

食品行业质量安全管理体系

文件精编

杨永华 编



中国标准出版社

食品行业质量安全管理体系 文 件 精 编

杨永华 编

中国标准出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品行业质量管理体系文件精编/杨永华编.
北京:中国标准出版社,2004
ISBN 7-5066-3477-5

I. 食… II. 杨… III. 食品工业—质量管理体系—文件—汇编 IV. F407.826.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 042713 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. bzcbbs. com](http://www.bzcbbs.com)

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 15 字数 332 千字

2004 年 8 月第一版 2004 年 8 月第一次印刷

*

定价 32.00 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

食物是人类生存最基本的条件。人们需要的食物只能来自农业、畜牧业和水产业的动植物产品,这些产品除极少数如水果可供直接食用外,绝大部分需要经过一定的加工后才能食用,如此,便产生了与人们生活密切相关的食品工业。

随着农业的全面发展和农村经济的繁荣,人民生活质量的改善,消费结构的不断变化,人们对食品工业的发展提出了更多的要求。

如果食品质量有问题,给用户带来的不仅是经济上的损失,而且可能造成生命的危险,所以食品质量更为重要,食品质量的提高将关系到越来越多人的利益。

事实上,最近几年,我国很多地区曾经多次出现严重的食品质量问题,有的甚至导致大批人员的中毒或死亡。因此,保持和提高食品质量与其他工业品相比,就显得更重要、更迫切。

食品具备与其他产品不同的特点:

- 食品由于关系到用户身体健康,故在整个生产、运输和销售过程中都要重视卫生问题,以保证食品的安全性。
- 食品的这种使用性转化成了食用性。
- 食品的食用性只能体现一次。

随着社会经济的发展和人民生活水平的提高,食品工业还会有相应较快的发展。据统计资料显示,食品工业总产值已跃居国民经济各产业部门的首位,在国民经济中越来越发挥着重要的作用。

根据中国食品工业协会预测,中国食品工业发展将进一步以市场需求为导向,调整产业结构、产品结构和区域布局结构,支持基础原材料的发展,扩大对农产品资源的加工深度和广度,并采用生物技术和工程化食品技术,向方便营养、安全卫生、天然保健方向发展。

我国加入 WTO 后,食品安全管理体系(HACCP)及 ISO 9000 族标准在整个食品行业中逐渐推广和应用。国家质检总局早在 2002 年 4 月 19 日就发布了第 20 号令:“食品生产企业卫生注册登记管理规定”,明确规定食品企业必须从 2002 年 5 月 20 日起推行 HACCP 食品安全管理体系,以尽快与世界先进管理水平接轨。ISO 9000 族标准更是在全球范围内普及的质量管理标准,有助于企业提高管理水平。

本书结合食品行业成功通过 HACCP 及 ISO 9001 标准认证企业的案例,将食品企业的文件和常用表格进行了精选汇编,内容覆盖了食品企业推行 ISO 9001 标准及 HACCP 标准的要求,使企业推行这两套标准事半功倍,得心应手。

本书以全国各种类型的食品企业中的质量管理人员及体系推动人员为读者对象,可以满足食品企业推行 ISO 9000 族及 HACCP 标准的需要;同时,本书也可以供大专院校食品专业的师生们作为参考阅读教材。

编 者

2004 年 6 月

目 录

第一部分 质量安全管理手册案例

第二部分 质量安全管理程序案例

危害分析管理程序	43
CCP 判断管理程序	47
关键值确定管理程序	49
CCP 监控程序	51
产品回收管理程序	53
不合格管理程序	55
产品要求评审程序	57
内部沟通与信息交流管理程序	59
进货检验控制程序	61
留样管理程序	62
生产过程和成品检验试验控制程序	63
专卖店管理程序	65
设计管理程序	69
文件和资料管理程序	73
采购管理程序	77
产品防护管理程序	80
改进管理程序	82
顾客满意度评估程序	84
管理评审程序	85
过程管理程序	87
记录管理程序	90
监视和测量装置管理程序	92
数据分析管理程序	94
内部体系审核管理程序	96
人力资源管理程序	99
设备设施管理程序	101
年度 HACCP 的检查验证程序	104

第三部分 质量安全作业规程案例

良好操作规范(GMP)	107
卫生标准操作规范	115
现场作业规程案例	127
产品搬运管理制度	129
车间现场管理制度	130
成品出厂检验指导书案例	131
磁铁有效性的测定方法	136
岗位责任制	137
汉堡生产过程检验指导书	160
化验设备操作规程案例	162
化验室规章制度	165
化验员/品管员检测行为标准	167
金属探测器验证方法	169
空气和水中微生物的测定规程	170
工人手上微生物测定规程	172
面包生产流程及 CCP 和 CP 控制案例	173
危害分析及 HACCP 计划案例	184
卫生消毒管理制度	191
原辅材料、包材控制程序	192
消毒剂使用及注意事项	193
消毒计划	195
蚊、蝇、虫、鼠害的防治措施	197
设备管理制度	200

第四部分 质量安全管理常用表格

原辅材料进货检验报告	205
原辅材料紧急放行报告	206
不合格评审报告	207
客户意见登记表	208
HACCP 审核检查表	209
成品理化卫生要求报告单	215
产品检验报告	216
内部 HACCP 验证不合格报告	217
不合格品通知单	218

微生物检验报告.....	219
成品出厂检验报告单.....	220
GMP 现场检查表(一)	221
GMP 现场检查表(二)	223
工厂环境检查情况明细表.....	225
灭蝇灯清理记录表.....	226
灭鼠物品投放收起记录表.....	227
消杀药品发放记录表.....	228
产品鉴定记录表.....	229
产品设计任务计划书.....	230

第一部分

质量安全管理手册案例

受控状态	
编 号	
使用部门	
持 有 人	

ABC 食品有限公司

QHM-A-2003

质量/HACCP 手册

编制：

审核：

批准：

2003-02 发布

2003-02 实施

ABC 食品有限公司

发布

质量/HACCP 手册颁布令

本《质量/HACCP 手册》是按照 GB/T 19001—2000(idt ISO 9001:2000)质量管理体系和 HACCP 管理体系要求,结合本公司的特点而编制。它是本公司质量安全管理体系的文字阐述,是我公司质量活动的基本法规,是对内进行质量管理和对外确保顾客满意的依据。

本《质量/HACCP 手册》经审查,现予批准发布。

总经理:_____

2003 年 2 月 8 日

任 命 书

现任命_____为 ABC 食品有限公司管理者代表,依照 GB/T 19001:2000 和 HACCP 的要求建立质量安全管理体系,其主要职责和权限为:

1. 确保质量安全管理体系所需的过程得到建立、实施和保持;
2. 向最高管理者报告质量安全管理体系的业绩和任何改进的需求;
3. 确保在整个组织内提高满足顾客要求的意识;
4. 负责就质量安全管理体系有关的事宜对外联络。

总经理:_____

2003 年 2 月 9 日

质量/HACCP 手册	页 码	1/2
目 次	版次/修改码	A/0

1 术语**2 手册的控制****3 概况****3.1 公司简介****3.2 公司质量安全方针和质量安全目标****3.3 公司主要业务流程****3.4 公司组织机构图****3.5 职责和权限****4 质量安全管理体制****4.1 质量安全管理体制总要求****4.2 文件的要求****4.3 本章支持性文件****5 管理职责****5.1 管理承诺****5.2 以顾客为中心****5.3 质量安全方针****5.4 策划****5.5 职责、权限和内部沟通****5.6 管理评审****5.7 本章支持性文件****6 资源管理****6.1 资源的提供****6.2 人力资源****6.3 基础设施****6.4 工作环境****6.5 本章支持性文件****7 产品实现****7.1 产品实现的策划****7.2 与顾客有关的过程****7.3 设计和开发****7.4 采购****7.5 生产过程控制****7.6 监视和测量装置的控制****7.7 本章支持性文件**

质量/HACCP 手册	页 码	2/2
目 次	版次/修改码	A/0

8 测量、分析和改进

8.1 总则

8.2 监视和测量

8.3 不合格品控制

8.4 数据分析

8.5 改进

8.6 本章支持性文件

9 食品安全体系 HACCP 管理纲要

9.1 HACCP 系统

9.2 食品安全方针

9.3 HACCP 小组的组成

9.4 HACCP 小组成员的资格要求和职责

9.5 产品描述

9.6 建立 HACCP 系统过程

9.7 人流、物流危害分析

9.8 杀虫剂、消毒剂危害分析

9.9 加工流程及危害分析

9.10 流程图的现场验证要求

9.11 危害分析和关键控制点(HACCP)计划

9.12 监控措施

9.13 纠偏行动

9.14 产品纠偏步骤

9.15 记录

9.16 良好卫生控制程序

9.17 验证

9.18 HACCP 系统的审核要求

附录:ISO 9001:2000/HACCP 程序文件清单与标准条款对照

质量/HACCP 手册	页 码	1/1
1 术 语	版次/修改码	A/0

1 术语

1.1 食品:指供人饮食或咀嚼的物品及其原料。

1.2 原材料:指原料及包装材料。

1.2.1 原料:指成品可食部分的构成材料,包括主原料和添加剂。

1.2.1.1 主原料:指构成成品的主要材料。

1.2.1.2 成品添加剂:指成品在加工、配粉等过程中,用以增加白度、筋力或其他用途而添加或接触于成品的物质。

1.2.2 包装材料:指与成品直接接触的成品容器如瓶、罐、盒、袋等,及直接包裹或覆盖成品的包装材料,如箔、膜、纸、蜡纸等,其材质应符合卫生法规规定。

1.3 产品:包括半成品、最终半成品及成品。

1.3.1 半成品:指任何成品加工过程中所得的产品,此产品经随后的加工过程,可制成成品者。

1.3.2 成品:指经过完整的加工过程并包装标示完成的产品。

1.4 厂房:指用于成品的加工、包装、贮存等或与其有关作业的全部或部分建筑或设施。

1.4.1 加工作业场所:包括原料清理、加工及成品包装等场所。

1.4.1.1 原料处理场:指从事原料的清理等处理作业的场所。

1.4.1.2 加工:指从事研磨、筛理和配粉等处理作业的场所。

1.4.1.3 包装:指从事成品包装的场所。

质量/HACCP 手册	页 码	1/2
2 手册的控制	版次/修改码	A/0

2 手册的控制

2.1 手册编制说明

2.1.1 本手册依据 GB/T 19001:2000(idt ISO 9001:2000)要求为主线,增加 HACCP 的要求而编制的综合管理手册,本质量/HACCP 手册阐述了从配方、生产到服务的所有阶段的管理要求,预防和纠正不合格事项,采取有效的措施,确保不合格得到纠正并取得顾客满意。

2.1.2 本公司建立的质量安全管理体系,涉及的过程是糕点(蛋糕、面包、中点(月饼等))产品的配方和工艺设计、生产、销售和服务。

2.1.3 本手册采用活页装订,为便于修改换页,按章节进行页码编号。

2.2 总则

《质量/HACCP 手册》是本公司质量安全管理体的纲领性文件,手册的编制、更改由管理者代表负责,经经理批准后发布实施,文秘室负责管理。

2.3 质量/HACCP 手册的管理

a) 质量/HACCP 手册的有效版本在封面注明为受控,而且只对受控版本才进行跟踪更改,以保证质量/HACCP 手册的有效性。

b) 质量/HACCP 手册发放前由管理代表提出发放清单,报总经理审批,然后按发放清单发放,领用人或领用单位办理领用手续。

c) 持有者应妥善保存质量/HACCP 手册,未经批准不得对外借阅。

d) 发放给认证机构的手册为受控文本,发放给其他外部机构的(如客户)为非受控文本。

2.4 质量/HACCP 手册的评审与修改

a) 管理代表根据管理评审的结果及质量安全方针和目标的变更情况每年组织一次对质量/HACCP 手册的评审,修改其中不适合的内容。质量/HACCP 手册采用活页装订,修改时以新页换去旧页,修改次数以 0、1、2…表示。“0”为首次发行,“1”为第一次修改等,修改次数分别记入每个章节的标题栏和封面更改提示页,以显示质量/HACCP 手册各个章节的现行修改状态。

b) 当更改达 5 次或公司质量安全管理体环境发生变化时,对质量/HACCP 手册实行换版,版本号以 A、B、C……表示,首次发行为 A 版。

2.5 手册的保存

文秘室应保存质量/HACCP 手册正版及修改换版的全部记录。

2.6 手册发放清单

见表 1。

质量/HACCP 手册	页 码	2/2
2 手册的控制	版次/修改码	A/0

表 1

名 称	编 号	使用部门	持 有 人	备 注
质量/ HACCP 手册	QM01			
	QM02			
	QM01			
	QM04			
	QM05			
	QM06			
	QM07			
	QM08			