



中华人民共和国国家标准

GB/T 22004—2007/ISO/TS 22004:2005

食品安全管理体系 GB/T 22000—2006 的应用指南

Food safety management systems—
Guidance on the application of GB/T 22000—2006

(ISO/TS 22004:2005, Food safety management systems—
Guidance on the application of ISO 22000:2005, IDT)

2007-10-29 发布

2008-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
0.1 总则	IV
0.2 食品链和过程方法	IV
0.3 与 GB/T 19001 的关系	V
0.4 与其他管理体系的兼容性	V
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 GB/T 22000—2006 中“4 食品安全管理体系”的应用指南	1
4.1 总要求	1
4.2 文件要求	1
5 GB/T 22000—2006 中“5 管理职责”的应用指南	2
5.1 管理承诺	2
5.2 食品安全方针	2
5.3 食品安全管理体系策划	2
5.4 职责和权限	2
5.5 食品安全小组组长	2
5.6 沟通	2
5.7 应急准备和响应	2
5.8 管理评审	3
6 GB/T 22000—2006 中“6 资源管理”的应用指南	3
6.1 资源提供	3
6.2 人力资源	3
6.3 基础设施	3
6.4 工作环境	3
7 GB/T 22000—2006 中“7 安全产品的策划和实现”的应用指南	3
7.1 总则	3
7.2 前提方案 (PRPs)	4
7.3 实施危害分析的预备步骤	4
7.4 危害分析	5
7.5 操作性前提方案 (PRPs) 的建立	6
7.6 HACCP 计划的建立	6
7.7 预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新	8
7.8 验证策划	8
7.9 可追溯性系统	8
7.10 不符合控制	8
8 GB/T 22000—2006 中“8 食品安全管理体系的确认、验证和改进”的应用指南	8

GB/T 22004—2007/ISO/TS 22004:2005

8.1 总则	8
8.2 控制措施组合的确认	8
8.3 监视和测量的控制	9
8.4 食品安全管理体系的验证	9
8.5 改进	10
参考文献	11

前 言

本标准等同采用国际标准 ISO/TS 22004:2005《食品安全管理体系 ISO 22000:2005 应用指南》(Food safety management systems—Guidance on the application of ISO 22000:2005)。

本标准由中国标准化研究院提出并归口。

本标准起草单位:中国标准化研究院、中国合格评定国家认可中心、国家认监委认证认可技术研究所、中国检验认证集团质量认证有限公司、方圆标志认证中心。

本标准主要起草人:王菁、刘文、许建军、吴晶、刘克、姜宏、赵志伟、周陶陶。

引 言

0.1 总则

食品安全管理体系是一套实用的工具。食品链中的各类组织通过采用该体系,可以确保其符合法律、法令、法规和(或)顾客规定的要求。

一个组织的食品安全管理体系的设计和实施受许多因素的影响,特别是食品安全危害、所提供的产品、采用的过程及组织的规模和结构。本标准提供了 GB/T 22000—2006 的应用指南,GB/T 22000—2006 基于食品法典委员会所阐述的 HACCP 原理,将其设计为与国家发布的其他相关标准共同使用。

0.2 食品链和过程方法

在建立、实施食品安全管理体系并改进其有效性和效率时,GB/T 22000—2006 提倡采用食品链的概念。在这方面,GB/T 22000—2006 要求组织在建立和实施食品安全管理体系时考虑食品链上游与下游对其活动的影响。

为使组织有效且高效率地运作,组织应识别和管理众多相互关联的活动。通过使用资源和管理,将输入转化为输出的活动可视为过程。通常,一个过程的输出直接形成下一个过程的输入。

组织内诸过程的系统的应用,连同过程的识别和相互作用及其管理,可称之为“过程方法”。

过程方法的优点是对过程系统中各个过程的联系及其组合和相互作用进行实时的控制。

在食品安全管理体系中应用过程方法时,强调以下方面的重要性:

- a) 理解并符合要求;
- b) 需要考虑与食品安全和可追溯有关的过程;
- c) 获得过程实施的结果及有效性;
- d) 在客观测量的基础上持续改进过程。

相关方在界定输入要求时发挥着重要作用。监视相关方的满意度要求评价与相关方对组织是否满足其要求的感受相关的信息。

图 1 是一个基于过程的食品安全管理体系模式,展示了 GB/T 22000—2006 第 4 章至第 8 章提出的过程之间的关系。图 1 的模型并未详细地展示各个过程。

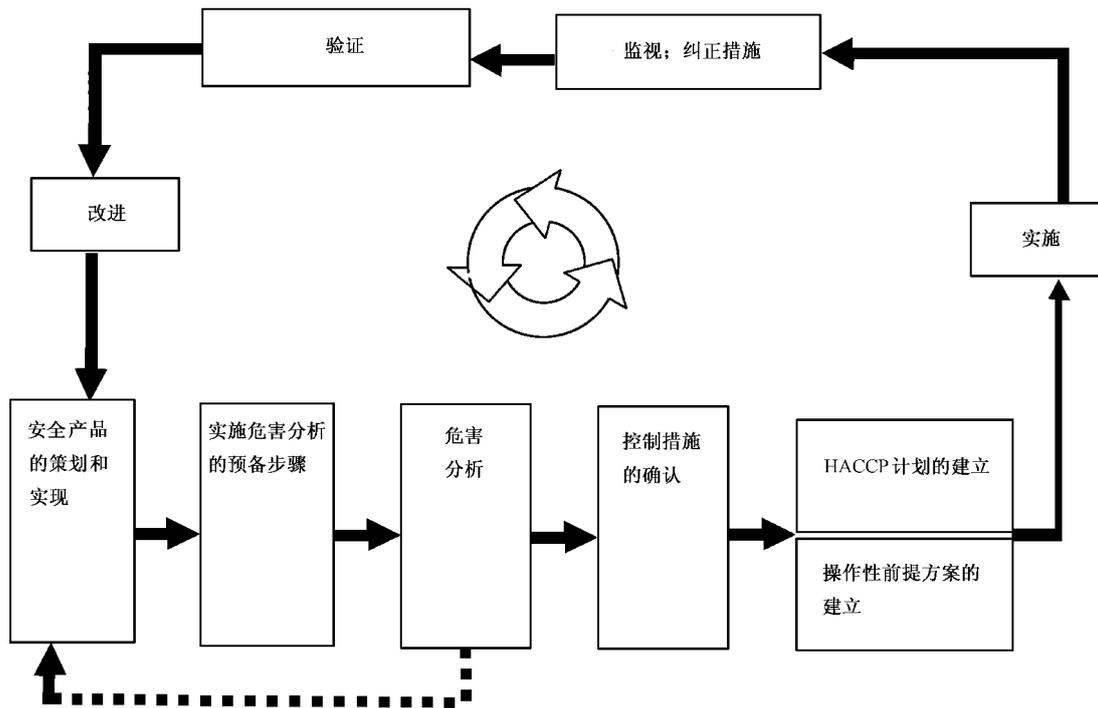


图 1 持续改进的概念

0.3 与 GB/T 19001 的关系

GB/T 22000—2006 旨在与 GB/T 19001 及其支持性标准相协调。GB/T 19001 提供了质量管理体系的要求,可供组织内部使用,也可用于认证或合同目的。它关注的是质量管理体系在满足顾客要求方面的有效性。同样的,GB/T 22000—2006 提供了食品安全管理体系的基本要素。

0.4 与其他管理体系的兼容性

本标准不包括针对其他管理体系的指南,例如环境管理体系、职业健康安全管理体系、财务管理体系或风险管理体系。然而,GB/T 22000—2006 使组织能够将自身的食品安全管理体系与相关的管理体系结合或整合。组织为了建立符合 GB/T 22000—2006 要求的食品安全管理体系,可能会调整现行的管理体系。

食品安全管理体系

GB/T 22000—2006 的应用指南

1 范围

本标准提供了应用 GB/T 22000—2006 的通用指南。

注：只有 GB/T 22000—2006 列出的条款，才有相应的应用指南。

2 规范性引用文件

下列标准中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求 (ISO 22000:2005, IDT)

3 术语和定义

GB/T 22000—2006 确立的术语和定义适用于本标准。

4 GB/T 22000—2006 中“4 食品安全管理体系”的应用指南

4.1 总要求

如果源于外部的过程确实已经按照 GB/T 22000—2006 的要求建立、实施、监视、保持和更新，组织依据 GB/T 22000—2006 建立和实施食品安全管理体系就可以借助外部能力。

GB/T 22000—2006 允许任一组织，特别是小型和（或）欠发达组织实施由外部制定和建立的前提方案（PRPs）、操作性前提方案和危害分析与关键控制点（HACCP）计划的组合，如果组织能够证明：

- a) 已制定的组合符合 GB/T 22000—2006 中对危害分析、前提方案和 HACCP 计划的要求；
- b) 采取了具体措施使外部制定的组合适用于组织；
- c) 该组合已得到实施，并且按照 GB/T 22000—2006 的其他要求运行。

4.2 文件要求

组织在各类活动中应使用与食品安全有关的外部文件，例如：满足法律法规和顾客的要求。在某些情况下，电子文档也应该符合法规要求。

由于组织的活动规模、复杂程度与人员能力不同，以及组织使用外部制定的前提方案、操作性前提方案和 HACCP 计划组合的程度不同，因此每个组织的文件类型和范围可能不同。

如果使用外部制定的前提方案、操作性前提方案和 HACCP 计划的组合，则其适宜性情况需形成文件，该文件是食品安全管理体系的一部分。

GB/T 22000—2006 中提到的形成文件的程序或声明，应当作为食品安全管理体系的组成部分，由组织制定、形成文件、实施、评审和保持。构成体系的文件通常包括产品规范、HACCP 计划、操作性前提方案和前提方案以及其他要求的运行程序，包括任何源于外部过程的合同（例如：虫害控制、产品检测）。组织使用的文件应保证在需要的时间和地点获得，并以任何有效的形式提供（例如：书面形式、电子版或图片）。