

食品安全
管理体系

必备手册

—— 要素 · 概念 · 难点 · 逻辑理解

主编：于田田 副主编：王安国 王晓燕 主审：钱 和

食品安全管理人员必备

依据新版食品安全管理体系审核员 **笔试大纲** 和 **注册准则**

轻松学习 **ISO 22000** 与备战 **FSMS审核员考试**



中国轻工业出版社

食品安全管理体系必备手册

——要素·概念·难点·逻辑理解

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品安全管理体系必备手册: 要素·概念·难点·逻辑理解/
于田田主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2010.8
ISBN 978-7-5019-7715-4

I. ①食… II. ①于… III. ①食品检验-质量管理体系-国家
标准-中国-手册 IV. ①TS207-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 123369 号

责任编辑: 李 佳

策划编辑: 江 娟 李 佳 责任终审: 唐是雯 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 王超男 责任校对: 晋 洁 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市世纪兴源印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 18

字 数: 404 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7715-4 定价: 39.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

100561K1X101ZBW

前 言

本书针对食品安全管理人员的能力要求，从食品安全管理标准知识、专业知识、审核知识、认证认可知识4个方面系统介绍了食品安全管理体系，其中讲述了一个审核实践的故事，以期通过通俗的语言，深入浅出地阐述食品安全管理体系。

本书主要特色如下：

(1) 新颖性 本书结合了2010年食品安全管理体系认证实施规则、2010年食品安全管理体系审核员笔试大纲、2010年食品安全管理体系审核员评价准则等最新法律法规与标准规范的要求。

(2) 针对性 本书内容涵盖了最新食品安全管理体系审核员笔试大纲的所有考点内容，力争做到“考试大纲考什么，本书介绍什么。”

(3) 通俗性 在对知识介绍时，本书试图把一些管理体系的术语、语言转化为日常生活中的语言，并尝试了多种知识引入方式。

(4) 应用性 通过一个故事来介绍内部审核，要比叙述一些内部审核应该遵守的程序更有实践指导的意义。

本书可作为企业食品安全管理人员、ISO 22000 国家注册审核员、高校食品相关专业学生的教材，也可作为咨询师、审核员的参考书。

本书由于田田主编，王安国、王晓燕担任副主编。全书由于田田统一修改后定稿。编写过程中，参考了钱和、龚海岩、邹翔等人的见解，在此对他们表示感谢。

由于编者水平有限，不足之处在所难免，恳请广大读者批评指正，编者将不胜感激！

目 录 CONTENTS

第一篇 食品安全管理体系标准理解

第一章 概述.....	3
第一节 食品安全与食品安全管理体系.....	4
第二节 食品安全管理体系发展概况.....	5
第三节 组织建立食品安全管理体系的意义.....	10
第二章 ISO 22000 四大关键要素	12
第一节 HACCP 原理	13
第二节 前提方案.....	18
第三节 体系管理.....	19
第四节 相互沟通.....	20
第三章 ISO 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准导读	23
第一节 对“前言、ISO 前言、引言”的条文释义	24
第二节 对“范围、规范性引用文件”的条文释义	29
第三节 对“术语和定义”的条文释义	31
第四节 对“4 食品安全管理体系”的条文释义	37
第五节 对“5 管理职责”的条文释义	45
第六节 对“6 资源管理”的条文释义	53
第七节 对“7 安全产品的策划和实现”的条文释义	55
第八节 对“8 食品安全管理体系的确认、验证和改进”的条文释义	76

第二篇 食品安全管理体系专业基础知识

第四章 普通微生物学基础知识.....	85
第一节 微生物的形态和构造.....	86
第二节 微生物的营养要素.....	90
第三节 微生物的代谢.....	91
第四节 微生物的生长和环境条件.....	92
第五节 微生物之间的相互关系.....	97
第五章 普通化学基础知识.....	99
第一节 化学平衡.....	100

第二节	酸碱平衡·····	102
第三节	沉淀溶解平衡·····	104
第四节	氧化还原反应·····	104
第五节	原子结构与元素周期系·····	105
第六节	稀溶液通性和胶体·····	107
第六章	食品安全管理基础知识·····	110
第一节	食品安全危害·····	111
第二节	食品安全危害控制措施及其在食品组织中的应用·····	134
第三节	良好操作规范·····	141
第四节	卫生标准操作程序·····	146
第七章	食品科学和技术基础知识·····	148
第一节	食品科学和技术术语·····	149
第二节	食品分类知识·····	165
第三节	食品工艺及其特性·····	169
第四节	食品工厂设计、布局原则与相关的基础设施、设备和工作环境·····	174
第五节	食品检验·····	185
第六节	食品安全标准、产品技术要求·····	190

第三篇 审核的实践

第八章	内审·····	197
第一节	启动·····	198
第二节	文审·····	206
第三节	准备·····	208
第四节	现场审核·····	213
第五节	审核报告·····	224
第六节	审核完成和后续活动·····	226
第九章	管理体系如何有效运行·····	229
第一节	体系运行的保证——管理承诺·····	230
第二节	体系管理的方法——PDCA ·····	232
第三节	体系管理的对象——5M1E ·····	233
第四节	体系自我完善的工具——内审与管理评审·····	233

第四篇 食品安全管理体系认证认可制度

第十章	食品安全管理体系认证过程·····	237
第一节	认证申请·····	238
第二节	认证受理·····	238
第三节	现场审核·····	239

第四节	认证决定.....	243
第五节	跟踪监督.....	243
第六节	再认证.....	245
第七节	认证范围的变更.....	245
第八节	认证证书.....	245
第十一章	认证认可管理体制和审核员注册管理的通用要求.....	247
第一节	我国认证认可管理体制.....	248
第二节	食品安全管理体系审核员的注册要求.....	252
第三节	审核员行为规范要求.....	258
附录一	食品安全管理体系国家注册审核员应掌握的法律法规和标准.....	260
附录二	HACCP 体系及其应用准则	262
参考文献		270

第一篇

食品安全管理体系 标准理解

依据最新的《食品安全管理体系国家注册审核员笔试大纲》（第2版，2010年4月，以下简称笔试大纲）基础知识考试中，食品安全管理体系标准理解的考点内容增加不多，但分值分布有所增加，成为新大纲所有考试知识中，分值分布和考点密度最高的一部分。从食品安全管理人员的角度讲，标准理解是最基本的能力要求；而对审核员考试而言，标准理解则是必须重点关注、重点理解、重点掌握的知识。

第一章 概 述

本章考点

- (1) 食品安全管理体系标准产生的背景及发展概况
- (2) 实施食品安全管理体系标准的意义
- (3) 食品安全管理体系标准在中国的实施情况

第一节 食品安全与食品安全管理体系

食品是人类赖以生存和发展的最重要的物质基础，食品安全是食品最基本的要求。每个人的日常生活都离不开安全的食品。

食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全，关系经济健康发展和社会稳定，关系到政府和国家的形象。

一、食品安全的概念

随着食品安全问题在世界范围内成为人们关注的热点，“食品安全”的概念逐渐引起人们的重视。很多的场合，相对“食品质量”、“食品卫生”，人们更喜欢提“食品安全”和“食品安全性”。但在公开发表的法律法规标准中，食品安全的定义并不常见。

WHO/FAO 下的食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission，简称 CAC）在《HACCP 体系及其应用准则》（CAC/RCP 1-1969，Rev. 2003）中对食品安全（Food Safety，有的文献翻译为食品安全性）的定义是：当根据食品的用途进行烹调或食用时，食品不会对消费者带来损害的保证。

ISO 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》参考了 CAC 的定义，将食品安全定义为：食品在按照预期用途进行制备和（或）食用时，不会对消费者造成伤害的概念。

我国《食品安全法》对“食品安全”的法律解释：指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。这是在我国境内的食品、食品添加剂及食品相关产品的生产与经营均必须遵守的法律定义。

《国家重大食品安全事故应急预案》（国家食品药品监督管理局，2006 年 2 月 27 日）规定了更广义的食品安全的定义：指食品中不应包含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或不安全因素，不可导致消费者急性、慢性中毒或感染疾病，不能产生危及消费者及其后代健康的隐患。食品安全的范围包括食品数量安全、食品质量安全、食品卫生安全。

二、食品安全管理体系

根据上述食品安全的定义，我们可以得出食品安全的目的就是“不会对消费者带来伤害”。所谓“伤害”，指生病或生理上的损害。

食品安全管理，就是为确定和达到食品安全的目的或要求所必需的全部职能和活动。也就是为了确定和达到“不使消费者因食品生病或生理上受到伤害”的目的所必需的全部职能和活动。

把这些职能和活动形成一种相互关联或相互作用的关系，就是食品安全管理体系。

第二节 食品安全管理体系发展概况

任何事物都有它自身发生、发展的过程，食品安全管理体系也是如此。

根据食品安全管理方法发生发展的逻辑顺序，迄今为止，食品安全管理体系可以分为终产品检验的方法、HACCP 体系的起源、HACCP 体系的发展、基于 HACCP 的食品安全管理体系的发展、ISO 22000 体系的发展 5 个时期。

一、终产品检验的方法

可以说，自从人类社会出现以来，人类就在不断地追求丰富而安全的食物。在茹毛饮血的原始社会，就有“神农尝百草”的传说，这是在科技极不发达的情况下，人们只能靠尝试来检验食品是否有毒。《弟子规》中“亲有疾、药先尝”是孝的美德。而清朝皇帝用药，一般要煎 4 服药，太医院院长、主治太医、当值太监先后尝过后，皇帝才用药，也是通过多重把关检验用药的安全。

随着科技的进步，食品的检验技术有了很大的进步。通过对终产品进行检验以确定食品是否安全，成为一种科学的食品安全管理方法。

终产品检验，这种传统的食品安全管理的方法在美国太空食品的研制过程中遇到了弊端，一是检验的滞后性——微生物的检测往往需要一定的周期才能得到检测结果；二是检验样品的破坏性——为了保证太空员的安全，绝大部分生产的产品被用于检测。

这导致了现代食品安全管理体系的诞生。随着食品安全管理理念的不断深化，终产品检验已成为食品安全管理体系有效性评价或验证的手段之一。

二、HACCP 体系的起源

HACCP 概念起源于美国的 Pillsbury 公司。1959 年，Pillsbury 公司与美国国家航空航天局、美国空军 Natick 实验室、美国空军实验室规划小组为太空计划开发宇航员食品。此项目的最大难点是要尽可能保证宇航员食品 100% 的安全性，不能污染细菌、滤过性病毒、毒素和化学试剂，也不能含有可能导致疾病或损伤的物理危害。因为，食品中的危害可能导致整个太空计划的失败甚至灾难。研究初期，Pillsbury 公司采用当时普遍使用的传统的质量控制技术。但是，随着研究的深入，他们发现要确定食品是否可靠，其工作量相当大；而且，生产出来的每批食品，绝大多数用于试验，只有一小部分用于供给宇航员，因为经过微生物和化学分析的食品已不能使用。由此产生了两个问题：① 如何研究一项新技术，来帮助我们使食品尽可能地具有 100% 的安全性？② 既然我们拥有充足的理由不执行对最终产品的破坏性试验，那么，是否有可靠、简便、经济的方法来保证食品的安全性？即能否通过对原料、加工过程及产品最低限度的检验来保证食品的安全性？

为此，Pillsbury 公司研究了美国国家航空航天局采用的零缺陷方案，提出应该建立一个“预防体系”，尽可能早地控制原料、加工、环境、职员、储存和流通过程中所有可能

出现的危害，从管理控制上来保证食品安全。毫无疑问，如果能建立这种体系，并一直保持适当的记录，就可以生产出具有高置信度的食品，即安全食品。同时，如果能准确地执行这一体系就没有必要测试所有终产品来检验质量。据此，Pillsbury 公司建立了 HACCP 体系，尽管当时的 HACCP 原理只有三个。

由于这种预防性方法的控制要素主要为① 从食品的生长、收获、加工、制造、运输、销售、调制和消费来评价危害和风险；② 确定关键控制点以便控制可识别的危害；所以把这种方法称为“危害分析与关键控制点”体系（Hazard Analysis and Critical Control Point，简称 HACCP）。

1971 年，在美国第一次国家食品保护会议（National Conference on Food Protection）上，Pillsbury 公司首次将 HACCP 体系公布于众。

三、HACCP 体系的发展

为了使读者便于抓住重点和理顺整个发展历程，下面以大事记的形式给出这一过程的主要机构和主要事件。

1974 年，美国食品与药物管理局（Food and Drug Administration，缩写 FDA）将 HACCP 原理引入《低酸罐头食品的良好操作规范》（21CFR part113），这是美国有关食品生产的联邦法规中首次采用 HACCP 原理，也是国际上首部有关 HACCP 的立法。

1985 年，美国科学院（National Academy of Sciences，缩写 NAS）发表《食品及其原料的微生物学标准的作用的评价》，建议：HACCP 方法应该被所有执法机构采用，并应在所有的食品加工者中强制实施。这一建议导致了 1988 年美国国家微生物标准咨询委员会（The National Advisory Committee on Microbiology Criteria for Foods，缩写 NACMCF）的组建。

1989 年，NACMCF 起草《用于食品生产的 HACCP 原理的基本准则》，由当时 Pillsbury 公司提出的三条原理形成了 HACCP 七项原理，使食品工业和立法机构应用的 HACCP 原理实现了标准化。

1990 年，我国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开始进行 HACCP 的应用研究，制定了“在出口食品生产中建立 HACCP 质量管理体系”导则以及一些应用于食品加工业的 HACCP 体系的具体实施方案，并在全中国范围内进行广泛的讨论。

1992 年，NACMCF 对 HACCP 七项原理进行适当的修订，并提出建议用判断树来判定关键控制点。

1993 年，CAC 在其第二十届会议上发表《应用 HACCP 原理的指导书》，对 HACCP 体系中常用的名词术语、发展 HACCP 体系的基本条件、关键控制点判断树的使用等内容进行了详细的规定。

1994 年，FDA 颁布《HACCP 在食品工业中的应用进程》（21CFR ch. 1），并组织有关企业进行 HACCP 体系的推广与应用试验，以促进 HACCP 体系在整个食品业中的应用。

1995 年，FDA 颁布《安全与卫生加工进口海产品的措施》（21CFR part123），要求所有海产品加工者必须执行 HACCP，并首次归纳出了 SSOP（Sanitation Standard Operating Procedure，卫生标准操作程序）的八个方面内容。

1996 年, 美国农业部食品安全检验署 (US Department of Agriculture /Food Safety and Inspection Service, 缩写 USDA/FSIS) 颁布《减少致病菌、HACCP 体系最终法规》(美国肉、禽类产品 HACCP 法规, 涉及 9CFR part304、308、310、320、327、381、416、417)。

1997 年, NACMCF 对 HACCP 七项原理再次修订, 将“记录保持”由原理 6 调整为原理 7, 使七项原理更符合逻辑顺序。

1997 年, CAC 制定《HACCP 体系及其应用准则》[Annex to CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3 (1997)], 这标志着作为世界食品贸易中的权威机构 CAC 正式采纳包括五个预备步骤在内的 HACCP 体系。从而使 HACCP 体系成为世界范围内流行的食品安全管理体系。该标准也是目前最经典的 HACCP 体系标准, 现有的 HACCP 标准无不依据该标准制定。

1998 年, FDA 颁布《果蔬汁产品 HACCP 法规》(21CFR part120), 要求果蔬汁加工企业执行 HACCP, 并对此类食品的标签提出了明确要求。

1999 年, CAC 修订《HACCP 体系及其应用准则》[Annex to CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3 (1997), Amd, 1999], 我国将其等同转化为国家标准 GB/T 19538—2004《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系及其应用指南》。

2002 年, 我国卫生部颁布《食品企业 HACCP 实施指南》。

2002 年, 国家质检总局发布《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》(国家质检总局第 20 号令)。列入《卫生注册需评审 HACCP 体系的产品目录》的罐头、水产品类 (活品、冰鲜、晾晒、腌制品除外)、肉及肉制品、速冻蔬菜、果蔬汁、含肉和水产品的速冻方便食品等 6 类出口食品生产企业, 必须按 CAC《HACCP 体系及其应用准则》要求建立和实施 HACCP 体系, 成为我国第一部要求企业建立实施 HACCP 的部门规章。

2002 年, 国家认监委发布《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》(国家认监委 2002 年 3 号公告), 是我国第一个指导 HACCP 建立、实施、验证、认证的规范性文件。

2003 年, CAC 再次修订《HACCP 体系及其应用准则》[Annex to CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 (2003)], 进一步明确: HACCP 应用于食品链中任何环节之前, 该环节应建立并实施前提计划 (Prerequisite Programs), 即 HACCP 体系的关键要素为 HACCP 原理、前提计划。

目前国际上研究 HACCP 比较深入和权威的机构及国家主要有 CAC、美国、加拿大, 读者可以从它们的网站获取实用的资源 (表 1-1)。

表 1-1 HACCP 参考网址

国家	机构	参考网址
美国	FDA	www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html
	USDA/FSIS	www.fsis.usda.gov/Science/Hazard_Analysis_&_Pathogen_Reduction/index.asp
加拿大	食品检验署	www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml
食品法典委员会 (CAC)		www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/DOCREP/005/Y1579E/Y1579E00.HTM

四、基于 HACCP 的食品安全管理体系的发展

自 HACCP 原理建立以来, HACCP 就成为最流行的食品安全控制方法。而它与最流行的质量管理体系——ISO 9000 系列标准的兼容问题就成为许多机构研究的热点。

其中,最重要的是丹麦的 HACCP 标准。丹麦标准 DS3027 (The Dutch HACCP Code) 在 HACCP 体系的基础上,整合了部分 ISO 9000 系列标准的要素,提出了“基于 HACCP 的食品安全管理体系”(简称 HACCP 管理体系)的概念。该标准是 GFSI (Global Food Safety Initiative, 全球食品安全行动计划) 唯一认可的纯 HACCP 标准。

2004 年,我国原中国认证机构国家认可委员会 (CNAB) 组织相关专家在丹麦标准 DS3027 (2002 年第二版) 的基础上,考虑国际上有关食品安全管理体系标准编制和认证活动的发展趋势,结合中国食品行业的实际情况和特点,并基于中国在食品行业法律法规方面的要求,编制了 CNAB-SI52: 2004《基于 HACCP 的食品安全管理体系 规范》。该规范包含体系管理、HACCP 原理和 SSM (supportive safe measures, 安全支持性措施) 三个关键要素。

五、ISO 22000 体系的发展

作为一个非官方的国际组织,国际标准化组织 (International Standard Organization, 简称 ISO) 非常善于兼容和并包。

如同 ISO 9001 标准起源于英国 BS 5750, ISO/TS 16949 起源于美国汽车行业标准 QS 9000 一样, ISO 吸收 HACCP 的要素从而制定了 ISO 22000。

ISO 一直关注 HACCP 体系,并于 2001 年制定了 ISO 15161《食品与饮料行业 ISO 9001 应用指南》,以加强 ISO 9001 与 HACCP 体系的兼容性。

2005 年,ISO 整合食品安全管理普遍认同的相互沟通、体系管理、前提方案、HACCP 原理 4 个关键要素,制定了 ISO 22000: 2005《Food safety management system - Requirements for any organizations in the food chain》,我国以等同采用的方式制定了国家标准 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》,并于 2006 年 3 月发布,2006 年 7 月开始实施。

国家认证认可监督管理委员会于 2005 年 1 月发布并要求试行的 HACCP-EC-01《食品安全管理体系 要求》(以下简称“HACCP-EC-01”),是等同采用 ISO/DIS 22000《Food safety management system - Requirements for organizations throughout the food chain》(ISO 22000 的征求意见稿)研究编制的。HACCP-EC-01 在 GB/T 22000 发布之前作为我国食品安全管理体系认证的依据,发挥了统一认证准则的积极作用。

为使 ISO 22000 体系更适用于产业链中不同产品的组织进行质量安全管理,国家认监委发布了包括 GB/T 27301《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》在内的 24 个专项技术要求(国家认监委 2010 年第 5 号公告)。

六、现代食品安全管理体系的特点

HACCP 体系、HACCP 管理体系、ISO 22000 体系都是现代食品安全管理体系,它们与传统的终产品检验方法的区别可以通过图 1-1 进一步说明。

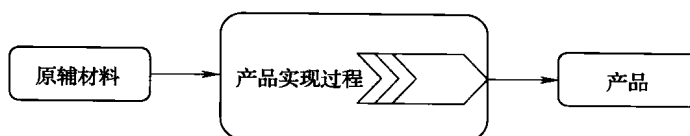


图 1-1 产品的实现过程

传统的终产品检验的方法控制的对象是产品，现代食品安全管理体系控制的对象是原辅材料和过程。因此，前者是反应性的控制方法，而后者是预防性的控制方法。

两种方法各有特点，它们都不是零风险的食品安全控制方法；各国政府也都意识到只有将两者有效结合才能最大可能地降低食品安全的风险性。

作为预防性的控制方法，无论 HACCP 体系、HACCP 管理体系，还是 ISO 22000 体系都需要运用食品工艺学、微生物学、化学和物理学、质量控制和危险性评价等方面的原理和方法，对整个食品链（从食品原料的种植/饲养、收获、加工、流通至消费过程）中实际存在和潜在的危害进行危险性评价；找出对终产品的安全（甚至可以包括质量）有重大影响的关键控制点，并采取相应的预防/控制措施及纠正措施，在危害发生之前就控制它，从而最大限度地减少那些对消费者具有危害性的不合格产品出现的风险，实现对食品安全、卫生（以及质量）的有效控制。

所不同的是，三者是食品安全管理体系发展的不同阶段，三者的关键要素不同（表 1-2）。

表 1-2 HACCP 体系、HACCP 管理体系、ISO 22000 体系的关键要素

	关键要素	经典标准
HACCP 体系	HACCP 原理、前提计划（Prerequisite Programs）	CAC《HACCP 体系及其应用准则》
HACCP 管理体系	体系管理、HACCP 原理、安全支持性措施（Supportive Safe Measures, SSM）	DS3027 或 CNAB-SI52: 2004
ISO 22000 体系	相互沟通、体系管理、前提方案（Prerequisite Program）、HACCP 原理	ISO 22000

注：前提计划、安全支持性措施、前提方案或因翻译不同，或因概念提法不同，但内涵基本相同

简单而言，ISO 22000 标准涵盖了 CAC《HACCP 体系及其应用准则》的要素，也涵盖了 HACCP 管理体系的要素。

然而 ISO 22000 贯彻实施及认证有一个发展过程，并且 HACCP 认证已经在国内外贸易中得到了普遍的承认，本书中对 HACCP 体系和 ISO 22000 体系予以区分，将 HACCP 管理体系归入 HACCP 体系。

依据 CAC《HACCP 体系及其应用准则》或由其衍生的其他 HACCP 技术规范建立的食品安全管理体系定义为 HACCP 体系；依据 ISO 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》建立的食品安全管理体系定义为 ISO 22000 体系（有的文献也称 FSMS 体系，即 Food Safety Management System）。这样定义可以更清楚地理解食品安全管理体系的发展现状，同时，也与国家认证认可监督管理委员会（CNCA）对食品安全管理体系认证的审批政策是一致的（在一段时间内允许 ISO 22000 认证与 HACCP 认证并存；具备

ISO 22000认证资格的机构可同时依据 HACCP 相关技术规范开展 HACCP 认证；HACCP 认证机构只能发 HACCP 认证证书；不再受理 HACCP 认证新设立和扩项的申请）。

第三节 组织建立食品安全管理体系的意义

对于食品链上的各类组织而言，建立食品安全管理体系具有十分重大的意义。

一、产品的安全

组织建立食品安全管理体系，通过有效地识别危害并建立控制措施，将有助于稳定和持续地为消费者提供安全的食品，有助于提升组织的品牌价值。

调查发现，“降低了产品中的微生物数量”是实施食品安全管理体系的最主要的收益。而据美国食品安全检验署（FSIS）2002 年对产品沙门菌（Salmonella）污染率的统计，大型企业实施 HACCP 两年后，鸡肉和猪肉产品下降了 50%，绞碎牛肉和火鸡肉则不断地下降；在小型企业实施 HACCP 一年后鸡肉产品下降了近 20%，绞碎牛肉下降超过了 40%。

二、管理的标准化

组织建立食品安全管理体系，从体系的角度管理食品安全，提高了组织的效率；同时，使生产过程更规范，在提高产品安全性的同时，也大大提高了产品质量的均匀性。

文件化是管理体系的一个标志，文件的价值在于沟通意图、统一行动。组织建立食品安全管理体系，则建立了文件体系，形成了一整套的工作基准。这套工作基准应当是一项增值的活动，保证了组织内部管理的有章可循、照章办事、有据可查。

三、合规性

组织建立食品安全管理体系，有助于组织满足法律法规的要求，有助于组织跨越政府门槛。

随着食品安全问题引发的社会、政治和贸易问题的不断发生，消费者不断要求政府和食品链各类组织承担更多的责任。多数国家的政治家和科学家认为有效的食品安全管理体系是确保消费者健康和安全的基础。因此，食品安全管理体系逐渐成为政府对组织食品安全保障能力监管的要求之一。

国家质检总局 2002 年第 20 号令《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》，要求罐头类、水产品类（活品、冰鲜、晾晒、腌制品除外）、肉及肉制品、速冻蔬菜、果蔬汁、含肉或水产品的速冻方便食品 6 类食品出口卫生注册必须建立 HACCP 体系。

卫生部《食品安全行动计划》（卫法监发〔2003〕219 号）明确要求，学生集中供餐企业、餐饮业、快餐供应企业和医院营养配餐企业实施 HACCP 管理。

商务部《中央储备肉活畜储备基地场资质条件》提出“鼓励基地场建立并实施 HACCP 体系”。商务部《生猪屠宰分级管理办法》要求，四星和五星级屠宰企业要建立 HAC-