

谷树棠 周玉兰 编著

食品生产及餐饮企业 实施GB/T 22000—2006 示例



 中国标准出版社

食品生产及餐饮企业 实施 GB/T 22000—2006

示例

谷树棠 周玉兰 编著

中国标准出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

食品生产及餐饮企业实施 GB/T 22000—2006 示例/
谷树棠,周玉兰编著. —北京:中国标准出版社,2007
ISBN 978-7-5066-4697-0

I. 食… II. ①谷…②周… III. 食品检验-质量
管理体系-国家标准-中国 IV. TS207

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 179885 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 15.25 字数 337 千字

2007 年 12 月第一版 2007 年 12 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

前言

食品安全危害控制始于 20 世纪 50 年代末、60 年代初,美国是世界上最早应用 HACCP 体系对食品安全危害进行控制的国家,当时是为航天员生产安全的食品。随着世界经济、贸易和航天工业的蓬勃发展,食品安全与健康已成为举世瞩目的大问题之一。防止“病从口入”,维护消费者的健康利益,成为广大食品生产和餐饮服务行业及相关立法、执法机构共同关注的课题和神圣职责,食品安全控制的 HACCP 体系在国际上推广应用的范围不断扩大。但是,由于生态环境条件的变化和人们思维方式的滞后,一方面,食品安全危害(生物危害、化学危害和物理危害)不断发展、扩大;另一方面,见利忘义的行为也时有发生,例如,进口花生酱致病菌超标、进口牛肉中有碎骨头、病猪和死猪肉销往大城市、牛奶掺假、炼地沟油和食品中毒等。食品安全危害控制形势不容乐观和放松。食品安全管理体系认证是食品安全危害控制、维护消费者的权益和健康的有效措施。国际标准化组织(ISO)发布的 ISO 22000:2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》,为食品安全危害与控制提供了第一个全世界通用的统一认证标准。

我国于 20 世纪 80 年代末、90 年代初开始研究 HACCP 体系,在出口食品企业试点,并逐步扩大到普通食品生产企业和餐饮服务行业。2006 年 3 月 1 日,国家质量监督检验检疫总局和国家标准化管理委员会发布了 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》,等同采用 ISO 22000:2005 同名国际标准,于 2006 年 7 月 1 日开始实施。本书是针对食品生产和餐饮服务行业及其管理机构立法和执法的需要,对上述国际标准的理解和应用进行了详实的描述。全书共分七章,介绍了 GB/T 22000—2006 的理解要点和实施方法步骤,给出了编制食品安全管理体系文件的方法,还提供了 18 个程序文件参考示例和 32 个作业类文件参考示例,为食品生产企业和餐饮服务

行业食品安全管理体系的建立、实施、保持、改进和更新提供了丰富的参考信息,也可供医药行业参考。

需要说明的是,书中所提供的文件示例,只是为读者提供的参考模式,并非某食品生产企业和餐饮服务企业的现行文件,请勿照搬照抄。

在本书编写过程中,谷芳芳、肖刚提出了宝贵的意见和建议,关翠琴做了大量的编务工作,在此一并表示感谢!

由于本书编写时间仓促,书中不足之处恳请广大读者批评指正。

编 著 者

2007 年 8 月

目 录

第一章 食品安全控制概述	1
第一节 HACCP 体系产生的历史背景	1
第二节 HACCP 体系的推广应用	2
第三节 建立、实施食品安全管理体系的益处	5
第二章 实施 GB/T 22000—2006 的基本条件	6
第三章 食品生产及餐饮企业对 GB/T 22000—2006 的理解与实施要点	9
第一节 概述	9
第二节 引言	9
第三节 适用范围	14
第四节 规范性引用文件及术语和定义	16
第五节 食品安全管理体系	23
第六节 管理职责	26
第七节 资源管理	33
第八节 安全产品的策划和实现	36
第九节 食品安全管理体系的确认、验证和改进	63
第四章 食品安全管理体系的策划与实施	71
第一节 食品安全管理体系的策划	71
第二节 管理职责的实施	74
第三节 资源管理的控制	81
第四节 安全食品的策划与实施控制	84
第五节 食品安全管理体系的确认、验证和改进	104

第五章 食品安全管理体系文件的编写 114

第一节 文件编写的组织准备	114
第二节 文件的策划与编写	115
第三节 食品安全管理体系文件的审批和发布	122

第六章 程序文件示例 123

文件和记录控制程序	124
沟通控制程序	131
采购及外包控制程序	134
应急准备和响应控制程序	138
管理评审控制程序	140
人力资源控制程序	143
基础设施和工作环境控制程序	146
控制措施的选择和评估控制程序	150
关键控制点监视系统控制程序	153
可追溯性控制程序	155
纠正和纠正措施控制程序	157
潜在不安全产品控制程序	159
产品撤回控制程序	162
控制措施组合确认控制程序	165
测量设备和方法控制程序	169
内部审核控制程序	172
单项验证策划及验证结果分析程序	175
食品安全管理体系持续改进与更新程序	178

第七章 食品安全管理体系建立、实施和更新所需的文件示例 181

食品安全方针和目标发布令	183
对体系文件受控管理的规定	184
公司总经理的职责和权限文件	185
关于任命食品安全小组组长的决定	186
公司副总经理的职责和权限文件	187

公司总工程师的职责和权限文件	188
综合办公室的职责和权限文件	189
生产部的职责和权限文件	190
供应部的职责和权限文件	191
销售部的职责和权限文件	192
技术部的职责和权限文件	193
质量管理部的职责和权限文件	194
生产车间的职责和权限文件	195
废弃物和污水处理协议	196
管理评审计划	197
关于组建食品安全小组的报告	198
巧克力奶油冰淇淋产品描述文件	199
配餐食品加工描述文件	201
巧克力奶油冰淇淋生产流程图	203
配餐食品加工流程图	204
巧克力奶油冰淇淋生产流程图验证报告	205
配餐食品加工流程图验证报告	206
抽油烟机清洗与维护规程	207
餐饮器具洗刷操作规程	208
食品生产(加工)人员洗手制度	210
食品生产(加工)人员个人卫生制度	212
虫害防治制度	214
凉菜类生食品加工控制要点	216
食品生产(加工)HACCP 计划	217
第__次内部审核计划	226
公司年度培训计划	228
与食品接触或接触表面控制规范	230
参考文献	234

第一章

食品安全控制概述

第一节 HACCP 体系产生的历史背景

HACCP(危害分析与关键控制点)体系产生于 20 世纪 50 年代末。当时的国际环境是第二次世界大战已结束,和平与发展已开始成为世界各国(特别是发达国家)关注的问题。经济发展、国际贸易推动科学技术的发展;尖端科学,包括航天技术的发展又需要新的科学管理来适应。20 世纪 50 年代末、60 年代初,由于科学技术的发展,新技术、新材料的出现,产品质量管理方法也由传统的产品检验管理发展到“全面质量管理”。HACCP 体系正是在这样的历史条件下产生的,它的核心内容是“危害分析”(Hazard Analysis)与“关键控制点”(Critical Control Point),换句话说,HACCP 体系是“危害分析与关键控制点系统”。

食品工业 HACCP 体系原理源于一项太空食品研制计划。1959 年,美国 Pillsbury 公司受命生产太空食品供宇航员食用,在美国航空航天局、美国空军实验室的参与下,逐步完善了 HACCP 体系。

由于太空舱中无重力作用,开始时首先考虑的是防止因食品粉碎导致太空舱中空气被污染。随着研制工作的进展,发现食品控制技术必须突破传统的概念。为了确保太空食品具有 100% 的安全性,既不能含有导致食用者损伤和疾病的物理危害,更不能被病毒、细菌、毒素及化学试剂污染,为此,曾按照传统的质量控制技术,对生产出的太空食品进行包括微生物分析和化学分析在内的最终产品检验。由于抽检量必须很大,而且,进行过微生物分析和化学分析的食品又不能食用,实际上生产出来的每批太空食品绝大部分用作检验,真正供宇航员食用的只是一小部分产品。

为了确保食品具有 100% 的安全性,又不能进行破坏性试验,必须研究一项质量可靠、操作简便的质量、安全控制技术,食品安全预防体系便应运而生。这就是对食品从原料质量、加工过程、作业环境、人员素质和产品储存到流通(食品销售和食品消费)全过程进行危害分析和控制。对这个新的控制系统准确执行,自然就用不着对 100% 的终产品(食品)进行检验。根据美国航空航天局(NASA)的要求保持各项控制记录,使新体系日臻完善并容易执行,Pillsbury 公司的 HACCP 体系运行记录必须包括工作人员的姓名及其他能够了解产品历史的情况。例如,在鲑鱼食品生产的 HACCP 体系运行记录中,包括对所有使用鲑鱼捕鱼船的名称、鲑鱼生长经纬度等。

1971 年,Pillsbury 公司在美国第一次国家食品保护会议上报告了 HACCP 原理,美国食品与药物管理局(FDA)批准了 HACCP 体系,并决定将其纳入低酸罐头食品的操作规范(GMP)中。

1985 年,美国国家科学院决定成立“国家食品微生物标准咨询委员会”(NACMCF),推荐在食品行业中扩大 HACCP 体系。1989 年食品微生物标准咨询委员会经过对 Pillsbury 公司的 HACCP 概念进行研究后,制定出安全教育和实施 HACCP 原理的法规,经多次完善,归纳出了 7 个原理,使 HACCP 更加理论化和具体化:

原理 1:进行危害分析,确定预防控制措施(HA);

原理 2:确定关键控制点(CCPs);

原理 3:建立关键限值(CL);

原理 4:对关键控制点进行监控(M);

原理 5:纠偏措施(CA);

原理 6:建立审核程序(V);

原理 7:记录及文件管理(R)。

此后,美国食品与药物管理局(FDA)和美国农业部(USDA)等部门通过制定并颁布法规,在水产品、畜产品和果蔬汁产品的生产加工企业中推行 HACCP 体系。

1998 年,美国食品与药品管理局(FDA)食品安全与营养应用中心为在餐饮和食品零售行业推行 HACCP 体系,专门制定了餐饮及食品零售企业 HACCP 实施指南。

第二节 HACCP 体系的推广应用

一、美国国内推广应用

美国是最早在食品加工企业强制实施 HACCP 体系的国家,1974 年以后,在相关科技文献中开始大量出现 HACCP 概念。1989 年,美国食品卫生药典委员会(CCFH)和美国食品微生物标准咨询委员会(NACMCF)共同颁布文件,对 HACCP 体系作出了科学定义,并鼓励在不同的食品加工等系统中实施 HACCP 体系。1989 年 10 月,美国食品安全检验署发布《食品生产的 HACCP 原理》,此后又继续发布《HACCP 评价程序》、《冷冻食品 HACCP 一般规则》。美国食品与药物管理局(FDA)也发表了《HACCP 在食品工业中的应用进展》,并组织几家企业进行 HACCP 体系的推广试点,于 1995 年 12 月颁布了《安全与卫生加工进口海产品的措施》的食品法规,要求所有海产品加工企业必须执行 HACCP 体系。1997 年 12 月,上述食品法规正式生效。此后,美国生产的或进口到美国的所有海产品必须符合 HACCP 法规,并提交生产过程中 HACCP 计划执行情况等相关资料。1996 年 7 月,美国农业部(USDA)发布《减少致病菌、危害分析和关键控制点(CCP)系统最终法规》,要求所有肉禽制品都必须执行卫生标准操作程序(Sanitation Standard Operating Procedure,缩写 SSOP)和 HACCP 体系。1998 年 4 月,美国食品与药物管理局(FDA)又发布了果汁生产的 HACCP 法规,要求果蔬汁加工企业执行 HACCP。

1989 年,美国食品卫生药典委员会(CCFH)和美国食品微生物咨询委员会(NACMCF)共同颁布文件,对 HACCP 体系作出科学定义,鼓励在全食品系统中使用 HACCP。此举,引起世界食品工业界质量管理人员、政府食品安全官员以及相关科技人员的关注和推荐。

1993年,由联合国粮食与农业组织(FAD)和世界卫生组织(WHO)联合创建的食品法典委员会(CAC)鼓励各国使用 HACCP,国际食品卫生委员会(the Food Hygiene Committee of the Codex Alimentation Commission)起草了《应用 HACCP 原理的指导书》,不仅用于推行 HACCP 体系,并对 HACCP 体系的常用名词术语、发展 HACCP 体系基本条件、关键控制点决策树的使用等作了具体规定,其中包括目前国际上正在实施的 HACCP 的 7 项基本原理。

- ① 进行危害分析;
- ② 确定关键控制点(CCPs);
- ③ 建立关键限值;
- ④ 建立监控关键控制点(CCPs);
- ⑤ 建立纠正措施,以便当监控表明某个特定关键控制点(CCPs)失控时所采用;
- ⑥ 建立验证程序,以确认 HACCP 体系运行的有效性;
- ⑦ 建立有关上述原理及其在应用中的所有程序和记录的文件系统。

1997年,联合国食品法典委员会(CAC)制定了《HACCP 体系及其应用准则》,指明 HACCP 可应用到最初生产者至最终消费者的整个食品链中。对 HACCP 体系的应用,有助于立法和执法机构进行检查,并通过提高 HACCP 的可信程度来促进国际贸易。

二、国际上推广应用

在联合国食品法典委员会(CAC)等国际组织的倡导下,许多国家的食品企业和食品经销部门相继实施 HACCP 体系。HACCP 体系已成为世界公认的能有效保证 HACCP 的控制体系,其概念已在世界食品贸易中被采纳。日本、荷兰、挪威、澳大利亚、新西兰以及泰国等国家相继颁布 HACCP 法规,在食品企业中实施 HACCP 体系。欧洲联盟 1993 年就通过了在食品生产中应用 HACCP 体系的决定,1995 年 12 月,开始对各类进出口食品执行食品 HACCP 体系。加拿大政府也推出 HACCP 促进计划(FSEP),该国农业部为了帮助企业按照 HACCP 促进计划的要求实施 HACCP 体系,要求所有食品企业在食品生产过程中推行 HACCP 原理,制定并实施本企业的 HACCP 计划。在餐饮行业实施 HACCP 体系,国外已有 20 多年的历史。例如,美国食品与药物管理局(FDA)早在 20 世纪 80 年代初期就已开始在餐饮行业进行 HACCP 的应用试点,英国于 1995 年在餐饮行业的良好卫生规范(GHP)中写入了 HACCP 的方法,国际航空配餐联合会(IFCA)在 20 世纪 80 年代初期就制定了航空配餐企业的 HACCP 应用指南。

三、我国推广应用概况

1988 年,我国检验检疫部门获取了国际食品微生物标准委员会对 HACCP 体系基本原理的叙述信息资料。1990 年开始由原国家进出口商品检验局科学技术委员会食品专业技术委员会进行 HACCP 的应用研究,并制定了《在出口食品生产中建立 HACCP 质量管理体系实施方案》,组织在全国范围内的广泛讨论,并实施了一项《出口食品安全工程的研究和应用》计划。组织约 250 家食品企业参加了这项计划,涉及 10 种食品(包括水产品、肉类、禽类

以及低酸性罐头食品等)。1997年10月,原国家商检局对水产品加工企业实施 HACCP 体系的情况进行了检查,并确保各试点企业制定的 HACCP 和卫生标准操作程序(SSOP)符合美国海产品 HACCP 法规的各项要求。在申请检查的 180 家食品加工企业中,有 139 家企业获得了中国检验检疫部门的批准。为了加强与美国食品与药物管理局(FDA)的合作,已被批准的 180 家食品加工企业的名单报给了美国的 FDA。HACCP 体系已经成为中国商检 HACCP 控制的基本政策,中国检验检疫局负责与美国、欧盟及其他发达国家建立对等的 HACCP 和品质管理体系。

我国卫生部食品卫生监督检验所等单位对在乳制品、熟肉和饮料等食(饮)品中应用 HACCP 体系进行了深入的研究,但是,除对有些海产品出口企业实施 HACCP 体系外,其他大多数食品加工企业均不太重视 HACCP 的应用,尚未形成强制性实施 HACCP 的氛围,与国外的差距还很大,对 HACCP 与卫生控制不够有力。

1998年,国务院办公厅印发了《中国营养改善行动计划》,要求“建立健全食品生产经营企业的质量控制管理体系”,在各类食品生产、经营过程中逐步推广使用“危害分析、关键控制点(CCP)系统分析方法”。我国已有 80%以上的食品出口企业建立健全了 HACCP 体系。广泛、深入地推行 HACCP 体系,彻底改变我国食品卫生状况,对满足人民对食品卫生与安全的要求具有重大意义,并将推动食品安全管理与国际接轨,不断增强我国食品在国际市场上的竞争力。

四、食品安全管理体系标准

强制实施食品安全管理体系,就是要实施食品安全管理体系认证审核。2005年以前,国际间并未制定出统一的安全管理体系审核标准,但在食品商贸行业中执行着一批以 HACCP 为基础的 HACCP 体系审核标准。例如,国际食品零售商组织认可的 BRC、IFS、EFSIS 等。直到 2005 年,国际标准化组织(ISO)发布 ISO 22000:2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》,国际上食品安全管理体系认证第一个统一的审核标准。

在我国,为确保食品安全,强制食品安全认证制度逐步升级。2002年以来,我国制定和颁布了一系列规范食品安全认证活动的法规,颁布了许多单项认证标准。2002年7月19日,我国卫生部公布《食品企业 HACCP 实施指南》,是在食品和餐饮行业推行 HACCP 体系的法规。国家认证认可管理委员会(CNAB)于 2004 年 5 月 1 日颁布和实施《基于 HACCP 的食品安全管理体系规范》,把 HACCP 体系提升到食品安全管理体系的平台,国内开始执行统一的安全管理体系认证审核标准。该《规范》阐明食品安全管理体系包括“管理”、“HACCP 体系”和“SSM 方案”三个部分:HACCP 体系是通过关键控制点控制相应食品安全危害的体系;SSM 方案是通过其他必要过程实施卫生标准操作程序和工艺操作规程、设备维护保养规程等特定活动,控制食品安全危害;除 HACCP 体系和 SSM 方案以外的控制内容,都是与食品安全影响有关的“管理”的内容。食品安全管理体系强化了食(饮)品生产者在食(饮)品 HACCP 体系中的责任和作用,克服了传统的产品检验制度的缺陷。食品安全管理体系审核,比单项的 HACCP 体系审核更全面,对食品安全的控制更有效。2006年3月1日,国家质量监督检验检疫总局和国家标准化管理委员会联合发布了 GB/T 22000—2006《食品

安全管理体系 食品链中各类组织的要求》，等同采用了国际标准化组织颁布的 ISO 22000；2005,2006 年 7 月 1 日开始实施。从此，我国食品安全管理体系认证进入了一个新阶段，正式与国际接轨，执行国际统一的食品安全管理体系标准，必将使我国的食品安全管理提升到一个新水平。

第三节 建立、实施食品安全管理体系的益处

推广应用 GB/T 22000—2006，从根本上将食品安全危害消除或将其降至可接受水平，确保广大消费者的健康，食品生产企业和餐饮服务业也必将受益匪浅。

1. 产品安全趋向零缺陷

企业建立、实施、保持和更新食品安全管理体系，表明企业在食品安全质量管理上，摆脱了单纯终产品检验的手段，解决了检验滞后和抽样的局限性问题，产品安全趋向零缺陷。

2. 降低成本，提升顾客满意率

产品安全质量趋向零缺陷，废品率大大降低，不仅降低生产成本，顾客投诉也将大大减少，顾客满意率不断提升。

3. 提高食品安全卫生有效控制能力

食品安全管理体系在国际上已成为食品安全控制的代名词。食品生产和餐饮服务企业建立、实施、保持、持续改进和更新食品安全管理体系，表明企业有能力并已经能够有效地控制食品安全卫生问题，使顾客和食品消费者放心，也使政府主管部门放心。

4. 获得第三方认证，增加企业竞争实力

企业建立、实施、保持、持续改进和更新食品安全管理体系，获得第三方认证注册，表明企业有能力控制食品安全危害，能够稳定地向消费者提供安全、放心食品，必将使企业的知名度迅速扩大，为企业形象增添新的亮点，大大提高企业竞争实力。因此，企业经济效益也必然随之不断提高。

第二章

实施 GB/T 22000—2006 的 基本条件

HACCP 不是一个孤立的体系,是食品安全管理体系的一部分。因此,单靠 HACCP 解决管理上的一切问题是不现实的。实施 GB/T 22000—2006/ISO 22000:2005,在企业管理上,必须具备一定的基础条件作依托。至少应包括以下内容:

一、最高管理层的承诺

企业的管理层(特别是最高管理者)对建立和实施食品安全管理体系的目的、意义有正确的认识和高度重视,对建立和实施食品安全管理体系给予强有力的支持。最高管理层不仅应制定在食品安全与卫生控制方面的方针、目标,理解 HACCP 原理,并应在加强食品安全卫生意识方面作出表率,在执行 HACCP 计划措施上创造条件,坚决支持、不打折扣。

二、必备的程序和标准

良好的生产规范和卫生标准是实施食品安全管理体系的先决条件。通过编写作业指导书,确定食品安全标准和环境卫生条件,才能使生产、储运和流通作业标准化、规范化,确保食品的安全性,保证消费者的健康。

三、人员素质与人员培训

专职专业管理人员应具备一定的食品微生物知识、食品化学危害及其控制知识。相关专家可从外部聘任或邀请。

食品生产和餐饮服务是通过员工操作来实现的。因此,从事与食品安全有关的生产、销售服务人员均具有相应的生产知识和能力,以胜任其岗位工作。应使员工充分理解自己所从事工作的重要性 and 相关性,并具备有效激励员工做好自己的岗位工作的奖惩制度。企业必须有实用的人员培训机制,包括定期培训、考核并记录,建立员工培训档案。

四、基础设施、设备维护管理制度

基础设施、设备维护保养和计划检修制度不仅为食品生产奠定了基础,也为食品安全、卫生和安全生产创造了基本条件。因此,欲实施食品安全管理体系,必须具有有效的基础设施、设备维护保养和计划检修制度,包括设备卫生管理制度,以确保所需的过程能力和卫生环境。

五、计量器具检定和方法控制制度

食品生产、销售和餐饮服务过程,均需一定的计量器具,包括必须的检验、试验器具。为确保其准确性,并与测量要求相一致,必须建立、实施计量器具的检定(校准)制度,按照国家规定的强检制度进行周期检定(校准)或使用前确认。

测量方法应形成文件,并确保监视和测量程序有效。

六、产品标识和可追溯性

1. 产品标识

食品生产企业必须建立并实施产品标识和可追溯性制度,以使消费者掌握产品相关信息,防止产品销售顺序发生错误。对产品的标识至少应包括产品名称、配料成分、存放温度和保质期、批号、生产商和生产地址等。产品标识还应标明产品的等级等检验状态。

餐饮服务行业因产品品种很多,不可能对每个单个产品进行标识,但零售时可通过对食品(饮料)的唱送(例如报菜名),使顾客了解食(饮)品的相关信息。对于从事餐饮配送的企业(例如航空配餐企业),可通过对产品进行批量标识,使相关运送人员及服务人员准确辨认食(饮)品。

2. 产品的可追溯性

产品的可追溯性,方便相关管理人员随时(特别是当食品发生问题时)能够通过追溯链,摸清食品危害的来源和产品去向,实现良好的批次管理,掌握对消费者的伤害程度等。为减少事故和降低事故影响,必要时,有效实施产品撤回计划,为预防危害再发生创造基础条件。

餐饮服务行业的可追溯性的实现渠道,还包括对直接为顾客服务的现场人员的标识(胸章、胸卡等),以方便顾客识别和反馈对食品安全及服务的信息(包括抱怨)。

七、建立、实施产品撤回计划

产品撤回计划,通过产品回收(撤回和召回)程序来实现,确保具有企业标志的产品,任何时候都能在销售市场上实现撤回,以便快速、完全、有效地进入调查程序。

产品撤回计划实施前,应向当地政府关于食品安全立法和执法机构通报,内容可包括:

1. 撤回产品的名称、编号、批号、生产日期或进、出口日期;
2. 撤回原因;
3. 撤回产品产量;
4. 撤回产品的分布区域;
5. 撤回产品批次及目前在内部的剩余量;
6. 可能受到同种危害的其他产品信息等。

八、采购制度

随着食品的工业化生产、加工的发展,食品安全问题越来越严峻,食品中毒现象即使在

发达国家也时有发生,食品安全与卫生已经引起国际组织、各国政府以及食品企业和消费者的广泛关注。据统计,食品安全问题和食品安全危害 50% 以上的原因来自食品原料的质量。食品的安全、卫生控制是食品企业质量管理的基础与核心内容。食品生产企业和餐饮服务企业肩负着法律和道德双重责任,必须制定和实施严格的原、辅料采购制度。主要内容应包括:

1. 建立原、辅料供应商的评选标准和评选审批制度,杜绝采购员随意采购食品原料或初级产品;
 2. 实施对选定的供应商进行监督、控制的制度;
 3. 采购计划要经过批准方可实施,以确保其适宜性;
 4. 对采购的任何物品均应实施验证制度,验证标准要经过批准,验证记录要长期保存。
- 采购制度包括对初级食品加工等承包企业的评价和控制管理。

九、监视和测量系统

建立严格的监视和测量系统,包括对关键控制点的监视、测量和对操作性前提方案遵守情况的监视和管理。

应具有一定的检验、试验场所、设备,具备资质和技能的人员。

按规定保管好监视和测量记录。

第三章

食品生产及餐饮企业对 GB/T 22000—2006 的理解与实施要点

第一节 概 述

俗话说“病从口入”。食品安全与消费环节(由消费者摄入)食源性危害的存在状况有关。目前,食品安全已成为世界关注的问题,人类最大的健康危害来源于所选的食品。

GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》等同采用 ISO 最新发布的食品安全管理体系标准 ISO 22000:2005。它是一个框架标准,适合于食品链中各阶段的不同规模和类型的组织。为了更好地建立、实施和保持食品安全管理体系,标准规定建立以下形成文件的程序:

- (1) 文件控制;
- (2) 记录控制;
- (3) 监视结果超出关键限值时采取的措施;
- (4) 纠正;
- (5) 纠正措施;
- (6) 撤回;
- (7) 内部审核。

这是与 HACCP 体系的显著区别,是把食品安全体系控制提升到食品安全管理体系控制的重要标志。事实上,根据食品链各阶段不同组织建立、实施和保持食品安全管理体系的需要,也可编制更多的程序文件。

GB/T 22000—2006/ISO 22000:2005 与 GB/T 19001—2000/ISO 9001:2000 有着类似的结构内容,具有较强的相容性,学习 GB/T 22000—2006 附录 A 关于两个标准之间的对应关系表,对其兼容性的体会会更深。

GB/T 22000—2006 与 GB/T 19001—2000 在文件结构上的明显区别,就是不强调建立安全手册,对作业文件和记录的控制要求更高。

第二节 引 言

【标准】

食品安全与消费环节(由消费者摄入)食源性危害的存在状况有关。由于食品链的任何