安全认证依据的演变

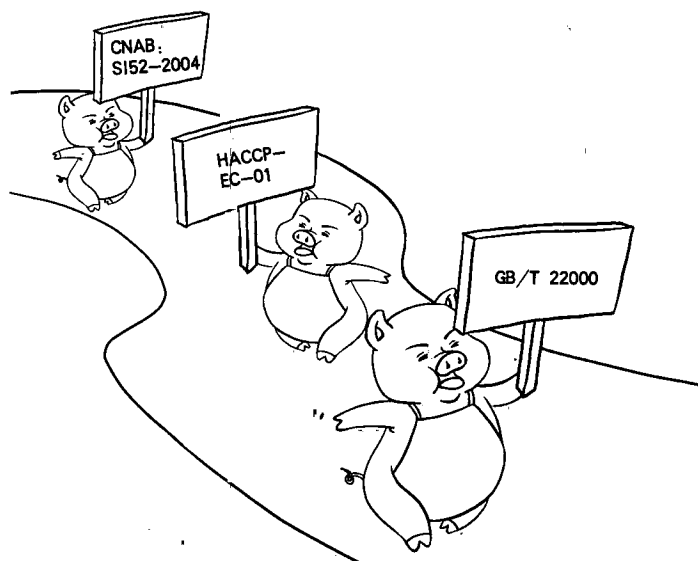
我国食品生产企业和餐饮企业在第三方认证时曾使用过多种审核依据:

- 2000年,各认证机构以CAC /RCP1—1969,Rev.3(1999)《食品卫生通则》及其附件《HACCP体系应用准则》为审核依据;

- 2004年3月,中国认证机构国家认可委员会(CNAB)^[注]颁布了由其制定的CNAB:SI52—2004《基于HACCP的食品安全管理体系 规范》;

- 2005年1月1日,经国家认监委批准,“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术研究”第13课题“食品企业和餐饮业HACCP体系的建立和实施”的阶段性研究成果HACCP—EC—01《食品安全管理体系 要求》,即ISO 22000草案稿的等同转换文本,在认证中得到应用。

2007年1月15日,国家认监委发布了《食品安全管理体系认证实施规则》(国家认证认可监督管理委员会2007年第3号公告),并于3月1日起施行。该规则规定,GB/T 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》是食品安全管理体系认证的基本认证依据。(参见本书五(一)4.“审核准则”的内容)



注:现已改为中国合格评定国家认可委员会,英文简称CNAS。

二、对食品安全管理体系认证 标准的几点说明

(一) 标准的结构

GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》分为以下几个部分：

- 引言
- 1 范围
- 2 规范性引用文件
- 3 术语和定义
- 4 食品安全管理体系
- 5 管理职责
- 6 资源管理
- 7 安全产品的策划和实现
- 8 食品安全管理体系的确认、验证和改进

由于 GB/T 22000—2006 与质量管理体系标准 GB/T 19001—2000 在结构上的相似性，因此在理解标准时，可借助 GB/T 19001—2000 对 GB/T 22000—2006 进行研究。

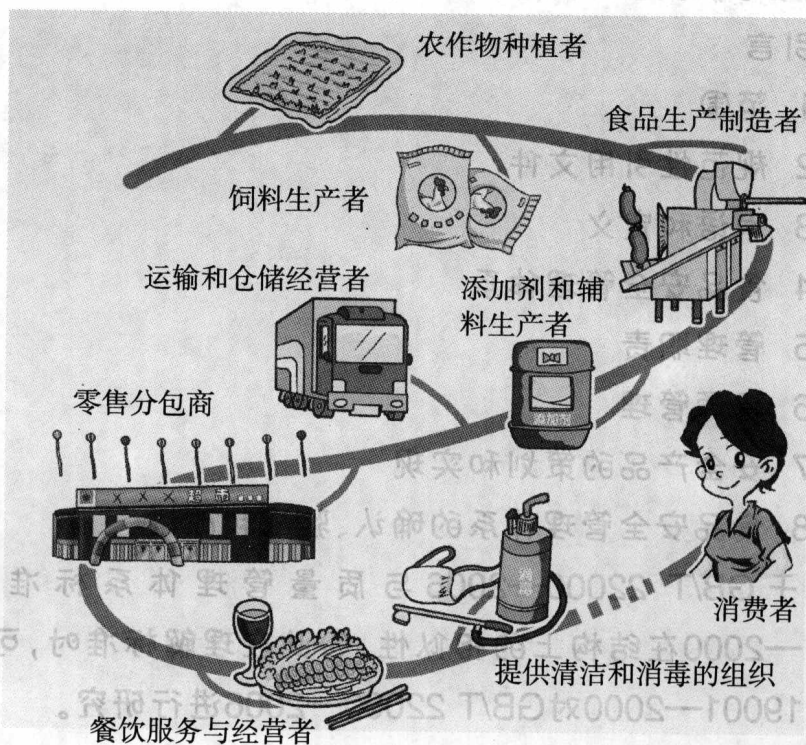
(二) 引言

引言阐述了标准的中心思想，对理解整个标准非常重要。

1. 食品链的概念

食品链由多类组织^[注]构成,如食品原料的种养植(殖),饲料生产,食品的初加工、再加工,食品的运输和仓储经营,零售分包,还包括食品生产设备、包装材料、清洁剂、添加剂和辅料的生产企业,餐饮服务与经营者,相关服务提供者。

标准要求食品链中的组织都要为保证食品安全而努力。食品安全也只有通过各方的共同努力才能达到。



注:组织是一个体系术语,形式上可以是企业、事业单位、研究机构等。认证行业内多习惯使用。参见GB/T 19000—2000《质量管理体系 基础和术语》3.3.1。

2. 相互沟通

相互沟通是食品安全管理体系关键要素之一。一个组织与食品链的下游客户、食品链上游的供货方、政府监管部门、消费者进行沟通,其目的是明确政府、消费者和客户的要求,了解各供方对所供物料中食品安全危害的控制程度,以明确本企业就食品安全危害控制方面的责任,达到确保食品链各个环节所有相关的食品安全危害均得到识别和充分控制,从而向消费者提供安全的食品的目的。

标准在5.6款中详细规定了沟通的对象、内容和要求。

