

供销顺农（北京）供应链管理有限公司

食品防护计划

依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）及
GB/T 27320-2010《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》标准编制

文件编号：GXSN/FH-A-2023

版次号：A/0

受控状态：受控

持有人：

编制：食品防护小组

审核：咎立争

批准：万德同

2023年7月1日发布

2023年7月10日实施

目 录

1. 适用范围	3
2. 术语和定义	3
3. 颁布令	4
4. 食品防护小组和小组人员职责	5
5. 食品防护计划的制定	6
6. 食品防护计划的实施	15
7. 食品防护计划的验证和改进	16
8. 紧急联络电话	18

1. 适用范围

适用于供销顺农（北京）供应链管理有限公司食品防护计划的建立、实施和改进。

本食品防护计划与公司的 HACCP 管理手册和危害控制计划一并适用于公司餐饮加工、储存和供应的全过程，防止遭受人为蓄意通过化学、生物、物理等因素破坏，或受其他有毒有害物质的污染，防范和消除为达到危害和破坏目的而对食品实施的故意污染或蓄意破坏，建立相应的防护评估步骤、防护计划和监控方式，根据实际运行情况进行修正，从预防角度将各个环节把食品受到的故意污染或蓄意破坏的危险降到最低。

2. 术语和定义

2.1 食品防护计划

为确保餐饮加工和供应过程的安全，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 食品防护

是为了防范和消除为达到危害和破坏目的而对食品实施的故意污染或蓄意破坏。

2.3 故意污染

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加工食品等的行为。

2.4 蓄意破坏

为伤害他人或扰乱社会，通过生物、化学、物理等因素对食品和餐饮加工过程进行破坏的行为。

3. 颁布令

食品防护计划颁布令

为了防范和消除为达到危害和破坏目的而对食品实施的故意污染或蓄意破坏，确保为评价 HACCP 管理体系的有效性和持续适宜性提供依据，加强餐饮加工全过程防护，防范食品在原辅料控制、生产、包装、储存、运输等过程中，遭受人为蓄意通过化学、生物、物理等因素破坏，或受其他有毒有害物质的污染，保障食品安全，避免食品安全事故发生，为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品，提高企业的经济效益，结合本公司的实际情况，编制本食品防护计划，现予以颁布，自颁布之日起实施。

总经理：万德同

2023 年 7 月 10 日

4. 食品防护小组与小组人员职责

4.1 为保障公司 HACCP 管理体系的建立、实施、保持和更新，公司成立食品防护小组。

组 长：咎立争

组 员：邹韵、董明辉、易文帅、冷灵慧、宋洪志、李柏荣。

4.2 食品防护小组长的职责：

- a) 确保按要求建立、实施、保持和更新 HACCP 管理体系；
- b) 向总经理报告 HACCP 管理体系的有效性和适宜性，及食品防护计划的实施情况；
- c) 为食品防护小组成员安排相关的培训和教育；
- d) 确保对食品防护评估的结果进行保密；
- e) 负责接受一切与食品防护相关的问题，并进行分析提出解决方案。

4.3 食品防护小组成员的职责规定如下：

- a) 负责协助食品防护小组组长进行食品防护评估；
- b) 负责协助食品防护小组组长制定食品防护计划；
- c) 负责组织各部门配合对食品防护计划的实施和监视采取相应的措施；
- d) 负责食品防护计划的更新与修正。

4.4 食品防护小组成员情况登记和职责：

部门及职务	姓名	组内职务	职责
副总经理	咎立争	组长	全面负责食品防护体系
综合部主管	邹韵	副组长	全面负责食品防护体系正常运行及改进，负责对人员进行培训，外来人员的控制和外部联络
品控部主管	易文帅	成员	负责体系具体实施，产品过程及安全检测的控制
运营部主管	董明辉	成员	负责体系具体实施，生产现场的控制
运营部库房主管	宋洪志	成员	负责原辅材料及成品储运控制，车辆及运输过程的监控
采购部主管	冷灵慧	成员	负责采购过程的管理和进货到厂的现场控制
市场部主管	李柏荣	成员	负责成品交付过程的监控

5. 食品防护计划的制定

5.1 预备步骤

成立食品防护小组及职责见第 4 章，产品描述、识别预期用途、法律法规标准等的识别、新的食品原料食品添加剂新品种食品相关产品新品种的识别、绘制流程图、绘制布局图、现场确认流程图和布局图的内容详见《危害控制计划》。

5.2 食品防护计划的评估

5.2.1 外部安全评估

5.2.1.1 工厂在建筑物外部有哪些适当的食品防护措施？

外部安全评估	是	否	不适用
厂区能否确保阻止未经许可人员的进入（例如：通过锁住的护栏、大门或者入口/出口通道）？	√		
在夜晚/清晨建筑物外面是否有足够的光线对工厂进行适当的监控？	√		
紧急出口是否有自动上锁的大门和/或警报器？	√		

5.2.1.2 以下包括锁、封条、传感器等装置能否确保在不经人看守的情况下（如下班后/周末）防止未经许可人员的进入？

外部安全评估	是	否	不适用
外部通道和大门？	√		
窗户？	√		
房顶的开口？	√		
通风口？	√		
拖车(卡车)？	√		
密闭罐车开口？			√
蓄水池/竖井？	√		

5.2.1.3 工厂是否对进入或暂停在工厂的人和/或车辆有食品防护程序？

外部安全评估	是	否	不适用
是否所有的财产都有一个受控的或者被监视的入口？	√		
员工的车辆是否能够通过使用小牌、贴花或是其他一些形式的可视标识进行区分？			√
被授权允许进入的参观者/客人的车辆是否能够通过使用小牌、贴花或是其他一些形式的可视标识进行区分？		√	

5.2.2 内部安全评估

5.2.2.1 在企业内部是否有食品防护措施？

内部安全评估	是	否	不适用
在工厂内部是否有紧急照明系统？	√		
工厂是否有监视安全的摄像机（闭路电视）？	√		
所有受限区域（即：只有被授权的员工才能进入的区域）是否有明显标识？	√		
是否参观者、客人和其他非雇员（例如承包商、销售人员、卡车司机）被限制在非产品区域，除非有被授权员工的陪同才能进入其他区域？	√		
当地执法机构（包括消防部门）是否有工厂的布局图/设计图最新版本？	√		
是否有适当的检查厕所、维修室、个人储物柜和储存区域以排除可疑包裹的程序？	√		
是否定期盘点潜在的危险性工器具（如刀）的数量？			√
是否定期盘点工厂中安全/敏感区域的钥匙的数量？	√		
通风系统的构造方式是否能够达到快速隔离受污染的区域或房间？	√		

5.2.2.2 以下系统的控制是否限制了未授权人的进入？（例如通过带锁的通道/大门，或者仅限于授权人员的进入）

内部安全评估	是	否	不适用
加热、通风和空调系统？	√		
动力供应用气体管道？			√
水系统？	√		

电？	√		
消毒系统？	√		
现场清洁系统或者是其他化学品集中使用系统？	√		

5.2.2.3 工厂是否使用计算机系统来监控加工过程？

☐ 是

☒ 否

5.2.3 加工安全防护：工厂的加工过程采用了以下哪些食品防护程序？

加工安全防护	是	否	不适用
是否产品生产区域仅限于企业员工和检查人员进入？	√		
处理和传送产品、水、物料及其他配料的生产线是否得到监控以确保其完整性？	√		
配料的包装使用前是否检查破坏性的痕迹？	√		
是否限制接近厂内放射性的设备和物质？			√
所保持的记录是否能够便于向前追溯到原料的供应商？	√		
所保持的记录是否能够便于向后追溯到终产品的买主？	√		

5.2.4 储存安全防护

5.2.4.1 工厂的储存区域采用了下列哪些食品防护程序？

储存安全防护	是	否	不适用
是否仅限于授权员工的出入（例如上锁的通道/大门或其他）原料储存区域，包括冷冻储藏和干燥储藏区域？	√		
是否有原料储藏区域出入的日常记录？	√		
是否仅限于授权员工的出入成品储藏的区域？	√		
是否仅限于授权员工的出入包材储藏的区域？	√		
是否对储存设施（包括临时性的储存车辆）进行定期安全检查？	√		
是否保存了设施安全检查结果的记录？	√		

是否定期核对限用配料（如限量使用的食品添加剂等）的库存清单与实际使用量的一致性？	√		
产品的标识与包装是否处于受控状态以防止盗窃或是误用？	√		
是否定期核对成品库存清单与实际库存的一致性，是否有无理由的增加或减少？	√		

5.2.4.2 工厂的有害物质/化学品（例如检验药品、工业化学品、清洁用品、消毒杀菌剂、消毒剂）采用了下列哪些食品防护程序？

储存安全防护	是	否	不适用
是否仅限于指定员工出入工厂有害物质/化学品（例如检验药品、工业化学品、清洁用品、消毒杀菌剂、消毒剂）的储藏区域？	√		
是否保存工厂有害物质/化学品的定期盘存记录？	√		
是否能够迅速的检查出有害物质/化学品在日志清单上的差异不符？	√		
有害物质/化学品的存放区域是否根据国家和当地建筑规定进行建造和安全通风？	√		
是否有接受和安全储存有害化学品的适当程序？	√		
是否有控制有害化学品处理的适当程序？	√		

5.2.5 供应链的安全防护

5.2.5.1 供应商及原辅料的安全防护：工厂采用以下哪些食品防护程序来确保供应商及原辅料的安全？

供应商及原辅料的安全防护	是	否	不适用
是否对食品原辅料、包装材料等供应方进行食品防护能力的评估？		√	
是否对原辅料生产管理进行食品防护能力的评估？		√	
是否对食品原辅料、包装材料等供应方建立产品追溯和召回程序？	√		
是否对饲料的生产、动物的养殖、作物的种植进行食品防护能力的评估？			√
是否向原辅料生产和供应商提出严禁故意向食品中添加非食用物质，超范围、超限量使用农兽药和食品（饲料）添加剂的要求？	√		
是否建立合格供应商评估制度并考虑故意污染方面的评估结果，及时获得供应商提供的相关证明性文件？		√	

在制定原辅料、包装材料等的验收要求和实施验收时，是否考虑故意污染方面的评估结果？	√		
--	---	--	--

5.2.5.2 工厂的运输和接收的操作是否有食品防护程序？

运输和接收的安全防护	是	否	不适用
是否锁上和/或者有封条封上没有装货或者卸货的厂区运输车？	√		
是否锁上或者有封条封上没有装货或者卸货的厂区密闭罐车？			√
运送原料、成品或其他用于食品加工的材料的车辆在其装货或卸货时是否受到密切的监控？	√		

5.2.5.3 工厂在处理发运货物方面是否有食品防护程序？

发运货物的安全防护	是	否	不适用
发运货物是否采用一次性（破坏后有痕迹不可复原）铅封？		√	
发运货物的铅封号是否记录在运输文件中？		√	
在装载液体物质之前是否检查密闭罐车的罐内有无固体、液体或其他物质？			√
是否保存密闭罐车的上述检查记录？			√
是否保存密闭罐车的监管链记录？			√

5.2.5.4 工厂在处理进入货物方面有哪些食品防护程序？

进入货物的安全防护	是	否	不适用
是否控制卸货月台以防止未经确认或未被授权的货物进入？	√		
是否对于所有进入的货物要求供应商提前通知（通过电话、电邮和传真）？	√		
是否能够立即调查运输文件上可疑的更改？	√		
是否所有的交货都根据预定交货单进行核对？	√		
在没确认之前是否禁止那些未事先安排交货的货物进入工厂？	√		
是否接收非工作时间的交货？	√		
如果在非工作时间接受交货，是否需要提前通报交货时间？	√		

如果在非工作时间接受交货，是否要求被授权能够确认和接收货物的人员在场？	√		
少于装载量或是部分载荷发货的车辆是否进行检查？	√		
是否要求原料、配料和成品的货物接收有一次性（破坏后有痕迹不可复原）铅封或是有号码的铅封（并且在运输文件上标明）？铅封进入前是否进行确认？		√	
是否在收货月台检查原料、配料和成品货物有无蓄意破坏的痕迹？	√		
选择的运输物流企业是否考虑其确保运送产品或动物的安全性能力？			√
配料供应商在其生产和运输过程中是否采取措施加强食品防护工作？	√		
当选择压缩气体的供应商时，是否考虑其是否实施食品防护程序？			√
当选择包装材料和标签供应商时，是否考虑其是否实施食品防护程序？	√		

5.2.5.5 工厂允许退运货物重回工厂，包括出口货物的退运吗？

☐ 是

☒ 否

5.2.6 水和冰的安全防护：工厂水和冰的供应使用了下列哪些食品防护程序？

水和冰的安全防护	是	否	不适用
是否限制水井的接近（如通过上锁的通道/门或者限于授权人员进入）？	√		
是否限制制冰设备的接近？			√
是否限制冰贮存设施的接近？			√
是否限制饮用水贮水槽的接近？	√		
是否限制水的重复利用系统的接近？	√		
是否定期检查饮用水的管道有无遭到蓄意破坏？（即感官检查基础结构的物理完整性等）	√		
是否定期检查非饮用水的管道有无遭到蓄意破坏？（即感官检查基础结构的物理完整性、与饮用水管道的连接情况等）	√		
是否与当地健康部门达成协议确保在城市供水的饮用性出问题及时通知到工厂？	√		

5.2.7 人员的安全防护：工厂采用以下哪些食品防护程序确保员工遵守安全要求？

人员的安全防护	是	否	不适用
对所有的将要在敏感的操作线上工作的雇员和承包商（包括长期的和临时的）是否进行了背景调查？	√		
是否进行了作为所有的工厂员工定向培训一部分的安全程序培训？	√		
在厂区内是否通过某种方式进行确认/识别所有的员工、参观者和承包商（包括建筑工人、清洁工、运输车辆司机）？	√		
在工作时间，工厂是否控制员工和承包商进入工厂？（例如密码门、传达室的值班人员、刷卡等）	√		
在非工作时间，工厂是否控制员工和承包商的出入？（例如通过钥匙卡或密码来限制出入）	√		
工厂是否有某种方式限制临时员工和承包商（包括建筑工人、清洁工和卡车司机）在与其工作相关的区域内工作？	√		
是否有某种方式识别员工的职能/任务/所在部门（如相应颜色的制服）？	√		
管理者对每个班次是否都有更新的班次名录（例如：谁缺勤、谁顶替、何时新员工正式进入车间）？	√		
工厂是否不允许在生产区域存放个人的物品？	√		
是否检查员工的储物柜？	√		
是否限制员工和/或参观者携带进入工厂的物品（照相机等）？	√		
员工在厂区是否禁止脱掉企业提供的衣服和保护性的装备？	√		

5.2.8 信息的安全防护：工厂采用以下哪些食品防护程序确保信息的安全要求？

信息的安全防护	是	否	不适用
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是否做出规定并进行有效控制。食品防护计划制定的全过程和内容是否有适当的保密规定并得到有效执行？	√		
加工工艺、配方等是否有适当的保密规定并得到有效执行？	√		
是否建立访客、客户、供应商联系档案，对参观内容、参观区域、对外公布信息进行评估？		√	
是否建立紧急情况处理系统，建立相关政府机构的联系方式、电话和传真，并定期审核更新，定期验证联系方式有效性？	√		
是否有专人负责收集国内外食品安全的动态等信息？	√		

是否识别、收集故意污染信息（可来源于国内外食品安全动态、媒体报道、顾客反馈、行业内交流等），充分评估故意污染可能造成的危害，采取针对性的防护措施？是否保持相关的记录以备政府主管部门检查？若发现故意污染具有行业普遍性，是否及时向政府主管部门报告？		√	
--	--	---	--

5.2.9 实验室的安全防护：工厂采用以下哪些食品防护程序确保实验室安全要求？

实验室的安全防护	是	否	不适用
实验室布局是否合理并与食品加工区域有效隔离？	√		
是否仅允许许可人员进入？	√		
是否对各种试剂和药品特别是有毒有害药品设立单独区域，由专人管理，建立核销台账？	√		
是否对过期药品的处理符合食品防护要求？	√		
是否建立样品（包括阳性样品）处理程序？	√		
是否制定实验废液储藏和处理的程序？	√		

5.3 食品防护措施（保密）

区域	确定存在的薄弱环节	相应计划使用的防护措施
外部安全	被授权允许进入的参观者/客人的车辆未进行可视标识进行区分	划分出专用停放区域，摄像头监控车辆及人员的出入
供应链安全	没有对食品原辅料、包装材料等供应方及生产管理进行食品防护能力的评估	在供方评价时增加供应商供应和生产管理食品防护能力的评估内容，作为供方评价或再评价的内容之一
	没有建立合格供应商评估制度并考虑故意污染方面的评估结果	将故意污染方面的要求加入供方评估制度中，并向供应商告知
运送/接收安全	发运货物未采用一次性铅封	使用加盖公章的公司封条对发货车辆门进行防护，并以日期及车牌号作为编号，记录在运输记录中
	原料、辅料的货物接收没有一次性铅封或是有号码的铅封（并且在运输文件上标明）	要求卖主运送货物时使用一次性（破坏后有痕迹不可复原）的包装。
信息安全	没有对访客、客户、供应商参观内容、参观区域、对外公布信息进行评估	在进入生产区域管理规定中明确允许进入的区域及参观内容或在参观区域悬挂警示牌；对外公布的信息评估会议应有食品防护小组成员参加，履行其职责并在评估后对结果签字确认
	没有识别、收集故意污染信息（可来源于国内外食品安全动态、媒体报道、顾客反馈、行业内交流等），充分评估故意污染可能造成的危害，采取针对性的防护措施，并保持相关的记录以备政府主管部门检查	收集信息

6. 食品防护计划的实施

6.1 批准

食品防护计划应由总经理批准后实施

6.2 职责和权限

总经理任命食品防护小组成员，规定并落实其职责和权限（见第 4 章节），并与食品防护小组成员签订保密协议。

6.3 资源提供

为保证食品防护计划的实施，总经理应确保提供必要的资源，包括厂房硬件设施、厂区防卫设施、门禁、监控、有毒有害品库房等。

6.4 培训

应对全体员工进行食品防护计划知识的培训，培训应考虑相关职责和保密要求，并对培训的效果进行评估。按照公司培训有关管理规定执行，全员的培训融入在公司年度培训计划中，保密计划的培训应单独进行，并保持与培训相关的记录。

6.5 运行控制

食品防护计划的各项措施和程序应得到持续有效的实施，并保持相应的记录。（常规措施融入各项管理规定中，保密措施单独实施，并制定保密规定及方法）

6.6 沟通

应建立、实施和保持有效的内部和外部沟通机制，按照沟通控制要求进行，确保企业内有关人员就食品安全防护计划的事项进行及时沟通，确保企业与食品链/销售链范围内的供方、消费者、政府机构以及其他产生影响的相关方进行及时必要的沟通。

公司的员工应有监督和汇报可疑情况的意识和责任。

7. 食品防护计划的验证和改进

7.1 食品防护评估和食品防护措施的确认真

至少每年度进行一次演练以验证食品防护计划的有效性。演练可以包括检查那些将要上锁的入口的状态；通过携带个人物品进入生产区域的方法来核实是否存在员工管理失控；检查是否保存有毒物质库存记录等等。将结果填写在下面的表格中，列出纠正措施以防止类似的情况再次发生。

食品防护计划确认和验证记录

日期	测试区域	结果	签名	纠正措施	纠正日期	签名

7.2 食品防护计划有效性的确认

应对食品防护计划的有效性进行确认，并保持记录；确认应在食品防护计划实施之前以及变更后进行；当确认结果表明不能满足食品防护要求时，应对食品防护计划进行修改和重新确认。

食品防护计划有效性确认表

确认内容	确认结果	
	是	否
1. 制定了食品防护计划，所有薄弱环节都制定了针对性的控制措施		
2. 明确了实施食品防护相关人员的职责		
3. 食品防护小组成员和其他企业员工进行了食品防护计划的培训		
4. 有定期食品防护措施演练的要求		
5. 有食品防护计划定期验证的要求		
6. 有适当的保密措施		
7. 有与当地公安和其他相关政府机构的应急联络信息，定期更新，并有可靠的联络手段		
8. 制定了应急预案并进行定期演练		
9. 建立了有效的内外部沟通机制		
10. 制定了召回计划并能保证召回产品得到了恰当处理		
11. 有故意污染信息一览表、评估结果和控制措施		
确认结论：_____（填写“有效”或“需进一步修改”）		
确认人员：_____		

7.3 食品防护计划的改进

必要时，至少每年一次或当工艺有所改变的时候，对计划进行审核并进行修订。某些条件的改变也可能需要修订计划，如添加新的加工间、更换供应商、将加工过程外包、使用新工艺等等。将变更的原因填写在下列表格中。

食品防护计划更新记录

日期	评估的原因	签名

8. 紧急联络电话

除了工厂员工之外，计划当中应该列入地方政府公安局、安全生产管理局、食品药品监督管理局、疾控中心的电话。在计划中也应该包含地方法律执行部门和公安部门。综合部定期更新名单。

个人、组织和机构	电话号码
工厂紧急联络人	咎立争 13810476056
北京市顺义区公安局	010-69440212
北京市顺义区食品药品监督管理局	010-81482995
北京市顺义区疾病控制预防中心	010-69468575
北京市顺义区安全生产管理局	010-69443437
公司采购部（可联络到供应商）	冷灵慧 15011068982
公司市场部（可联络到客户）	李柏荣 18611657226