



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27320—2010

---

## 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业

Food defense plan and guidelines for its application—  
Food processing establishments

2010-11-10 发布

2011-05-01 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 .....	I
1 范围 .....	1
2 术语和定义 .....	1
3 食品防护计划的原则 .....	1
4 食品防护计划的策划 .....	2
5 食品防护计划的制定 .....	2
6 食品防护计划的实施 .....	4
7 食品防护计划的验证和改进 .....	4
附录 A (资料性附录) 食品防护评估指南示例 .....	6
附录 B (资料性附录) 食品防护评估表示例 .....	9
附录 C (资料性附录) 薄弱环节食品防护措施表示例 .....	10
附录 D (资料性附录) 食品防护计划有效性确认表示例 .....	11

## 前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 均为资料性附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出。

本标准由全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)归口。

本标准起草单位:国家认证认可监督管理委员会注册管理部、山东出入境检验检疫局、国家食品安全危害分析与关键控制点应用研究中心、北京中大华远认证中心、北京华都肉鸡公司。

本标准主要起草人:刘先德、秦红、吕青、黄斌、鲁超、庞平、孔繁明、李经津、胡军、余锋、王建德、叶志平、李和平、顾绍平。

# 食品防护计划及其应用指南

## 食品生产企业

### 1 范围

本标准规定了食品生产企业食品防护计划的建立、实施和改进的基本要求。

本标准适用于食品生产企业食品防护计划的建立、实施和改进。初级生产、储藏、运输、饲料生产等企业可参照执行。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 2.1

##### **食品防护计划 food defense plan**

为确保食品生产和供应过程的安全,通过进行食品防护评估、实施食品防护措施等,最大限度降低食品受到生物、化学、物理等因素故意污染或蓄意破坏风险的方法和程序。

#### 2.2

##### **故意污染 intentional contamination**

为谋取不当利益,故意向原辅料或食品中添加非食用物质,故意超范围、超限量使用农兽药和食品(饲料)添加剂或采用其他不适合人类食用的方法生产加工食品等的行为。

#### 2.3

##### **蓄意破坏 deliberate tampering**

为伤害他人或扰乱社会,通过生物、化学、物理等因素对食品 and 食品生产过程进行破坏的行为。

### 3 食品防护计划的原则

#### 3.1 评估原则

通过对食品生产和供应各环节面临的威胁、存在的弱点、造成的影响,以及三者综合作用带来风险的可能性进行食品防护评估,找出薄弱环节,从而采取有效的预防性措施,以防止食品生产和供应过程受到故意污染或蓄意破坏。

#### 3.2 预防性原则

通过对潜在的可能发生问题的环节进行调查分析,并针对环节制定措施防止其发生,形成预防性的食品防护计划,最大限度地降低食品受到故意污染或蓄意破坏的风险。

#### 3.3 保密性原则

通过对企业外部(如:采购方等)和内部(如:不同生产管理部门等)人员允许接触食品防护计划的范围和内容做出规定并进行有效控制,保护食品防护计划的评估过程等核心内容不被泄漏,防止被有故意污染或蓄意破坏意图的人员利用。

#### 3.4 整合性原则

通过整合企业现有的食品安全卫生管理体系,避免相互矛盾或重叠,使食品防护计划成为企业食品安全卫生管理体系的有效补充。已实施危害分析与关键控制点(HACCP)体系的食品生产企业进行危害分析时,可参考食品防护评估结果。

#### 3.5 沟通原则

通过企业内部之间以及企业与外部公众或社会组织之间信息的发送、接受与反馈的交流,识别发生