



日照职业技术学院
RIZHAO POLYTECHNIC

食品品质控制与管理

Food Quality Control and management

专业群选修课

 主讲人：唐清桓

 日期：2022.4.25

目录

Contents



1

品控部简介、企业组织架构

2

质量管理常见的体系标准

3

品控部程序文件记录编写

4

现场品控管理

5

质量审核工作

2.3

HACCP V1.0

内容

HACCP V1.0应用历程



体系策划的基本方法和思维



新旧HACCP体系条款的变化



HACCP的第1、2章条款讲解



2.3 HACCP V1.0——应用历程

HACCP原理的提出和形成过程

- HACCP原理是20世纪60年代由美国Pillsbury 公司、美国陆军Natick实验室、美国空军实验室以及国家航空和宇航局（NASA）在开发美国航空食品时提出的。



2.3 HACCP V1.0——应用历程

为何HACCP原理会在美国率先提出？

02

01



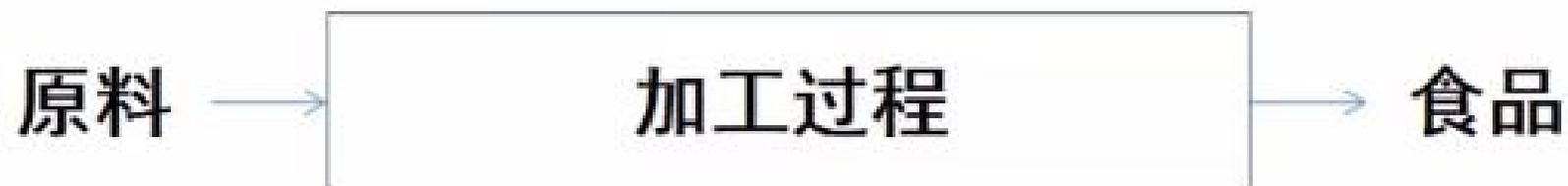
对食品安全的关注



全面质量管理理论的发展

2.3 HACCP V1.0——应用历程

HACCP原理的核心理念是什么？



基于过程控制的预防理念

2.3 HACCP V1.0——应用历程

在预防理念形成之前，更多的是依赖终产品的检测来保证食品安全，但食品的检测仍然存在一定的风险：

01

- 产品特性和危害非均匀分布使检测困难（如检测牛肉香肠中的肠出血性大肠杆菌）

02

- 极易腐败的产品，终产品检测不能优先于销售和消费产品前完成（例如，检测极易腐烂的新鲜食品中的危害）

03

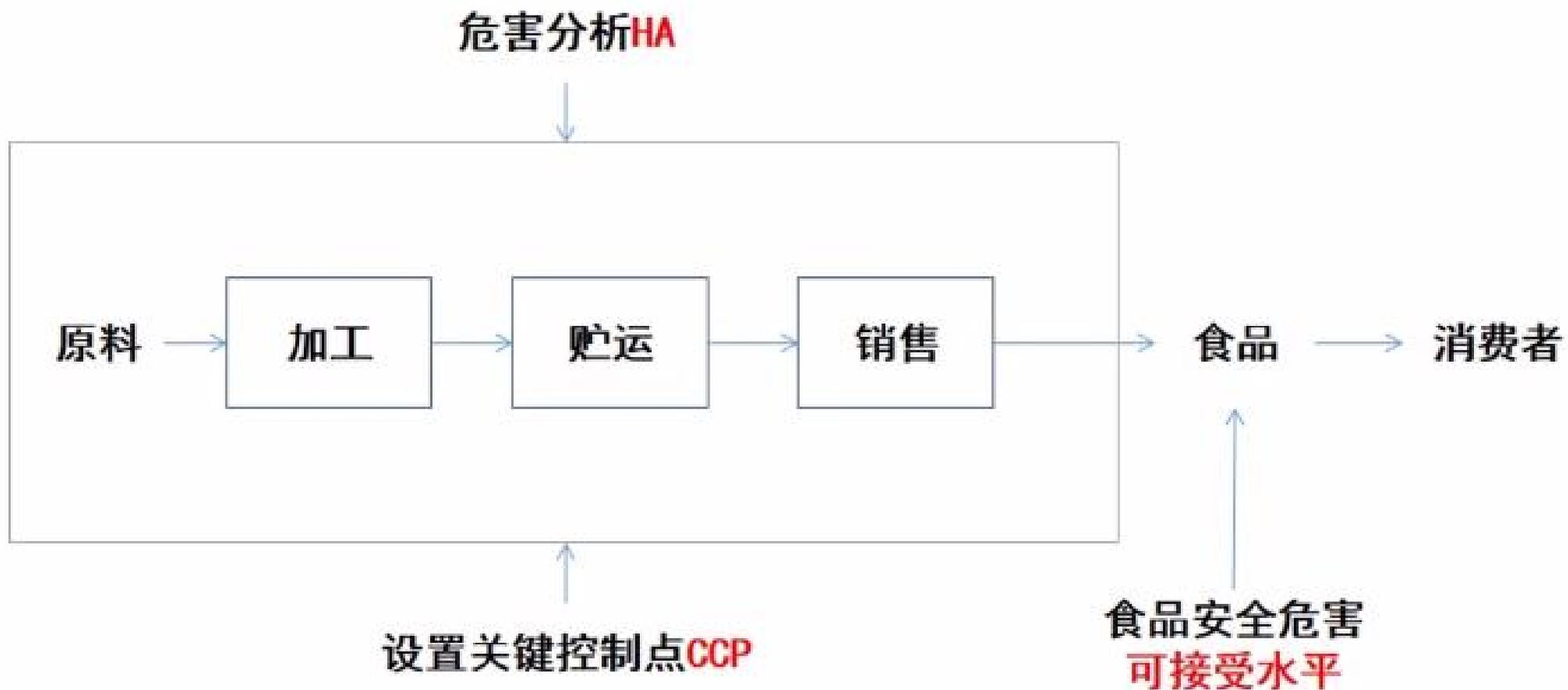
- 检测方法对于检测某些危害不够灵敏（例如，检测食品中的某些病毒）

2.3 HACCP V1.0——应用历程

因此，HACCP原理是基于预防理念而提出的，用于控制食品安全危害，从而实现食品安全的一种方法。

- HACCP原理是通过对原料、加工、贮运、和销售各个环节进行危害分析，找出显著危害，并建立关键控制点，对此进行控制，从而防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受水平。

2.3 HACCP V1.0——应用历程



2.3 HACCP V1.0——应用历程

HACCP原理的发展和丰富

-
- A horizontal timeline arrow pointing to the right, with years 1971, 1973, 1985, and 1992 marked above it. The events are listed as bullet points below the timeline.
- Pillsbury公司在第一届美国国家食品保护会议上首次提出HACCP。
当初提出的HACCP理论，主要有三部分组成。
 - 美国国家科学院（NAS）就食品法规中的HACCP管理方式的有效性发表了评价报告，建议扩大HACCP在食品行业中的应用。
 - 美国联邦食品和药品监督管理局（FDA）采纳HACCP，并将其作为低酸性罐头食品法规的基础。
 - 美国食品微生物标准咨询委员会（NACMCF）采纳了食品安全的HACCP管理，并把HACCP原理由原来的3条增加到了7条。

2.3 HACCP V1.0——应用历程

HACCP七大原理



HACCP原理的国际化

- 1993年，食品法典委员会CAC修改《食品卫生通则》，引入了HACCP原理，该通则的附件《HACCP体系及其应用准则》进一步补充了HACCP的名词术语，以及应用HACCP的基本条件和关键控制点（CCP）的判断树等细节，从而形成了1997年发布、至今全球执行的HACCP七个原理。

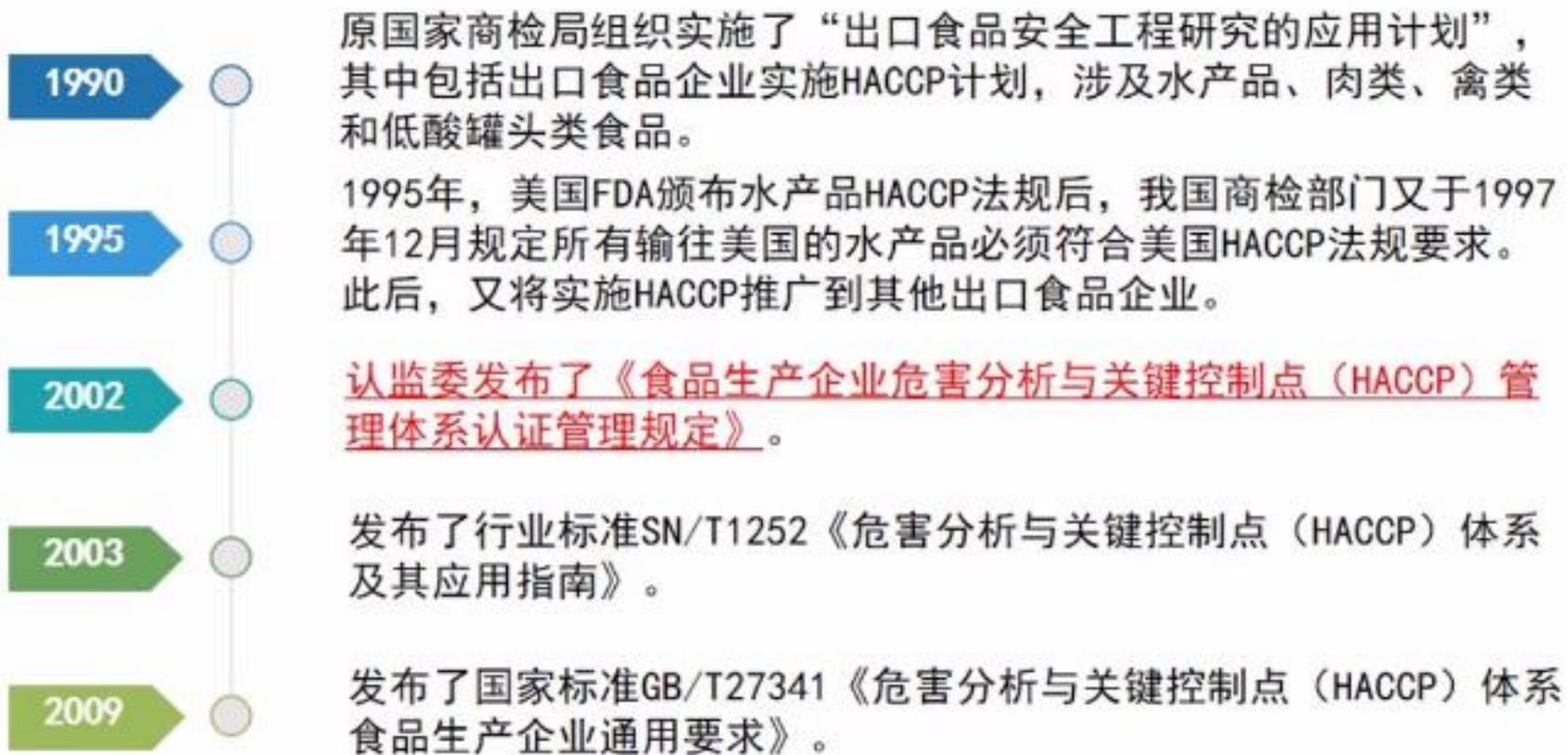
从HACCP原理到HACCP体系

HACCP体系



2.3 HACCP V1.0——应用历程

HACCP体系在中国的应用



HACCP体系在中国的应用

- 了解、学习引入
- 出口食品企业内推广

90年代

- 开启HACCP认证
- 食品企业普遍采用

2002~2015

- 开始国际化接轨
- 寻求GFSI认可

2015~2021

2.3 HACCP V1.0——应用历程

2021年7月30号，认监委发布了新版《HACCP体系认证实施规则》，意味着，HACCP体系改版了，到2022年12月31日前为过渡期。过渡期内，申请HACCP体系认证的企业，可以按旧版规则，也可以按新版规则进行认证。

危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)

认证证书、内审员证书

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

新旧HACCP体系的标准依据的变化

旧版	新版
<ul style="list-style-type: none">● GB/T 27341 《危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求● GB 14881 《食品企业通用卫生规范● 《危害分析与关键控制点(HACCP体系)认证补充要求 1.0》	<ul style="list-style-type: none">● 附录2：危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)● 出口企业，应考虑CAC制定的《食品卫生通则》● 附录A：企业良好卫生规范要求

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

● GB/T 27341 《危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求



● 附录2：危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)

● GB 14881 《食品企业通用卫生规范

● 《危害分析与关键控制点(HACCP体系)认证补充要求1.0》



● 出口企业，应考虑CAC制定的《食品卫生通则》

● 附录A：企业良好卫生规范要求

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

新版HACCP体系	旧版HACCP体系
危害分析与关键控制点（HACCP） 体系认证要求（V1.0）	GB/T27341
1 HACCP体系	4.1 企业HACCP体系
1.1 总要求	4.1 总要求
1.2 文件要求	4.2 文件要求
1.2.1 HACCP体系文件	4.2.1 HACCP体系文件
1.2.2 HACCP手册	4.2.2 HACCP手册
1.2.3 文件控制	4.2.3 文件控制
1.2.4 记录控制	4.2.4 记录控制
2 管理职责	5 管理职责
2.1 管理承诺	5.1 管理承诺

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

新版HACCP体系	旧版HACCP体系
危害分析与关键控制点（HACCP） 体系认证要求（V1.0）	GB/T27341
2.2合规义务	/
2.3食品安全文化	/
2.4食品安全方针、目标	5.2食品安全方针
2.4.1方针	5.2食品安全方针
2.4.2目标	5.2食品安全方针
2.5 职责、权限与沟通	5.3 职责、权限与沟通
2.5.1 职责和权限	5.3.1 职责和权限
2.5.2沟通	
2.5.2.1内部沟通	5.3.2沟通
2.5.2.2内部报告	
2.5.2.3外部沟通	

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

新版HACCP体系	旧版HACCP体系
危害分析与关键控制点（HACCP） 体系认证要求（V1.0）	GB/T27341
3前提计划	6前提计划
3.1总则	6.1总则
3.2人力资源	6.2人力资源保障计划
3.3良好卫生规范	6.3良好生产规范（GMP）
/	6.4卫生标准操作程序（SSOP）
3.4产品设计开发	/
3.5采购管理	6.5原辅料、食品包装材料安全 卫生保障制度
3.6监视和测量	/
/	6.6维护保养计划

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

新版HACCP体系	旧版HACCP体系
危害分析与关键控制点（HACCP） 体系认证要求（V1.0）	GB/T27341
3.7标识和追溯	6.7标识和追溯计划、产品召回计划 6.7.1标识和追溯计划
3.8产品放行	/
3.9产品 撤回和召回	6.7.2产品召回计划
3.10致敏物质的管理	/
3.11食品防护	/
3.12食品欺诈	/
3.13应急准备和响应	6.8应急预案

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

新版HACCP体系	旧版HACCP体系
危害分析与关键控制点（HACCP）体系 认证要求（V1.0）	GB/T27341
4危害控制	7 HACCP计划的建立和实施
4.1总则	7.1总则
4.2预备步骤	7.2预备步骤
4.2.1 HACCP小组的组成	7.2.1 HACCP小组的组成
4.2.2产品描述 4.2.2.1原料、食品添加剂、 食品相关产品 4.2.2.2终产品	7.2.2产品描述
4.2.3 预期用途的确定	7.2.3预期用途的确定
4.2.4 过程描述及流程图的制定	7.2.4流程图的制定
4.2.5 流程图的确认	7.2.5流程图的确认
4.3 危害分析和制定控制措施	7.3危害分析和制定控制措施

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

新版HACCP体系	旧版HACCP体系
危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）	GB/T27341
4.4 HACCP计划的确认	7.8 HACCP计划的确认和验证
4.5 HACCP体系验证	7.8 HACCP计划的确认和验证
4.6 HACCP计划记录的保持	7.9 HACCP计划记录的保持
5 持续改进	/
5.1 不合格和纠正措施	/
5.2 投诉处理	/
5.3 内部审核	5.4 内部审核
5.4 管理评审	5.5 管理评审
5.5 持续改进	/

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

小结：新版HACCP体系在旧版的基础上整合了各类标准体系的要求

● GB/T 27341 《危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求

● 《危害分析与关键控制点(HACCP体系)认证补充要求 1.0》：**过敏原、预防欺诈**

● FSSC22000附加方案的一些内容包括：**食品安全文化、紧急采购、服务方管理、设计开发、食品防护**

● 又有ISO22000的特点：**相关方要求、目标、内外部沟通、监视和测量、产品描述、确认和验证、持续改进、管理评审**

● ISO9001：**设计开发、监视和测量、产品放行、**

● 附录1：危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

新版China-HACCP体系的主要变化点

1. 新增合规管理的要求
2. 新增食品安全文化建设
3. 新增内部报告的机制
4. 按附录A《企业良好卫生规范要求》建立良好卫生规范
5. 删除建立SSOP的要求
6. 新增建立设计开发的要求
7. 采购管理要求建立紧急采购程序、对外部检测机构的资质验证、对外包过程的控制
8. 新增监视和测量活动的要求

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

新版China-HACCP体系的主要变化点

9. 新增产品放行的要求
10. 新版没有推荐使用CCP判断树
11. 对HACCP计划的确认过程要求更加具体
12. 要求对HACCP体系充分性进行评审
13. 新增持续改进的条款
14. 新增客诉处理的条款
15. 对管理评审的输入更加具体

2.3 HACCP V1.0——新旧HACCP体系条款的变化

附录A：企业良好卫生规范要求

附录A企业良好卫生规范要求与ISO/TS22002-01的标准结构比较类似

1场所及周边环境	10虫害防治
2场所设计、建造、布局和操作流程	11员工卫生
3库存管理	12工作服管理
4空气和水质	13员工健康
5包装材料	14场所巡检
6废弃物管理	15返工
7设备与维护	16运输和储存
8产品污染风险和隔离	17来访者
9清洁和消毒	18培训

2.3 HACCP V1.0——体系策划的基本方法和思维

3. 体系如何策划



2.3 HACCP V1.0——体系策划的基本方法和思维

整合体系，就要掌握不同体系的条款对照分析方法

新版HACCP体系	ISO22000:2018
1 HACCP体系	4.3食品安全管理体系范围
1.1总要求	4.4食品安全管理体系 6.3变更策划
1.2文件要求	7.5成文信息
1.2.1 HACCP体系文件	7.5.1总则
1.2.2 HACCP手册	/
1.2.3文件控制	7.5.2创建和更新
1.2.4记录控制	7.5.3成文信息控制
2管理职责	5领导作用
2.1管理承诺	5.1领导作用和承诺

2.3 HACCP V1.0——体系策划的基本方法和思维

掌握建立体系文件清单

分类	过程	ISO22000:2018条款	ISO22002-01条款	文件	记录
一级文件	体系策划	全条款	/	《食品安全管理手册》	/
		5.3	/	《组织架构及职责权限》《食品安全小组组长任命书》	食品安全小组组长培训记录
		5.2	/	《食品安全方针及目标》	/
		5.1	/	《食品安全文化评估报告》《食品安全文化改进计划》	活动开展和有效性评价记录
前提方案 相关文件	PRP策划	8.2	全条款	《前提方案手册》	《前提方案验证计划》
	工厂选址、环境	8.2.4	4.1、4.2	《加工场所及其周围环境平面图》《厂区环境卫生管理规定》	《厂区环境卫生检查记录》
	车间布局设备布局	8.2.4	5.1、5.2、5.4	《生产车间布局平面图》《给排水管网图》	/
	车间设施符合性	8.2.4	5.3	《车间内基础设施管理规定》	/
	实验室设施	8.2.4	5.5	《实验室管理规定》	《试剂配置记录》
	纯水处理	8.2.4	6.2	《纯水系统操作维护管理规程》 《储水设施清洁消毒方案》 《生产用水质量管理规定》(SSOP)	《水处理系统运行维护记录》 《储水设施清洁消毒记录》 《水质内部检测报告》《水质外部检测报告》

2.3 HACCP V1.0——体系策划的基本方法和思维

体系改版，就要通过差异分析，确定改版计划

新版HACCP体系	旧版HACCP体系	内容差异分析	改版计划
1 HACCP体系	4.1企业HACCP体系	/	
1.1总要求	4.1总要求	基本一致	
1.2文件要求	4.2文件要求	/	
1.2.1 HACCP体系文件	4.2.1 HACCP体系文件	基本一致	
1.2.2 HACCP手册	4.2.2 HACCP手册	基本一致	
1.2.3文件控制	4.2.3文件控制	基本一致	
1.2.4记录控制	4.2.4记录控制	新版增加：记录的保存期限应超过产品的保质期，并符合相关法律法规要求。	修改《记录控制程序》
2管理职责	5管理职责	/	
2.1管理承诺	5.1管理承诺	新版增加：对HACCP体系的有效性负责；确保将HACCP体系的要求整合到企业的运营管理之中；确保企业食品安全文化的推行；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告。	修改《HACCP手册》

2.3 HACCP V1.0——体系策划的基本方法和思维

标准中提及“应建立控制程序”或“应保留文件和记录”之处，则意味着要有相关的文件和记录，例如：

1.2.4 记录控制

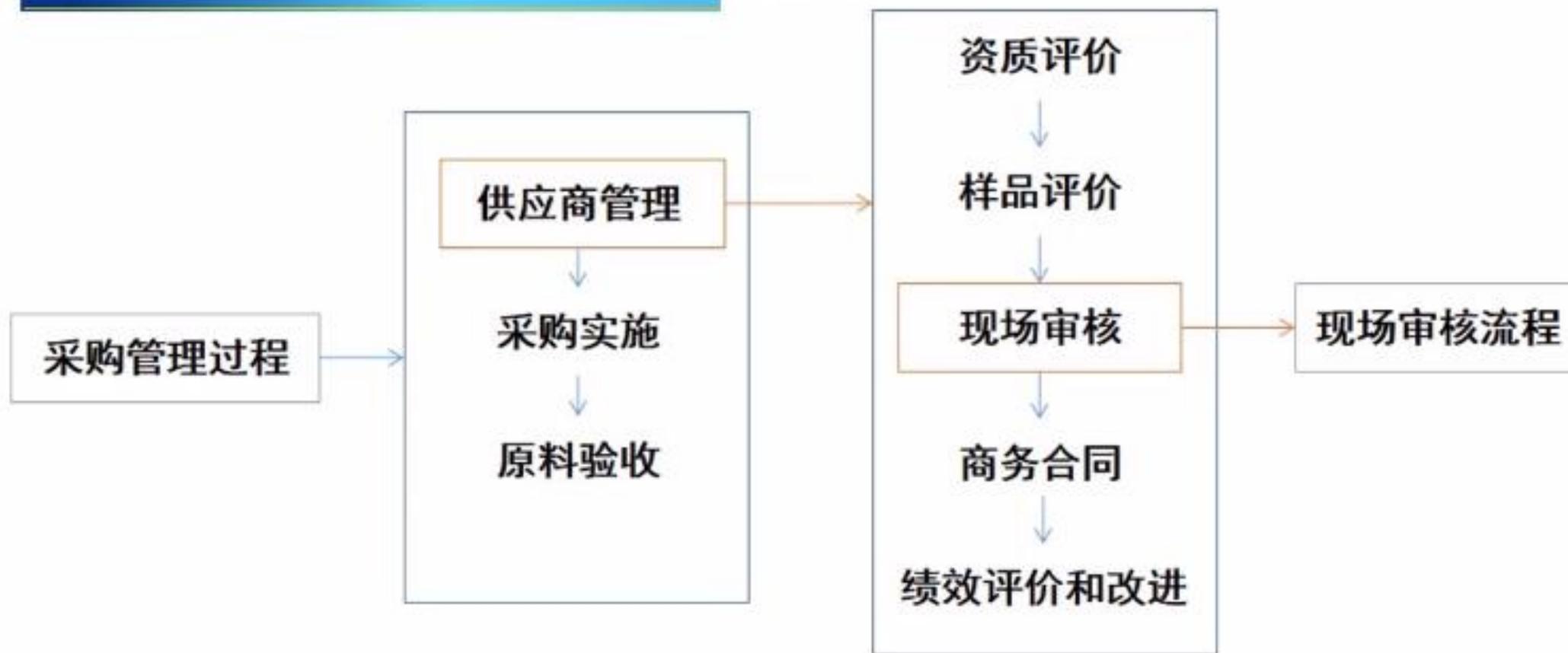
应建立并保留记录，以提供符合要求和HACCP体系有效运行的证据。

应建立记录控制程序，规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制。记录的保存期限应超过产品的保质期，并符合相关法律法规要求。

记录应保持清晰、易于识别和检索。

2.3 HACCP V1.0——体系策划的基本方法和思维

体系的过程要拆分成合适大小的流程



2.3 HACCP V1.0——体系策划的基本方法和思维

采购过程的文件体系

过程名称	程序	二级流程	三级作业标准书
采购过程	采购管理程序	供应商管理流程	供应商分类管理办法 供应商现场审核标准 供应商绩效考核办法
		采购计划制定及实施流程	采购计划作业标准书 紧急采购管理办法
		到货验收流程	原辅料验收标准 原料检验指导书 原料不合格处理办法

程序一般描述过程控制的基本规则

2.3 HACCP V1.0——体系策划的基本方法和思维

体系的有效性

一、是执行有效

二、结果有效（实现预期绩效目标）

影响体系有效性的因素

- 领导不重视或领导
- 流程策划不合理，不具有可操作性
- 流程相关的资源不足
- 执行层的培训不到位（缺乏训练）
- 执行结果没有检查
- 检查后的改进能力较弱

体系的更新和持续改进

1.1 总要求

企业应按本文件策划、建立HACCP体系，形成文件，加以实施、保持、**更新和持续改进**，并确保其有效性。

1. HACCP体系

1.1 总要求

企业应按本文件策划、建立HACCP体系，形成文件，加以实施、保持、更新和持续改进，并确保其有效性。

- 体系的持续改进：PDCA
- 体系的有效性如何实现？

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

体系自评表（示例）

运行成熟度标准：

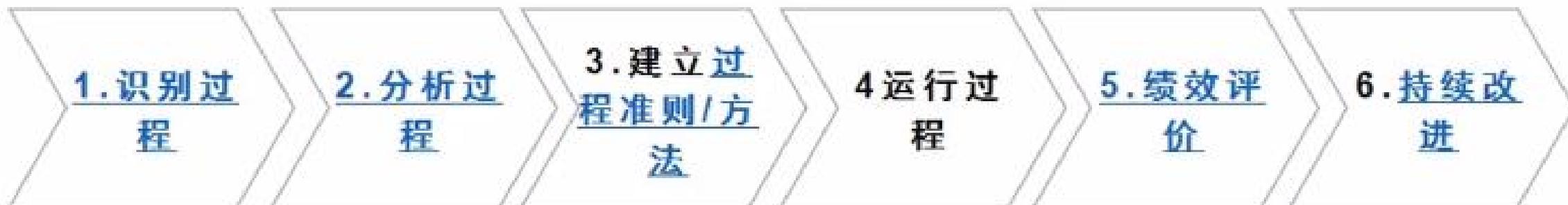
- 0分—基本未策划执行
- 1分—有策划（职责权限、流程文件、操作标准等），但策划偏离实际，且执行人员对要求不理解，没有实际运行；
- 2分—有策划，策划基本合理，但执行人员对要求理解不够，且运行结果不理想；
- 3分—有策划，策划基本合理，执行人员基本理解要求，基本按照策划运行，但效果一般，且不能自己持续改进。
- 4分—有策划，策划合理，执行人员理解要求，基本按照策划运行，结果达到目的，且能自己持续改进。
- N/A—不适用

类别	序号	过程	子问题	自评得分						得分理由说明	改善内容	体系相关性						
				0	1	2	3	4	N/A			QMS	EMS	OHSAS	IMS			
资源提供	6	人力资源管理	6.1	组织结构、职责、权限、任职能力策划									√	√	√	√		
			6.2	岗位人资源匹配程度分析										√	√	√	√	
			6.2	人员能力确认（含特殊作业人员、关键岗位人员）										√	√	√	√	
			6.3	新入职人员教育（含安全教育）和在岗位人员能力提升培训策划及实施										√	√	√	√	
			6.4	企业人文环境建设，提高员工满意度														
			6.5	入职人员背景调查及人事合同签订														√
			6.6	离职人员知识产权协议及履行														√
			6.7	知识产权奖励制度建立及落实														√
			6.8	外来人员的监控及环境、安全、知识产权告知												√	√	√

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

企业应：

a) 策划、实施、检查和改进HACCP体系的过程，并提供所需的资源；



识别：本标准要求的
过程、组织业务过程；
输出：过程系统图

分析：过程关系、
风险、输入输出、
资源、职责、权限、
准则/方法、绩效
输出：乌龟图、
过程清单

建立：所需的
准则和方法，并
文件化；应对
风险和机遇所需
的措施。

实施：提供所需
的资源（人、机、
环境、监测、知
识、信息等）；
运行过程准则和
方法，保留信息。

评价：监视和
测量、过程运行
评价

改进：识别改进
机会、采取纠正
措施



2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

识别过程

顾客导向过程		管理过程		支持过程	
过程编号	过程名称	过程编号	过程名称	过程编号	过程名称
C1	业务管理过程	M1	经营策划管理过程	S1	文件信息管理过程
C2	新产品导入过程	M2	风险和机遇管理过程	S2	人力资源管理过程
C3	采购过程	M3	目标及其实施过程	S3	知识管理过程
C4	产品生产控制	M4	内部审核过程	S4	监视和测量设备管理过程
C5	检验控制过程	M5	管理评审过程	S5	设施设备、模具管理过程
C6	交付及交付后活动	M6	持续改进过程	S6	顾客或外部供方 财产管理过程
		M7	变更管理过程	S7	不合格品控制过程
		M8	顾客满意度管理过程		

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

分析过程

过程类型	过程名称	职责、权限	输入	输出	知识/信息	过程准则/方法	过程目标(KPI)	目标值	监控频率	监控部门
COP	设计开发	技术部	①市场分析 ②顾客要求 ③法律法规 ④设计经验	①新产品控制计划 ②FMEA ③配方 ④图纸 ⑤工艺标准 ⑥物料标准 ⑦品质标准 ⑧使用说明	专利、数据库	设计开发控制程序	新品开发准时完成率 新品开发达标率	90% 80%	每月	企管办

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

企业应：

b) 确定HACCP **体系范围**。对影响食品安全的食品链相关过程进行识别并确定其相互影响；

1. 体系范围的确定：

- 基于公司的战略选择。例如：企业会根据内外部环境来调整业务类型，例如某公司经过战略思考后，决定将制造业务整体外包，专注于研发、品牌管理和互联网营销，其HACCP体系范围也将做出调整。例如三只松鼠。
- 相关方的要求。例如客户指定某产品必须纳入HACCP体系
- 公司现有的产品和服务类型：部分纳入还是全部纳入HACCP体系

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

2. 体系范围≠认证范围 （规则：范围越小风险越小）

3. 体系的范围一般从以下几个方面来描述：

- 业务边界：产品和服务类型
- 物理边界：生产场所（尤其是多场所）
- 组织活动边界：涉及的部门、主要的过程（包括外发加工过程）
外包服务类型

4. 适用性说明（删减条款）：如设计开发

5. 体系范围应形成文件：一般在手册中予以描述

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

- 企业应：
- c) 建立、实施和保持对食品安全有影响的所有过程和操作，包括外包过程的控制程序，以确保符合我国和进口国家（地区）食品安全法律法规要求，并在HACCP体系中加以识别和验证。在验证时，应重点关注产品安全与相关法规、标准的符合性；

1. 建立必要的过程准则（程序、规程等）
2. 如果有外包，应建立外包过程的程序；
3. 过程策划应充分考虑法律法规的要求，如产品召回。

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

- 企业应：
- d) 确保HACCP体系得到有效实施，使食品安全得到有效控制。当食品安全发生系统性偏差时，应对HACCP计划进行重新确认，持续改进HACCP体系。

1. HACCP体系的有效实施

2. 什么情况下应重新进行HACCP计划的确认？

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

2.1 管理承诺

最高管理者应通过以下活动，提供建立和实施HACCP体系所作承诺的证据：

- a) 对HACCP体系的有效性负责；
- b) 将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；
- c) 确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；
- d) 确保将HACCP体系的要求整合到企业的运营管理之中；
- e) 确保企业食品安全文化的推行；
- f) 进行管理评审；
- g) 确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；
- h) 确保资源的获得。

如何理解管理承诺？

1. 构建系统，优化系统，涉及到职责权限和资源分配，没有领导的正确指引和支持，根本不可能完成。
2. 承诺是无价的，领导的承诺和员工的承诺同样重要。
3. 管理“管理者”，不是所有领导都是合格的，领导也应树立正确的价值观念，按照标准的要求发挥理应发挥的作用。
4. 领导力主要体现在：定方向、定目标、给资源、指导教育、团结力量、达成结果、推动改进。

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

2.2 合规义务

企业应识别法律法规要求、顾客要求及与HACCP体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务。

企业应保留确定合规义务的文件和记录，并保持更新。

1. 客户要求有哪些？
2. 建立相关方要求清单
3. 法律法规要求识别、更新、培训；
4. 合规性评价报告

● 应建立的文件《合规管理程序》

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

2.3 食品安全文化

最高管理者应确保履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，应至少包括以下几个方面内容：

- a) 通过培训让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；
 - b) 传播和有效沟通企业的价值观，确保各级员工积极参与企业的食品安全文化建设，及时获得员工的反馈信息；
 - c) 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。
- 企业应将保留构建及改进食品安全文化的记录。

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

食品安全文化的定义

BRC标准的定义：工厂流行的与产品安全的重要性以及对工厂使用的产品安全系统、流程和规程的信心有关的**态度、价值观和/或信仰**。

- GFSI的定义：影响贯穿整个组织的在食品安全思想上和行为上的**共同价值观、看法和行为规则**。

- 《食品安全文化》（弗兰克·杨纳斯）中的定义：食品安全文化是公司或者企业的员工**如何解读食品安全**，是他们常规实践和所展示的**食品安全的行为**。

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

文化的形成过程

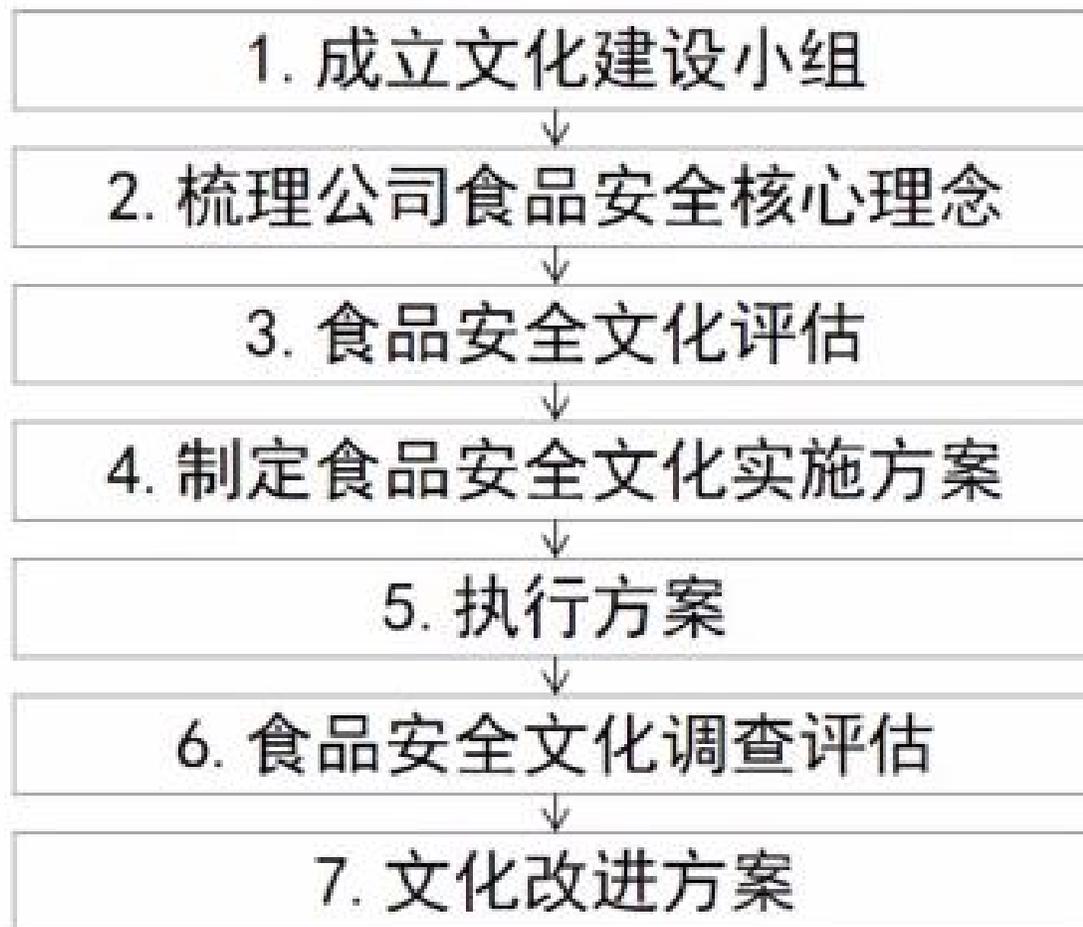
自上而下



- 领导对某事的真实理解
 - 形成价值观
 - 通过文字、活动、规则来强化这种价值观，并以身作则、提供资源来实现这种价值观
 - 员工接受价值观念的熏陶和影响，并约束自己的行为，以符合企业的期望
 - 共同遵守规则，价值观最终成为集体的共同语言，成为一种身份认同
-

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

如何进行食品安全文化建设？



2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

2.4 食品安全方针、目标

2.4.1 方针

最高管理者应制定、实施和保持食品安全方针，方针应：

- a) 适应企业的宗旨和环境；
- b) 为制定和评审食品安全目标提供框架；
- c) 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；
- d) 包括持续改进HACCP体系的承诺；
- e) 确保满足食品安全相关的能力需求；
- f) 在持续适宜性方面得到评审。

食品安全方针应在企业各级人员内进行沟通、理解和应用。适宜时，相关方可获取食品安全方针。

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

2.4 食品安全方针、目标

2.4.2 目标

最高管理者应确保在企业的相关职能和层次上为HACCP体系制定食品安全目标，目标应：

- a) 与食品安全方针保持一致；
- b) 可测量；
- c) 与适用的合规义务相适宜；
- d) 适当时予以更新。

2.3 HACCP V1.0——HACCP的第1、2章条款讲解

目标实现方案策划（示例）

目的\任务	目标	目标值	目标计算	实现方案				评价结果	
				计划	预算	职责	时间	周期	数据
提高内包装间环境卫生水平	食品接触面细菌总数监测达标率	99%	$\frac{\text{取样达标数}}{\text{总取样数}} \times 100\%$	1. 更换高效过滤系统	10万	工程部	3月	每月	检测报告 统计报告
				2. 制定食品接触面清洗消毒方案，增加消毒设施	1万	生产部	3月		
				3. 食品接触面材质更换及卫生死角处理	0.5万	工程部	4月		

2.3 HACCP V1.0——企业文件举例

程序文件清单

序号	程序文件名称	备注
1	《文件控制程序》	
2	《记录控制程序》	
3	《法律法规和其他要求控制程序》	
4	《合规义务控制程序》	
5	《食品安全文化计划控制程序》	
6	《信息沟通控制程序》	
7	《内部报告控制程序》	
8	《前提计划控制程序》	
9	《人力资源控制程序》	
10	《环境控制程序》	
11	《场所设计、建造、布局和操作流程控制程序》	
12	《仓库管理控制程序》	
13	《空气和水质控制程序》	
14	《包装材料控制程序》	
15	《废弃物管理控制程序》	
16	《设备与维护控制程序》	
17	《产品污染风险和隔离控制程序》	
18	《清洁消毒控制程序》	

19	《虫害防治控制程序》	
20	《员工卫生控制程序》	
21	《工作服管理控制程序》	
22	《员工健康控制程序》	
23	《工作场所巡检控制程序》	
24	《返工控制程序》	
25	《运输储存控制程序》	
26	《访客控制程序》	
27	《产品设计和开发控制程序》	
28	《供应商管理控制程序》	
29	《采购控制程序》	
30	《监视和测量控制程序》	
31	《监视和测量装置控制程序》	
32	《产品标识和可追溯性程序控制程序》	
33	《产品放行控制程序》	
34	《产品撤回和召回控制程序》	
35	《致敏物质管理控制程序》	
36	《食品防护控制程序》	
37	《食品欺诈脆弱性评估控制程序》	
38	《食品安全应急准备和响应控制程序》	
39	《HACCP 计划控制程序》	

2.3 HACCP V1.0——企业文件举例

42	《关键限值控制程序》	
43	《关键限值偏离纠偏控制程序》	
44	《HACCP 计划的确认控制程序》	
45	《HACCP 体系验证控制程序》	
46	《不合格和纠正措施控制程序》	
47	《投诉处理控制程序》	
48	《HACCP 体系内部审核控制程序》	
49	《HACCP 体系管理评审控制程序》	
50	《持续改进控制程序》	

2.3 HACCP V1.0——企业文件举例

2.4 食品安全方针、目标

2.4.1 方针

公司最高管理者制定、实施和保持食品安全方针，方针应：

- a) 适应企业的宗旨和环境；
- b) 为制定和评审食品安全目标提供框架；
- c) 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；
- d) 包括持续改进 HACCP 体系的承诺；
- e) 确保满足食品安全相关的能力需求；
- f) 在持续适宜性方面得到评审。

食品安全方针在企业各级人员内进行沟通、理解和应用。适宜时，相关方可获取食品安全方针。

公司食品安全方针：

以质量为本 以科技为依托 保障产品安全 实现顾客满意

2.3 HACCP V1.0——企业文件举例

2.4.2 目标

公司最高管理者确保在企业的相关职能和层次上为HACCP体系制定食品安全目标，目标应：

a) 与食品安全方针保持一致；

b) 可测量；

c) 与适用的合规义务相适宜；

e) 对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照国家（地区）和产品目的国家（地区）的法律法规要求进行标识。

分组完成
虚拟企业
的质量方
针和量目
标



02

01



总结
课后巩固
知识点



日照职业技术学院
RIZHAO POLYTECHNIC

食品品质控制与管理

Food Quality Control and management

专业群选修课

 主讲人：唐清桓

 日期：2022.4.25