

“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

国内外HACCP体系 建立和实施的 法规和标准汇编及分析

史小卫 主编



 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

国内外 HACCP 体系建立和实施的 法规和标准汇编及分析

史小卫 主编

中国标准出版社
北 京

图书在版编目(CIP)数据

国内外 HACCP 体系建立和实施的法规和标准汇编及分析/
史小卫主编. —北京:中国标准出版社,2007

ISBN 978-7-5066-4467-9

I. 国… II. 史… III. 食品加工-质量管理体系-国际
标准-研究 IV. F407.826.3-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 065167 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 19.25 字数 443 千字

2007 年 5 月第一版 2007 年 5 月第一次印刷

*

定价 45.00 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

《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

《国内外 HACCP 体系建立和实施的 法规和标准汇编及分析》

编 审 人 员

主 编： 史小卫

副 主 编： 顾绍平

主要编写人员：

吕 青	戴晓武	马 钰
李晶新	张 泓	冷连波

主 审： 刘卓慧

副 主 审： 李泽瑶 苏大路

统 稿： 李经津

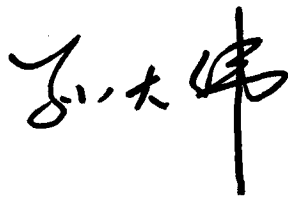
食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全,关系到社会的和谐稳定、经济的健康发展,关系到政府和国家的形象。党中央、国务院历来十分重视食品安全,极为关注食品对人民身体健康和生命安全的影响。

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可是保障 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,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

食品安全愈来愈受到世人瞩目。随着新的重大食品安全问题的不断出现和全球食品贸易一体化的快速发展,无论是国际组织还是各国政府,都在从不同的角度和层面致力于对整个食品链实施更加严格和有效的监管。制定法规和标准是政府约束、监管和指导企业发展的有效手段和根本方法。

自 20 世纪 60 年代美国首次提出 HACCP 概念后,作为一种对食品安全危害加以识别、评估以及控制的预防性方法,HACCP 体系以其先进性和科学性,正在实现着食品安全控制由传统的终产品检验模式向预防体系的转化。在短短的四十年间,HACCP 体系逐步被国际组织和越来越多的国家所接受,各个国家应用 HACCP 体系方兴未艾,HACCP 体系正在逐步成为各国食品安全控制体系的基础。

虽然 HACCP 体系的实施主体是企业,但 HACCP 体系在世界各国的广泛应用与政府的大力推动是密不可分的。美国率先针对罐头和水产品等高风险产品制定了相应的法规,开辟了各国制定 HACCP 法规的先河。欧盟、加拿大及澳大利亚、新西兰等国家(或地区、组织)也继美国之后,陆续出台 HACCP 规章,制定相关标准,以规范和提高 HACCP 体系在本国或本地区的应用。

值得注意的是,随着国际食品贸易的不断扩大,由于各国制定的 HACCP 法规和标准既针对本国食品的生产及加工企业,也针对进口食品的生产 and 加工企业,各国法规和标准的趋同和互认正在成为一种趋势。

国际组织积极致力于促进 HACCP 体系的应用。FAO/WHO 食品法典委员会(CAC)作为联合国框架下

政府间的食品标准的制定组织,1997年出台《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》,现已被广泛接受并成为各国建立 HACCP 体系的基准性文件。国际标准化组织(ISO)于2005年正式发布 ISO 22000:2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》,为 ISO 9000 族标准与 HACCP 体系互相兼容提供了管理模式,旨在推动全球的安全食品供应。

我国是较早引入 HACCP 的发展中国家,随着食品生产企业对 HACCP 的认识逐步深入,应用 HACCP 的势头日益高涨。我们需要不断地借鉴国际上的先进经验,并与我国实际相结合,不断扩大 HACCP 体系在我国食品企业的应用范围和深度。编写本书的目的是通过搜集、研究和分析国外(以国际组织和发达国家为主)制定的有关 HACCP 的法规和标准,结合目前我国 HACCP 应用状况,将国外先进的经验洋为中用,为政府制定法规和标准提供理论支持,更加科学和有效地推进 HACCP 体系在我国食品企业的应用和实施。

本书主要分为两个部分。第一部分为 HACCP 体系建立和实施的状况分析,比较详尽地介绍了国际组织对 HACCP 体系的推动,以及一些国家 HACCP 体系建立和实施的宏观政策、管理状况、法规和标准的制定情况,通过分析其利弊,结合我国国情,提出值得我国借鉴和利用之处。第二部分为国内外 HACCP 体系建立和实施的法规和标准汇编,汇集了国内外与 HACCP 相关的法规和标准。本书可供食品企业管理和生产人员、政府食品卫生监督管理人员、大专院校和科研单位的有关人士以及 HACCP 体系关注者使用或参考。

本书是科技部“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”之13“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”的子课题“HACCP 体系建立与实施的宏观政策研究”的研究成果。此课题已于2005年底通过鉴定。

本书的编写分工如下:第一章由顾绍平、戴晓武编写;第二章、第三章、第四章由吕青、李晶新、戴晓武、苏大路编写;第五章由戴晓武、张泓、冷连波编写。

本书在编写过程中得到了高永丰、虞跃、李丽开、孔繁明、孟广校、王谦滨、管恩平、李明、焦宏强、生成选、郑建辉等各地检验检疫局领导及同志的大力支持和热情帮助,在此一并表示衷心的感谢。欢迎广大读者对本书内容和存在的问题提出宝贵意见。

编 者

2006年8月

目 录

第一部分 HACCP 体系建立和实施的状况分析

第一章 国际组织对 HACCP 体系的推动

3	第一节 国际食品法典委员会对 HACCP 的推动
3	一、国际食品法典委员会简介及其作用
6	二、CAC 对 HACCP 的推动作用
11	第二节 国际标准化组织对 HACCP 的推动
11	一、国际标准化组织简介及其作用
12	二、ISO 对 HACCP 的推动作用

第二章 国外 HACCP 体系建立和实施的宏观政策及管理状况

15	第一节 美国
15	一、美国食品安全管理机构
17	二、HACCP 体系建立和实施的宏观政策
19	三、HACCP 体系建立和实施的管理状况
25	第二节 欧盟
25	一、欧盟食品安全管理机构
26	二、HACCP 体系建立和实施的宏观政策
27	三、HACCP 体系建立和实施的管理状况
28	第三节 加拿大
28	一、加拿大食品安全管理机构
31	二、HACCP 体系建立和实施的宏观政策
32	三、HACCP 体系建立和实施的管理状况
36	第四节 澳大利亚和新西兰
36	一、澳大利亚新西兰食品安全管理机构

37	二、HACCP 体系建立和实施的宏观政策
40	三、HACCP 体系建立和实施的管理状况

第三章 各国 HACCP 体系建立和实施的法规及其分析

45	第一节 美国 HACCP 体系法规及其分析
45	一、美国 HACCP 体系法规概况
45	二、HACCP 体系法规介绍和分析
50	第二节 欧盟 HACCP 体系法规及其分析
50	一、欧盟 HACCP 体系法规概况
50	二、HACCP 体系法规介绍和分析
53	第三节 加拿大 HACCP 体系法规及其分析
53	一、加拿大 HACCP 体系法规概况
54	二、HACCP 体系法规介绍和分析
55	第四节 澳大利亚和新西兰 HACCP 体系法规及其分析
55	一、澳大利亚和新西兰 HACCP 体系法规概况
56	二、HACCP 体系法规介绍和分析
56	第五节 中国 HACCP 体系法规及其分析
56	一、中国 HACCP 体系法规概况
57	二、中国 HACCP 体系法规介绍和分析
58	三、HACCP 法规体系需进一步完善

第四章 各国 HACCP 体系建立和实施的标准及其分析

60	第一节 美国 HACCP 标准及其分析
60	一、美国食品微生物标准顾问委员会(NACMCF)《HACCP 原理及其应用指南》
60	二、食品法典(Food Code)
61	第二节 欧盟 HACCP 标准及其分析
61	一、英国零售商协会(BRC)全球标准——食品类简介
62	二、欧洲零售商协会(EUREPGAP)标准
63	第三节 加拿大 HACCP 标准及其分析
64	第四节 澳大利亚 HACCP 标准及其分析
65	一、SQF2000 体系标准
65	二、SQF1000 体系标准
66	第五节 中国 HACCP 标准及其分析
66	一、中国 HACCP 标准介绍
67	二、中国 HACCP 标准作用和分析
69	三、国家、行业的 HACCP 标准体系的规划
70	四、HACCP 标准体系结构层次图、明细表

71	五、今后制定标准的主攻方向
----	---------------

第五章 分析结果对中国的启示和借鉴作用

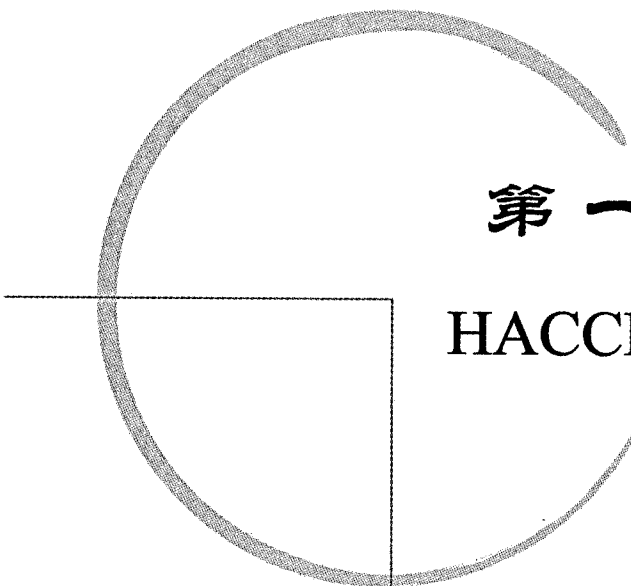
74	一、国外实施 HACCP 体系的特点
75	二、HACCP 体系在中国的应用现状
81	三、借鉴与启示

第二部分 国内外 HACCP 体系建立和 实施的法规和标准汇编

87	食品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)管理体系认证管理规定
90	欧共体委员会决议 94/356/EC 应用欧共体理事会指令 91/493/EEC 对水产品自我卫生检查的规定
98	欧盟委员会决议 2001/471/EC
104	欧洲议会和理事会(EC)No 852/2004 规章 关于食品卫生
121	欧洲议会和理事会(EC)No 853/2004 规章 制定关于动物源性食品的特殊卫生规则
172	Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 食品卫生通则(英文)
200	Meat Safety Quality Assurance System(MSQA) 澳大利亚肉类(鲜肉和加工制品)安全品质保证体系(英文)
248	Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines HACCP 原理及其应用指南(英文)

附录

274	附录 1 现有的与 HACCP 体系相关的法律、行政法规、部门规章
275	附录 2 与 HACCP 相关的现行、报批、已立项或正在申请立项的国家、行业标准
276	附录 3 有关 HACCP 书籍
278	附录 4 HACCP 标准体系结构层次图
279	附录 5 全国通用综合性基础标准明细表
280	附录 6 技术支持标准明细表
283	附录 7 合格评定标准明细表
285	附录 8 各类标准统计表
286	英文缩略语
290	参考文献



第一部分

HACCP体系建立和实施的状况分析

- 第一章 国际组织对 HACCP 体系的推动 ➤ 3
- 第二章 国外 HACCP 体系建立和实施的宏观政策及管理状况 ➤ 15
- 第三章 各国 HACCP 体系建立和实施的法规及其分析 ➤ 45
- 第四章 各国 HACCP 体系建立和实施的标准及其分析 ➤ 60
- 第五章 分析结果对中国的启示和借鉴作用 ➤ 74

第一章 国际组织对 HACCP 体系的推动

食品安全既是关系到每个人身体健康和生命安全的个性问题,也是关系到国计民生的社会性问题,因此成为各国政府关注的主要问题之一。国际组织作为国家间事务的具有重大影响力的组织者和领导者,从政府和民间两个层面积极推进全球各项事务的发展,为进一步推动世界各方面的发展,协调国家间关系发挥了重大作用,食品安全问题也不例外。

联合国作为世界上最具普遍性、代表性和最具权威性的政府间国际组织,一直致力于提高世界食品生产、促进食品国际贸易、保障食品安全和人类健康,为此它先后成立了粮食和农业组织(FAO)和世界卫生组织(WHO),专门从事与食品和健康有关的事务。在几十年的发展历程中,为提高全球食品安全水平,保障人类健康做出了巨大贡献。许多专业化非政府组织也从民间的层面积极提高食品生产、加工和安全控制的水平,推动食品科学向纵深方向发展。

不难发现,无论是政府间组织还是民间专业化组织,也无论其以往采用的是何种方法控制食品安全,自 HACCP 体系被提出后,他们都认可了 HACCP 体系的科学性和有效性,并成为该体系应用的积极推广者和引导者。1994 年,FAO《食品与营养报告》第 58 号就全面介绍了 HACCP 原理在食品安全危害控制中的应用,1995 年和 1996 年,WHO 会同 FAO 的专家分别出台了《HACCP:定义和应用》报告(见 WHO 文件 WHO/FNU/FOS/95.7)和《HACCP 体系的培训》(见 WHO 文件 WHO/FNU/FOS/96.3)^[1]。国际组织以其独特的地位和视角,利用其强大的国际影响,组织世界各国的专家和权威,使得 HACCP 体系成为全球推崇并被各国逐步采纳和应用的控制食品安全问题的最佳方法。可以说,国际组织是 HACCP 体系在短短三十余年时间,从起步走向迅速发展的主要力量。

第一节 国际食品法典委员会对 HACCP 的推动

一、国际食品法典委员会简介及其作用

全球经济一体化发展,以及人们对食品安全问题的日益重视,使得全世界食品生产者、管理者和消费者越来越认识到建立全球统一的食物标准是公平的食品贸易和各国制定和执行有关法规的基础,也是维护和增加消费者信任的重要保证。正是在这一大背景下,1963 年,联合国的两个组织——联合国粮食和农业组织和联合国世界卫生组织共同创建了 FAO/WHO 食品法典委员会(CAC),使其成为一个 FAO 和 WHO 管理框架下的致力于制定食品标准、指南和法典,促进消费者健康和维护消费者经济利益,以及鼓励公平的世界食品贸易的国际性组织,该组织的宗旨在于保护消费者健康,保证开展公正的食品贸易和协调所有食品标准的制定工作。

CAC 现拥有 165 个成员国以及众多政府间组织和来自国际科研团体、食品工业界、贸