**武汉硚运供应链管理有限责任公司**

**管理手册**

**依据ISO9001:2015\ISO14001:2015\ISO45001:2018\ISO 22000:2018\危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0)标准编制**

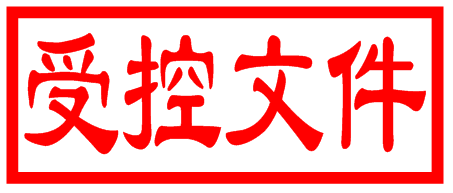
**文件编号：QESFH-A-01**

**版本号：A/0**

**编制：食品安全小组**

**审核：张为方**

**批准：韩乐**

**受控状态：**

发布日期：2025.2.12 实施日期：2025.2.12**文 件 修 订 页**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 版本 | 修订日期 | 修订简要 | 修订人 | 审批人 |
| 1 | A/0 | 2025.2.12 | 首次颁布 | 张为方 | 韩乐 |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

目录

[0.1.前 言 5](#_Toc110460530)

[0.2.本公司的组织机构如下图所示： 6](#_Toc110460531)

[0.3 体系文件发布令 7](#_Toc110460600)

[0.4.食品安全方针和目标发布令 7](#_Toc110460601)

[0.5.任命书 9](#_Toc110460602)

[0.6 食品安全小组成员名单及相关职责 10](#_Toc110460603)

[1.范围 11](#_Toc110460604)

[2.规范性引用文件 11](#_Toc110460605)

[3.术语、定义和缩写 12](#_Toc110460606)

[4 组织环境 12](#_Toc110460607)

[4.1 理解组织及其环境 12](#_Toc110460608)

[4.2 理解相关方的需求和期望 13](#_Toc110460609)

[4.3 确定食品安全管理体系、HACCP体系的范围 14](#_Toc110460610)

4.4 合规义务.....................................................................................................................14

4.5 食品安全文件.............................................................................................................14

[5 领导作用 1](#_Toc110460611)5

[5.1 领导作用和承诺 1](#_Toc110460612)5

[5.2 方针 15](#_Toc110460613)

[5.3 组织的岗位、职责和权限 16](#_Toc110460614)

[5.4　工作人员的协商和参与 21](#_Toc110460615)

[6 策划 22](#_Toc110460616)

[6.1 应对风险和机遇的措施 22](#_Toc110460617)

[6.2 食品安全管理体系、HACCP体系目标及其实现的策划 22](#_Toc110460618)

[6.3 变更的策划 23](#_Toc110460619)

[7 支持 23](#_Toc110460620)

[7.1 资源 23](#_Toc110460621)

[7.1.1 总则 23](#_Toc110460622)

[7.1.2 人员 24](#_Toc110460623)

[7.1.3 基础设施 24](#_Toc110460624)

[7.1.4 工作环境 24](#_Toc110460625)

[7.1.5 监视和测量资源 24](#_Toc110460626)

[7.1.6 公司的知识 25](#_Toc110460627)

[7.1.7食品安全管理体系外部开发要素 27](#_Toc110460628)

[7.2 能力 27](#_Toc110460629)

[7.3 意识 27](#_Toc110460630)

[7.4 沟通 28](#_Toc110460631)

[7.5 成文信息 29](#_Toc110460632)

[8.1 运行 2](#_Toc110460633)9

[8.2产品和服务要求 30](#_Toc110460637)

[8.3 产品和服务的设计与开发 3](#_Toc110460638)0

[8.4外部提供的过程、产品和服务的控制 31](#_Toc110460639)

[8.5生产和服务提供 3](#_Toc110460640)4

[8.6产品和服务的放行 3](#_Toc110460645)4

[8.7不合格输出的控制 3](#_Toc110460646)5

[8.8环境/安全运行控制 3](#_Toc110460647)6

[8.9应急准备与响应 3](#_Toc110460648)8

[8.10前提方案（PRPs） 40](#_Toc110460637)

[8.11追溯系统 41](#_Toc110460638)

[8.12应急准备和响应 41](#_Toc110460639)

[8.13危害控制 42](#_Toc110460640)

[8.13.1 实施危害分析的预备步骤 42](#_Toc110460641)

[8.13.2 危害分析 44](#_Toc110460642)

[8.13.3 控制措施和控制措施组合确认 46](#_Toc110460643)

[8.13.4 危害控制计划（危害分析和关键控制点/操作前提方案计划） 46](#_Toc110460644)

[8.14规定前提方案和危害控制计划信息的更新 48](#_Toc110460645)

[8.15监视和测量的控制 48](#_Toc110460646)

[8.16验证相关前提方案和危害控制计划 49](#_Toc110460647)

[8.17 不合格产品和过程控制 49](#_Toc110460648)

[8.17.1总则 50](#_Toc110460649)

[8.17.2纠正 50](#_Toc110460650)

[8.17.3 纠正措施 50](#_Toc110460651)

[8.17.4 潜在不安全产品的处置 51](#_Toc110460652)

[8.17.5 撤回/召回 52](#_Toc110460653)

[9 绩效评价 52](#_Toc110460654)

[9.1 监视、测量、分析和评价 52](#_Toc110460655)

[9.1.1 总则 53](#_Toc110460656)

[9.1.2 分析和评价 53](#_Toc110460657)

[9.2 内部审核 53](#_Toc110460658)

[9.3 管理评审 54](#_Toc110460659)

[10 改进 55](#_Toc110460660)

[10.1 不合格和纠正措施 55](#_Toc110460661)

[10.2 持续改进 56](#_Toc110460662)

[10.3 食品安全管理体系、HACCP体系的更新 56](#_Toc110460663)

[附件一：工艺流程 57](#_Toc110460664)

[附件二： 质量/环境/职业健康安全管理体系职能分配表 58](#_Toc110460665)

[附件三：质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系职能分配表 60](#_Toc110460666)

**附件四：程序文件清单............................................................62**

0.1.前 言

武汉硚运供应链管理有限责任公司成立于2010年12月24日，注册地位于湖北省武汉市硚口区韩家墩街解放大道213号楚天创新园附楼4楼，法定代表人为韩乐。经营范围包括许可项目：城市配送运输服务（不含危险货物）；食品销售；食品小作坊经营；水产养殖；食品生产；餐饮服务（不产生油烟、异味、废气）；餐饮服务。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：农副产品销售；食品销售（仅销售预包装食品）；日用百货销售；新鲜蔬菜批发；鲜肉批发；日用杂品销售；蔬菜种植；水果种植；鲜蛋批发；餐饮管理。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

**0.2.本公司的组织机构如下图所示：**

备注：食品安全小组成员：具体职责见（危害控制计划,食品安全小组介绍）

0.3 体系文件发布令

武汉硚运供应链管理有限责任公司为强化食品安全管理，提高企业竞争优势和抗风险能力、持续满足顾客的需求和期望，认真学习并贯彻实施ISO9001:2015《质量管理体系要求》、ISO14001:2015《环境管理体系要求》、ISO45001:2018《职业健康安全管理体系要求》、ISO 22000:2018 食品安全管理体系、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0)》在充分调查讨论的基础上，以标准要求为准绳，结合公司的实际情况，对公司的质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系进行策划。形成本管理手册和程序文件。

本手册是规定我公司质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系结构、总体描述了质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的过程和相互作用、对过程的控制准则和控制方法、以及对这些过程的监视和测量。它既是本公司一部综合性的内部管理文件，又是对外承诺我公司食品配送保证能力的宣言。经审定满足标准要求，符合我国有关法律法规要求和我公司实际情况。为此，自即日起正式发布实施。

总经理：韩乐 2025.2.12

0.4.食品安全方针和目标发布令

**1.本公司的方针**

**用心服务，满足客户需求**

**潜心管理，保障食品安全**

**保护环境，预防污染产生**

**健康安全，持续改进。**

**。**

**方针内涵是：**

质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系是一种控制食品安全危害的预防体系，是保证食品配送过程卫生、安全的体系。通过充分的沟通，使食品配送由对最终食品的检验，转化为控制食品配送环节中的潜在危害，使危害不发生。即使发生，也可以及时发现将之消除。保证加工“放心食品”，为消费者提供零缺陷的食品，让客户满意。

**2.管理目标：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **部门** | **目标内容** | **统计方法** | **目标值** |
| 公司总目标 | 顾客满意度 | 满意顾客数 | ≥80分 |
| 食品安全事故 | 统计次数 | 0 |
| 固体废物合理处置率 | 固废按规定收集处理数/固废收集总数\*100% | 100% |
| 火灾发生事故 | 统计次数 | 0 |
| 交通事故发生 | 统计次数 | 0 |
| 行政部 | 培训计划完成率 | 实际培训次数/计划培训次数 | 100% |
| 固体废物合理处置率 | 固废按规定收集处理数/固废收集总数\*100% | 100% |
| 火灾发生事故 | 统计次数 | 0 |
| 交通事故发生 | 统计次数 | 0 |
| 市场部 | 顾客满意度 | 满意顾客数/总调查顾客数 | ≥80分 |
| 来料检验合格率 | 检查合格来料批次/来料总批次 | ≥98% |
| 原材料采购到货及时率 | 及时来料批次/来料总批次 | 100% |
| CCP点失控次数 | CCP监控记录合格次数/CCP监控记录总次数 | 0 |
| 配送及时率 | 按时配送次数/计划配送次数\*100% | ≥95% |
| 固体废物合理处置率 | 固废按规定收集处理数/固废收集总数\*100% | 100% |
| 火灾发生事故 | 统计次数 | 0 |
| 交通事故发生 | 统计次数 | 0 |
| 财务部 | 固体废物合理处置率 | 固废按规定收集处理数/固废收集总数\*100% | 100% |
| 火灾发生事故 | 统计次数 | 0 |
| 交通事故发生 | 统计次数 | 0 |

总经理：韩乐

2025.2.120.5.任命书

**食品安全小组/管理者代表任命书**

为建立、实施、保持、监视测量并实现持续改进本公司的质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系，经研究决定建立本公司的食品安全小组：任命**张为方**为食品安全/HACCP组长及管理者代表。

●组长职责是：

a）管理食品安全小组，并组织其工作；

b）确保食品安全小组成员安排相关的培训和教育；

c）确保按照标准的要求建立、实施、保持和更新质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系；

d）向公司的最高管理者报告质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的有效性和适宜性；

e）负责与质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系有关事宜的外部联系。

总经理：韩乐

2025.2.12

**职业健康安全事务代表**

经本公司职工代表大会一致通过，选举本公司 **王思雪** 为职业健康安全事务代表。协助管理者代表，参与职业健康安全方针、目标的制定和评审，参与风险管理和安全事务管理等。

特此公布。

总经理：韩乐

2025.2.12

0.6 食品安全小组成员名单及相关职责

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 学历 | 专业/技能/经验 | 公司职务 | 组内主要职责 |
| 1 | 韩乐 | 大专 | 管理经验15年 | 总经理 | 确保体系的顺利运行，确保资源、人力等满足体系的运行。 |
| 2 | 张为方 （组长） | 大专 | 1．中专；  2．十七年工作经验；  3．具备食品企业领导和管理的能力；  4从业销售十多年，担任销售经理五年；  5.对食品销售管理工作相当熟悉。 | 市场部经理 | 1．负责审核相应的HACCP文件；  2．确保HACCP得到建立、保持、改进；  3．向最高管理者汇报HACCP实施的业绩，包括改进的需求；  4．负责提出原、辅料和生产工序的危害分折，确定CCP点的设置，确定关键限值；组织制定危害控制计划及组织实施HACCP方案；  5．提出监控方案及纠偏程序的持续性改进方案，负责体系的日常验证工作。  6.负责公司产品销售的管理工作；  7.负责公司产品销售配送过程的位卫生、资料符合要求；  8. 负责公司原、辅料、包装材料的采购管理工作；  9.负责公司产品的销售以及销后用户对产品卫生质量反馈信息的收集；  10．负责与顾客进行沟通及顾客满意的测量。 |
| 3 | 颛孙恩睿 | 高中 | 1．人事行政管理相当熟悉 | 行政部经理 | 1．负责公司资质管理与人员健康管理；  2．负责人员进行培训； |
| 4 | 颛孙恩睿 | 高中 | 同行业做技术/财务管理工作五年多。 | 财务经理 | 1．负责原、辅料、包装材料的进货记账工作；  2．负责按规定校准各种生产和检测设备；  3．负责对危害控制计划实施效果验证的实施检验；  4．负责各种检验结果的记录及保管；  5、负责产品生产的检验及化验工作和不合格品的评审与处置  6、参与危害分析，确定关键控制点和关键限值 |

1.范围

1.1 总则

本手册规定了公司的质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系通用要求，以：

a）证实公司有能力控制食品安全危害，以稳定地提供安全的终食品。同时有能力满足商定的顾客要求与适用和规定的食品安全法律法规要求。

b）通过公司质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的有效应用，控制食品安全危害，包括更新的过程，旨在增强顾客满意。

c）本质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系适用于我公司**预包装食品的销售**所涉及的食品安全管理过程等。

1.2 编制依据

本手册依据ISO9001:2015《质量管理体系要求》、ISO14001:2015《环境管理体系要求》、ISO45001:2018《职业健康安全管理体系要求》、ISO 22000:2018《食品安全管理体系、HACCP体系 食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0)》《危害分析与关键控制点》标准编制，明确其要求、目的，使公司能够：

a）策划、实施、运行、保持和更新质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系，确保公司提供的食品按预期用途食用时，对消费者是安全的；

b）证实公司符合适用的食品安全法律法规要求；

c）评价和评估顾客要求，并证实其符合双方商定、与食品安全有关的顾客要求，以增强顾客满意；

d）与供方、顾客及其他相关方在食品安全方面进行有效的沟通；

e）确保符合公司声明的食品安全方针；

f）证实符合其他相关方的要求；

g）通过ISO9001:2015《质量管理体系要求》、ISO14001:2015《环境管理体系要求》、ISO45001:2018《职业健康安全管理体系要求》、ISO 22000:2018《食品安全管理体系、HACCP体系 食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0)》《危害分析与关键控制点》标准的认证。

2.规范性引用文件

ISO 9000:2015 质量管理体系 基础和术语

ISO 9001:2015 质量管理体系 要求

ISO 14001：2015 环境管理体系 要求及使用指南

ISO45001:2018 职业健康安全管理体系 要求

ISO 22000:2018 食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0)

GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范

3.术语、定义和缩写

**3.1原辅料 raw material**

构成食品组分或成分的一切预期食品、物品或物质（包括食品内含有的原料、辅料、添加剂和其他来源的所有预期物质）。

**3.2潜在危害 potential hazard**

如不加以预防，将可能发生的食品安全危害。

**3.3显著危害 significant hazard**

如不加以控制，将极可能发生并引起疾病或伤害的潜在危害。

**3.4操作限值 operation limit**

为了避免监控指数偏离关键限值而制定的操作指标。

**3.5食品防护计划 food defense plan**

为了保护食品供应，免于遭受生物的、化学的、物理的蓄意污染或人为破坏而制定并实施的措施。

**3.6缩写：**

CCP--关键控制点

PRP--前提方案

OPRP--操作性前提方案

CL--关键限值

4 组织环境

4.1 理解组织及其环境

组织应确定与其宗旨相关并影响其实现质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系预期结果的能力的各种外部和内部因素。

组织应识别、评审和更新这些内部和外部因素的相关信息。

公司致力于**预包装食品的销售**，精益求精，力争成为客户的最佳合作伙伴，为其实现质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP目标，因此公司在人才、技术方面提供强有力的支持和保证，以便公司提供的能有更符合质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP要求。

（1）公司根据自身实际进行内部因素和外部因素的识别、分析，对影响其实现质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP管理体系预期结果的各种外部和内部因素进行必要的管控。这些内部因素和外部因素可以包括需要考虑的正面和负面要素或条件。

（2）内部环境因素要考虑公司的内部管理、企业的知识和管理绩效、食品防护和故意污染等相关因素。

（3）外部因素要考虑国际、国内、本地的各种法律法规、技术、外部文化因素、网络安全和食品欺诈等相关因素。

（4）内外部因素包括受公司影响的环境状况或能够影响公司的环境状况。

（5）公司每年定期对这些内部和外部因素的相关信息进行识别、评审。

公司应确保运用“SWOT”分析法对内、外部环境进行优势、劣势、威胁和机遇分析，对存在劣势和威胁的可能性方面应制定控制措施，尽可能将风险控制在可接受的范围内，对机遇出现时应及时把握，有效的利用机遇。

4.2 理解相关方的需求和期望

为确保组织有能力持续提供符合有关质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系适用法律法规要求和顾客要求的产品和服务，组织应确定：

a） 与质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系有关的相关方；

b） 与质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的相关方的有关要求。

组织应识别、评审和更新相关方及其要求有关的信息。

公司应识别、确定对公司稳定提供符合顾客要求和适用法律法规要求的产品和服务能力，控制质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系风险，并持续改进其绩效能力产生影响或潜在影响的相关方的需求和期望，并对其需求和期望予以应对。 因此，公司应按相关程序确定:与质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系有关的相关方，如顾客、最终用户、外部供应商及监管（政府）部门等；按相关文件的规定要求，确定这些相关方的需求和期望（即要求）。

公司各部门按相关文件规定对这些相关方及其要求的相关信息进行定期的识别、评审，以便及时调整公司战略，适应变化的需求。

4.3 确定食品安全管理体系、HACCP体系的范围

组织应确定质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的界限和适宜性，以建立体系范围。范围应规定质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系中包含的产品和服务、过程和服务现场。 范围应包括可能对其最终产品的质量食品安全产生影响的活动、过程、产品或服务。

在确定范围时，组织应考虑：

a）4.1中提到的外部和内部问题：

b）4.2中提到的要求；

范围应作为成文信息予以提供和保持。

**QESFH管理体系的认证范围：预包装食品的销售所涉及的管理活动**

**QESFH管理体系的边界：湖北省武汉市硚口区韩家墩街解放大道213号楚天创新园附楼4楼。**

**经识别，本公司外包过程为：无。**

4**.4合规义务**

本公司识别了法律法规要求、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。

本公司保留确定合规义务的文件和记录，并保持更新。

**4.5食品安全文化**

公司最高管理者确保了履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，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。

本公司将保留构建及改进食品安全文化的记录。

5 领导作用

5.1 领导作用和承诺

最高管理者应通过下述方式，证明其对质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的领导作用和承诺：

a） 确保制定质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的目标，并与组织的战略方向相一致；

b） 确保质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系要求融入于组织的业务过程；

c） 确保获得质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系所需的资源；

d） 沟通有效质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系以及符合质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系要求、适用的法律法规要求和双方约定的与质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系有关的顾客要求的重要性；

e） 确保评价和维护质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系，以达到预期结果；

f） 指导和支持员工为质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的有效性作出贡献；

g） 推动持续改进；

h） 支持其他相关管理者在其职责范围内时发挥领导作用。

5.2 方针

5.2.1 制定方针

总经理制定、实施和保持方针，方针应：

a） 适应组织的宗旨和环境；

b） 为制定和评审质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系目标提供框架；

c） 包括满足适用食品安全要求的承诺，如法律法规要求和双方约定的与食品安全有关的顾客要求；

d） 应对内外部沟通；

e） 包括持续改进质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的承诺；

f） 应对确保与质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系相关能力的需求。

g）在持续适宜性方面得到评审。

具体方针见本手册的0.4章节

5.2.2 沟通食品安全方针

食品安全方针应：

a） 可获得并保持成文信息；

b） 在组织内所有层级得到沟通、理解和应用；

c）适宜时，可为有关相关方获取。

5.3 组织的岗位、职责和权限

5.3.1 最高管理者应确保在组织相关岗位的职责和权限得到分配、沟通和理解。

最高管理者应分配职责和权限，以：

a） 确保质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系符合本标准的要求；

b） 向最高管理者报告质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的绩效；

c） 任命食品安全小组和食品安全小组组长以及管理者代表；

d） 指定具有明确责职和权限的人员启动和记录措施。。

5.3.2 食品安全小组长/管理者代表应负责：

a） 确保建立、实施、保持和更新质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系；

b） 管理和组织食品安全小组的工作；

c） 确保食品安全小组获得相关培训并具有相关能力。

d） 向最高管理者报告质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的有效性和适宜性。

5.3.3所有人员应负责向指定人员报告质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系有关的问题。

5.3.4各岗位员工职责与权

**总经理**

* 总经理向公司内部和外部做出建立、实施质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系并持续改进其有效性的承诺，通过以下活动作为其履行职责的证据：
* 通过内部沟通向全体员工传达满足顾客和相关法律法规要求的重要性；
* 制定方针和目标；
* 策划建立并持续改进公司的质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系；
* 决定公司的机构设置、只能划分和相互关系；
* 建立沟通过程，以确保全员参与质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的建立和保持；
* 为质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的建立、实施和改进提供必要的资源；
* 任命食品安全/HACCP组长，具体负责质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的建立和保持；
* 组织管理评审，实现持续改进。

**市场部：**

* 负责组织对供方的评价及合格供方的评定。建立合格供方名录并按规定时间组织供方评审。
* 负责组织的采购合同的编制、评审与签订。确保采购原辅材料、包装材料、其它生产资料均符合质量和安全标准要求。
* 负责对供方供货业绩进行评价，包括进货的安全、卫生、质量、供货及时等信息统计与分析。
* 负责索取、收集供方的产品检验报告、产品合格证书、法定机构检验合格证明、以及进货产品相关使用说明等。
* 根据供货合格要求，参与对供方能力验证、评价、现场审核。
* 负责对采购产品安全装运，确保安全到厂，保证生产需要。
* 负责进货不合格的处理。
* 负责与供方沟通，及时获取产品安全卫生、质量信息，包括潜在不安全隐患或趋势。
* 当产品召回、产品安全事故发生时，若涉及到供方的供货原因时，应及时与供方沟通，按要求实施。
* 做好供方的的财产防护，包括未正式交付的产品、样本、技术资料等。
* 负责收集有关产品标准、检验标准、检验方法，并按受控文件要求进行管理。
* 负责编制公司的各类产品安全卫生标准、产品质量标准，并按各项标准对经检验的产品进行检验判定。
* 负责公司各项原辅材料、包料材料、生产辅助材料等进货检验、验收。
* 负责各项生产过程的卫生指标检测，包括：人手、设备、工器具、车间空气等。
* 负责全公司范围的检测仪器、计量器具的法定校检管理。
* 负责服务现场使用的消毒液的浓度检测工作。
* 负责产品留样管理工作。
* 负责按食品安全/危害控制计划对过程数据验证测量，负责单项验证，控制措施组合验证等。
* 负责新产品、改良产品的产品描述内容的相关检测与验证。
* 负责对公司范围的各类弃置物处理监督。
* 负责公司范围的卫生监督检查，并及时提出纠正，以及实施验证。
* 公司产品召回、或发生食品安全事故时，负责按照相关要求做好各项检验、验证，并做好相关的不安全产品、潜在不安全产品的控制。
* 按检验制度做好各项检验原始记录，检验结果台帐，检验报告编制。
* 按照食品安全目标管理方法要求，做好公司、部门食品安全目标的统计分析工作。
* 负责与食品安全卫生、产品质量、标准与技术等的对外联络沟通工作。
* 按照食品安全及HACCP管理体系要求，做好各项相关的信息收集、系统更新工作。
* 按照政府监管要求，负责产品销售台账的登记与管理工作。
* 当食品安全、卫生或质量问题发生时，如属于产品召回时，应及时做好产品召回。
* 按照食品安全卫生管理体系要求，按规定时间做好产品召回模拟测试工作，确保产品召回机制运作有效。
* 食品安全事故发生时，立即发挥部门职能作用，按要求做好规定的工作。
* 负责前提方案PRP（S）、可操作性前提方案OPRP（S）的实施、验证、更新与改进。
* 负责食品安全/危害控制计划实施过程的监督，检查、纠正、纠正措施、验证的实施。
* 负责初加工设施设备使用、维护，确保各项状况符合食品安全、职业健康、环保卫生、配送安全。
* 严格按照操作性方案OPRP（S）要求，做好各项卫生控制，防止各类交叉污染的发生，确保符合食品安全卫生要求。
* 负责来料的接收和分发的安全、准确和及时性；
* 负责服务现场的5S（整理、整顿、清扫、清洁、素养）；
* 制定部门营销战略规划策略
* 完成市场开发工作
* 组织进行顾客满意度调查，汇总调查结果并对其进行分析；
* 负责协调处理客户反馈；
* 负责客户合同、订单评审与签订，保持与内部各部门沟通，确保按合同/订单要求向客户交付产品。
* 做好与客户的沟通，及时收集客户、消费者的投诉、意见；做好市场调查，获取相关食品安全信息。做好客户投诉的处置与改进。
* 负责产品销售期间的食品安全、卫生质量、货架寿命等变化趋势的监视。

**行政部**

* 负责建立公司的人事制度，并组织实施；负责建立公司的行政制度，并组织实施；负责制定员工的培训制度，并组织实施。
* 负责建立员工人事档案(包含员工的教育、培训、技能、经历的记录)。
* 负责考勤、工资、福利管理；
* 负责消防与安全管理；负责办公用品、劳保用品的申购、发放。
* 负责所有受控文件的发放和管理并指导各部门进行文件管理。
* 负责组织员工的健康检查；负责公共环境的卫生清理、清扫；负责组织灭鼠、灭蚊。
* 负责公司废弃物的分类、管理、处理；复印机废旧墨盒、硒鼓及废纸处理；
* 负责组织员工开展遵章守纪和预防事故的群众性活动。关心员工安全条件的改善，加强女工保护，并做好伤亡事故的善后处理工作。

**财务部：**

* --负责公司的财务管理，进行公司财务风险分析，定期编制财务报表及时作出经济分析报告(包括项目成本控制分析，质量成本趋势和环境控制、安全技术措施费用的投入趋势和各类事故处理费用的趋势分析等），及时反映公司的财务状况；
* --为质量、环境和职业健康安全管理体系的正常运行提供财力保障；
* --负责本部门环境因素、危险源的识别及评价工作

**内审员**

* + - 审核组长根据内部审核方案的安排，制定审核计划，全面负责审核各阶段的工作，对审核结果的正确性负责，并向行政部提供审核报告和全部审核记录；
    - 内审员根据审核计划按程序要求完成所承担的审核任务；
    - 内审组成员负责对审核结果中不符合项导致纠正措施的有效性进行验证；
    - 内审员不能审核自己所在部门的工作。

**全体员工**

* + - 正确掌握和理解公司方针目标，并自觉贯彻执行；
    - 坚持以顾客为关注焦点，自觉执行所承担的质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系职能，并对其工作质量负责；
    - 严格执行“管理手册”和相关的程序文件所规定的与自己有关的要求，使其所开展的活动处于受控状态；
    - 积极开展质量攻关和质量改进活动，对所自爱区域内的食品卫生进行控制，防止不合格品和潜在不安全食品的发生。

## 5.4　工作人员的协商和参与

公司应建立、实施和保持过程，让所有适用层次和职能的工作人员及其代表（若有）协商和参与职业健康安全管理体系的开发、策划、实施、绩效评价和改进。

公司应：

a）为协商和参与提供必要的机制、时间、培训和资源；

b）及时提供渠道，以获取清晰的、可理解的和相关的职业健康安全管理体系信息；

c）确定和消除妨碍参与的障碍或壁垒，并尽可能减少那些无法消除的障碍或壁垒；

d）强调与非管理类工作人员在如下方面的协商：

1）确定相关方的需求和期望；

2）建立职业健康安全方针；

3）适用时，分配公司的角色、职责和权限；

4）确定如何满足法律法规要求和其他要求；

5）制定职业健康安全目标并为其实现进行策划；

6）确定对外包、采购和承包方的适用控制；

7）确定所需监视、测量和评价的内容；

8）策划、建立、实施和保持审核方案；

9）确保持续改进。

e）强调非管理类工作人员在如下方面的参与：

1）确定其协商和参与的机制；

2）辨识危险源并评价风险和机遇；

3）确定消除危险源和降低职业健康安全风险的措施；

4）确定能力要求、培训需求、培训和培训效果评价；

5）确定沟通的内容和方式；

6）确定控制及其有效实施和应用；

7）调查事件和不符合并确定纠正措施。

6 策划

6.1 应对风险和机遇的措施

6.1.1 策划质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系时，组织应考虑到4.1所提及的因素和4.2和4.3所提及的要求，并确定需要应对的风险和机遇，以：

a） 确保质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系能够实现其预期结果；

b） 增进有利影响；

c） 避免或减少不利影响；

d) 实现持续改进。

6.1.2 组织应策划：

a） 应对这些风险和机遇的措施；

b） 如何：

1） 在质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系过程中整合并实施这些措施；

2） 评价这些措施的有效性。

6.1.3 组织为应对风险和机遇而采取的措施应与下述情况相适应：

a） 对食品安全要求的影响；

b） 符合顾客对食品产品和服务的要求；

c） 食品链上相关方的要求。

6.2 管理体系目标及其实现的策划

6.2.1 组织应对质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系所需的相关职能和层次建立目标。

质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的目标应：

a） 与食品安全方针保持一致；

b） 可测量（如可行）；

c） 考虑适用食品安全要求，包括法律法规要求和顾客要求；

d） 予以监视和验证；

e） 予以沟通；

f） 予以保持并适时更新。

组织应保留有关质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系目标的成文信息。

6.2.2 策划如何实现质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系目标时，组织应确定：

a） 要做什么；

b） 需要什么资源；

c） 由谁负责；

d） 何时完成；

e） 如何评价结果。

6.3 变更的策划

当组织确定需要对质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系进行变更时，包括人员变更，变更应按所策划的方式实施和沟通。

组织应考虑：

a） 变更目的及其潜在后果；

b）质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的持续完整性；

c） 为有效实施变更资源的可获得性；

d） 责职和权限的分配或再分配。

7 支持

7.1 资源

### 7.1.1 总则

组织应确定并提供,以建立、实施、保持、更新和持续改进质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系。

组织应考虑：

a） 现有内部资源的能力和局限；

b） 需要从外部获取的资源。

### 7.1.2 人员

组织应确保运行和保持有效质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系所需人员是胜任的（7.2）。

如果借助外部专家的协助进行质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的建立、实施、运行或评估，确定外部专家能力、职责和权限的协议或合同证据应保留作为成文信息。

### 7.1.3 基础设施

组织应提供资源，确定、建立和维护必要的基础设施，以确保符合食品安全管理体系、HACCP体系的要求。

公司制定了加工设备和基础设施的维护保养计划，实施对初加工车间、加工设施、设备等的维护保养，使之保持良好状态，并防止对食品的污染。

执行公司发布并实施的《设备设施维护保养控制程序》。

### 7.1.4 工作环境

组织应确定、提供和维护资源，建立、管理和维护必要的工作环境，以确保符合质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的要求。

### 7.1.5 监视和测量资源

**7.1.5.1总则**

技术应对产品和服务的监视和测量要求和方法作出规定，同时要申请配置用于证实产品和服务符合规定要求的监视和测量资源。使用并控制监视和测量设施以保证测量能力与测量要求保持一致，从而保证产品和服务符合要求。

**7.1.5.2 测量溯源**

当要求测量溯源时，或公司认为测量溯源是信任测量结果有效的前提时，对监视和测量资源控制应：

a) 定期检定或在使用前进行校正。送外检定时，应选择计量所或被政府认可的计量单位；自己检定的，应规定校准的基准并记录，其基础应可溯源至国际或国家标准；

b) 为防止因校正不当而造成校准失效，必要时应规定作业规程，包括工作环境；

c) 在搬运、维修和储存时，应妥善保护、防止损坏失准；

d) 做好状态标识并保留检定记录；

e) 当失准时，应重新评估先前测量结果的有效性，并采取纠正措施。

f) 当计算机软件用于规定要求的监视和测量时，应确认其满足预期用途的能力。确认应在初次使用前进行，必要时再确认。

### 7.1.6 公司的知识

公司应确定质量、环境和职业健康安全管理体系运行、过程、确保产品和服务符合性及顾客满意所需的知识。这些知识应得到保持、保护、需要时便于获取。企业的知识包括：

1. 从失败、临近失败的情况和成功中吸取经验教训；
2. 获取公司内部人员的知识和经验；
3. 从顾客、供应商和合作伙伴方面收集知识；
4. 获取公司内部存在的知识（隐性的和显性的），如辅导计划、继任计划等；
5. 与竞争对手或标杆企业的比较；
6. 与相关方分享公司知识，以确保公司发展的可持续性；
7. 根据改进的结果更新必要的企业知识。

在应对变化的需求和趋势时，公司应考虑现有的知识基础，确定如何获取必需的更多知识。

 a)质量、环境和职业健康安全管理体系运行所需的知识；

b)过程所需的知识；

d)顾客满意所需的知识；

e)员工岗位技能所需的知识；

f)体系变化时，评估所需更多的知识。

7.1.7食品安全管理体系外部开发要素

当组织利用食品安全管理体系的外部开发要素，包括前提方案和危害控制计划等，建立、保持、更新和持续改进其食品安全管理体系、HACCP体系时，组织应确保所提供的要素：

a） 符合本标准要求；

b） 适用于组织场地、过程和产品；

c） 经过食品安全小组特别调整，适用于组织的过程和产品；

d） 按本标准要求予以实施、保持和更新；

e） 保留作为成文信息。

适用时，企业应建立、实施和保持产品设计和开发程序，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的产品。

7.2 能力

组织应：

a） 确定在其控制下工作的人员（包括外部供方）所需具备的能力，这些人员从事的工作影响食品安全绩效和质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的有效性；

b） 基于适宜的教育、培训和/或经验，确保这些人员(包括食品安全小组和负责实施危害控制计划的人员)是胜任的；

c） 确保食品安全小组在建立和实施FSMS方面拥有多学科知识和经验（包括但不限于组织在质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系范围内的产品、过程、设备和食品安全危害）；

d） 适用时，采取措施获得所需的能力，并评价采取措施的有效性；

e） 保留适宜的成文信息，作为人员能力的证据。

7.3 意识

组织应确保在其控制下工作的所有相关人员知晓：

a） 食品安全方针；

b） 与其任务有关的质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系目标；

c） 他们对质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处；

d） 不符合质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系要求的后果。

7.4 沟通

7.4.1 总则

组织应确定与质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系相关的内部和外部沟通，包括：

a）沟通什么；

b）何时沟通；

c）与谁沟通；

d）如何沟通；

e）谁来沟通。

组织应确保所有其活动对食品安全产生影响的人员理解有效沟通的要求。

7.4.2外部沟通

组织应确保向外部沟通并向食品链的相关方提供了充分信息。

组织应与下述各方建立、实施并保持有效沟通：

a） 外部供方和承包方；

b） 顾客和/或消费者，沟通下述方面的内容：

1） 使产品在食品链内或由消费者处理、陈列、储存、制备、分发和使用与食品安全有关的产品信息；

2） 需要由食品链内其他组织和/或消费者控制的已确定食品安全危害；

3） 合同约定、问询和订单及其修改；

4） 顾客和/或顾客反馈信息，包括抱怨；

c） 立法/监管部门；

d） 对质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的有效性或更新具有影响或将受其影响的其他组织。

指定人员应具有规定的职责和权限以进行有关食品安全信息的对外沟通。在相关的情况下，通过外部沟通获得的信息应作为质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系更新和管理评审的输入。

外部沟通的证据应作为成文信息保留。

7.4.3 内部沟通

对于人员之间就食品安全影响因素的，组织应建立、实施和保持有效的系统，以沟通对食品安全有影响的问题。

为了保持质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的有效性，组织应确保食品安全小组及时了解以下变更：

a） 产品或新产品；

b） 原材料、辅料和服务；

c） 生产系统和设备；

d） 生产场所、设备位置、周边环境；

e） 清洁和卫生程序；

f） 包装、储存和分配系统；

g） 能力和/或职责和权限分配；

h） 适用的法律法规要求；

i） 食品安全危害和控制措施方面的知识；

j） 组织遵守的顾客、行业和其它要求；

k） 外部相关方的有关询问和沟通；

l） 表明与终产品相关食品安全危害的抱怨和警示；

m） 影响食品安全的其它条件。

食品安全小组应确保质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的更新包括上述信息。

最高管理者应确保将相关信息作为管理评审的输入。

7.5 成文信息

7.5.1 总则

组织的质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系应包括：

a） 本标准要求成文信息；

b） 组织确定的，为确保质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系有效性所需的成文信息；

c） 立法/监管部门和顾客要求的成文信息和食品安全要求。

7.5.2 创建和更新

在创建和更新成文信息时，组织应确保适宜的：

a） 标识和说明（如：标题、日期、作者、索引编号等）；

b） 格式（如：语言、软件版本、图示）和媒介（如：纸质、电子格式）；

c） 评审和批准，以确保适宜性和充分性。

7.5.3 成文信息的控制

7.5.3.1 应控制质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系和本标准所要求的成文信息，以确保：

a） 无论何时何处需要这些信息，均可获得并适用；

b） 予以妥善保护（如：防止失密、不当使用或不完整）。

7.5.3.2 为控制成文信息，适用时，组织应关注下列活动：

a） 分发、访问、检索和使用；

b） 存储和防护，包括保持可读性；

c） 变更控制（比如版本控制）；

d） 保留和处置。

对于组织确定的策划和运行质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系所必需的来自外部的成文信息，组织应进行适宜识别，并予以控制。

对所保留的、作为符合性证据的成文信息应予以保护，防止非预期的更改。

8 运行

8.1 运行策划和控制

为满足安全产品提供要求，并实施6.1所确定的措施，组织应通过实施以下措施对所需的过程进行策划、实施、控制、保持和更新：

a） 建立各种过程的准则；

b） 按照准则实施过程控制；

c） 在必要的范围和程度上，保持、保留成文信息，以确信过程已经按策划进行；。

组织应控制策划的变更，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施减轻不利影响。组织应确保外包过程受控。

### 8.1.1良好加工规范（GHP）

公司按照食品法规规定和相应卫生规范要求建立并实施良好加工规范（GHP），编制并发布实施了文件《良好操作规范GHP（前提方案PRP）》。

公司编制的《良好操作规范GHP（前提方案PRP）》分别对以下人员提出要求：

1. 加工人员要求；
2. 环境卫生要求；
3. 市场部及设置的要求,包括：市场部配置与空间、市场部区划、市场部结构、安全。
4. 设施、地面与排水、屋顶（或天花板）、墙壁和门窗、照明设施、通风设施、供水设施、洗手设施、更衣室、制作间、工器具清洗消毒间、仓库、洗手间（厕所）；
5. 食品配送设备的要求；
6. 原料、配料的卫生要求；
7. 食品配送的卫生要求；
8. 储运与运输的要求；
9. 有害物品的管理；
10. 检验检测要求；
11. 保证质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系有效运行的要求；
12. 记录的具体要求。

公司还编制了所有加工设备的安全操作规程，指导员工执行良好加工规范。

### 8.1.2卫生操作规范制度（OPRP ）(操作性前提方案OPRP)

公司制定并发布实施了《卫生操作规范制度（OPRP ）(操作性前提方案OPRP)》，规定并满足以下方面的要求：

a) 接触食品（包括原料、半成品、成品）或与食品有接触的物品符合安全、卫生要求；

b) 接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全；

c) 确保食品免受交叉污染；

d) 保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁；

e) 防止清洗消毒用品、物理和生物等污染物对食品造成安全危害；

f) 正确标注、存放和使用各类化学品；

g) 保证与食品接触的员工的身体健康和卫生；

h) 清除和预防鼠害、虫害。

保存OPRP 的相关记录。

公司制定的《卫生操作规范制度（OPRP ）(操作性前提方案OPRP)》分别对水的安全；食品接触表面的清洁和卫生、防止交叉污染；洗手、手的消毒和卫生间设施的维护；防止外来污染物造成的污染；化学品标识、贮存和使用；员工的健康及个人卫生状况；蚊虫和鼠类的扑灭及控制；食品包装物的卫生；废弃物的处理；运输与贮存的卫生等方面实施控制。

**8.2产品和服务要求**

**8.2.1 顾客沟通**

8.2.1.1市场部编制《顾客满意度测量控制程序》，并实施。

8.2.1.2 应进行以下活动，实施与顾客沟通：

1) 向顾客提供产品和服务信息，包括样品、产品性能、技术指标、广告宣传，提供产品和服务样本目录等；

2) 收集顾客对产品和服务要求的合同或订单信息，处理顾客意见，解答顾客的问询；评审顾客产品和服务合同或订单的要求，做好合同更改时与顾客的沟通；

3) 获取有关产品和服务的顾客反馈，包括顾客抱怨；

4）处置或控制顾客财产；

5) 开展顾客满意/不满意信息调查收集；

6) 现场宣传介绍产品和服务使用方法、产品和服务性能等。

7）关系重大时，制定有关应急措施的特定要求。

8.2.1.3 行政部与有关部门按《顾客满意度控制程序》要求，对顾客沟通的信息收集、整理、分析、评价、汇总，作好记录。

8.2.1.4 顾客沟通信息作为产品和服务的改进和管理评审的输入。

**8.2.2 与产品和服务有关的要求的确定**

8.2.2.1市场部应明确顾客对公司提供产品和服务的各项要求，应获得的信息包括：

1) 产品和服务标准，包括法律法规的要求、公司认为必要的要求；

2) 合同意向书、订单，一般以具体的合同条款为准；

3) 顾客规定的产品和服务要求，包括有关可用性、交付和支持方面的要求及价格、交货期、服务等要求；

4) 产品和服务预期用途所必需的要求；

5) 公司确定的附加要求。

8.2.2.2 常规要求的识别

市场部对顾客提出的常规要求（指对本公司按标准生产的产品和服务要求）的识别，按《合同评审控制程序》执行。

8.2.2.3 特殊要求的识别

市场部对顾客提出的特殊要求（指对本公司产品和服务有特殊的质量和服务要求）的识别，按《合同评审控制程序》执行。

**8.2.3 与产品和服务有关的要求的评审**

8.2.3.1 对已确定的顾客要求的合同、订单的评审，应包括：

1) 评审必须在向顾客作出提供产品和服务的承诺之前进行；

2) 顾客对产品和服务要求（包括对交付及交付后活动的要求）得到规定；

3) 在顾客没有形成文件提出要求时，顾客要求在接受前得到确认；

4) 与以前表述不一致的合同或订单要求已予以解决；

5) 本公司有能力满足规定的要求。

8.2.3.2 评审的结果及随后的后续措施行政部必须予以记录。

8.2.3.3评审方式：

1) 对已识别的常规产品和服务合同，进行授权评审；

2) 对已识别的特殊产品和服务合同，行政部公司有关部门进行会签或评审。

8.2.3.4 顾客及产品和服务要求发生变更时（包括合同的变更），行政部应对此进行再次的识别、评审。更改后的信息行政部应及时传递到各有关部门及人员。

8.2.3.5 对产品和服务要求评审的记录，行政部应按规定妥善保管。

**8.2.4产品和服务要求的更改**

若产品和服务要求发生更改，公司应确保相关的形成文件的信息得到修改，并确保相关人员知道已更改的要求。

**8.3 产品和服务的设计与开发(HACCP3.4条款)**

由于公司所有服务活动和销售活动均按照国家或行业的相关规定及顾客的要求实施，不存在设计和开发活动，故标准8.3“产品和服务的设计和开发”条款不适用本公司，且不适用8.3条款不影响组织提供满足顾客要求和适用法律法规要求的服务的能力或责任。

**8.4外部提供的过程、产品和服务的控制（FSMS 7.1.6)**

**8.4.1总则**

8.4.1.1公司识别外部供方提供的过程、产品和服务主要有：

（1）原材料的采购；

（2）**公司外包过程为：无。**

8.4.1.2市场部对原材料的采购应进行控制，以确保采购的产品和服务符合要求。控制的方式和程度应根据采购的物资和服务对公司提供产品和服务的实际影响而定。

8.4.1.3市场部应根据供方提供产品和服务的能力来评价并选择合格供方；选择、绩效监视和定期再评价的准则应予以确定；

8.4.1.4 外部供方的评定的结果及跟踪措施应予以记录。

**8.4.2 控制类型和程度**

8.4.2.1 公司按《采购控制程序》中对外部供方的管理要求进行管理，确保外部提供的过程、产品和服务不会对公司稳定地向顾客交付合格产品和服务的能力产生不利影响。

8.4.2.2 公司在策划对外部供方的管理时，应考虑：

a)确保外部提供的过程保持在其质量、环境和职业健康安全管理体系的控制之中；

b）规定对外部供方的控制及其输出结果的控制；

c）外部提供的过程、产品和服务对公司稳定地提供满足顾客要求和适用的法律法规要求的能力的潜在影响；

d）外部供方自身控制的有效性；

e）确定必要的验证或其他活动，以确保外部提供的过程、产品和服务满足要求。

**8.4.3 外部供方的信息**

8.4.3.1 公司于外部供方之间的合作通过协议、合同、备忘录等方式确定，应确保在与外部供方沟通之前所确定的要求是充分的。

8.4.3.2 公司与外部供方的沟通可以包括：

a) 所提供的过程、产品和服务；

b) 对下列内容的批准：

1）产品和服务；

2）方法、过程和设备；

3）产品和服务的放行；

c)能力，包括所要求的人员资质；

d）外部供方与公司的接口；

e）公司对外部供方绩效的控制和监视；

f）公司或其顾客拟在供方现场实施的验证活动。

**8.5生产和服务提供**

8.5.1生产和服务提供的控制

8.5.1.1公司应在受控条件下进行产品生产和服务提供。适用时，受控条件应包括：

（1）获得生产计划等表述产品和服务特性的文件信息，明确：

——所生产的产品、提供的服务或进行的活动的特征；

——拟获得的结果

（2）可获得和使用适宜的监视和测量资源；

（3）在适当阶段实施监视和测量活动，以验证是否符合过程或输出的控制准则以及产品和服务的接收准则；

（4）为过程的运行提供适宜的基础设施和环境；

（5）配备具备能力的人员，包括所要求的资格；

（6）人为错误（如失误、违章）导致的不符合的预防；

（7）产品和服务的放行、交付和交付后活动的实施；

8.5.1.2若输出结果不能由后续的监视或测量加以验证，应对生产和服务提供过程实现策划结果的能力进行确认和定期再确认；**经确认：销售服务过程为本公司特殊过程**。

**8.5.2 标识和可追溯性**

8.5.2.1 市场部负责实施具体的产品和服务标识的方法及标识内容，以确保产品和服务合格。

8.5.2.2 公司应在生产和服务提供的整个过程中按照监视和测量要求识别输出状态。进行有效管控，检验员负责检测前后的状态标识。

8.5.2.3当有可追溯性要求时，应控制并记录产品和服务的唯一性标识。确保可追溯性。

8.5.2.4 标识和可追溯性的控制按《产品标识和可追溯性程序》的相关要求实施。

**8.5.3顾客或外部供方的财产**

8.5.3.1顾客或外部供方的财产可能包括工程资料，知识产权和个人信息。市场部应在合同或订单中明确顾客财产的具体信息。

8.5.3.2市场部负责顾客财产的使用和维护，妥善保管顾客提供的财产。

8.5.3.3 公司在控制或使用顾客或外部供方的财产期间，应对其进行妥善管理。

8.5.3.4 若顾客或外部供方的财产发生丢失、损坏或发现不适用情况，公司应向顾客或外部供方报告，并保留相关记录及协议等文件信息。

**8.5.4 防护**

8.5.4.1 为保证公司的产品和服务交付到合同规定的交付地点期间进行必要防护，以确保符合要求。

8.5.4.2 对采购物资和公司产品和服务进行有效的防护，应对采购物资和产品和服务的标识、搬运、包装、贮存和保护进行控制。

8.5.4.3 防护可包括防护标识、处置、污染控制、包装、储存、传送或运输以及保护。

**8.5.5 交付后的活动**

8.5.5.1 公司相关制度明确了本公司具备满足与产品和服务相关的交付后活动的要求的能力。

8.5.5.2 在确定交付后活动的覆盖范围和程度时，公司应考虑：

a）法律法规要求及产品和服务的相关风险；

b）与产品和服务相关的潜在不期望的后果；

c）其产品和服务的性质、用途和预期寿命；

d）顾客要求；

e）顾客反馈。

**8.5.6 更改控制**

8.5.6.1 公司在生产和服务提供过程中发生更改活动，应对生产和服务提供的更改进行必要的评审和控制，以确保稳定地符合要求。

8.5.6.2 应对生产和服务提供的更改过程控制的相关记录予以保留。包括有关更改评审结果、授权进行更改的人员以及根据评审所采取的必要措施等。

**8.6产品和服务的放行**

8.6.1 公司根据自身产品特点制定产品和服务检验程序文件，在实现产品和服务的过程的规定阶段中实施。

8.6.2公司应对生产的产品的性能指标及采购的物资进行监视和测量，以验证产品和服务是否满足要求。

8.6.3 除非得到有关授权人员的批准，适用时得到顾客的批准，否则在策划的安排已圆满完成之前，不应向顾客放行产品和交付服务。

8.6.4 符合所使用的接收准则的证据均应予以文件化。包括授权放行人员的可追溯信息。

**8.7不合格输出的控制**

8.7.1应确保不符合要求的产品和服务得到识别并处于受控状态，以防止非预期使用或交付。

8.7.2公司应采取与不合格品的性质及其影响相适应的措施，需要时进行纠正。这也适用于在产品交付后和服务

8.7.3经检验判定为不合格时，应立即报告部门领导，对不合格情况进行记录、标识和采取适当的隔离措施，防止混淆。

8.7.4 对不合格品的处置方式包括：

a）纠正；

b）对提供产品和服务进行隔离、限制、退货或暂停；

c）告知顾客；

d）获得让步接收的授权。

8.7.5经评审为报废的不合格品，行政部对其去向进行跟踪。对交付或开始使用发现产品和服务不合格时，根据其影响程度采取与之相应措施。

8.7.6 公司应保留下列形成文件的信息：

a）有关不合格的描述；

b）所采取措施的描述；

c）获得让步的描述；

d）处置不合格的授权标识。

**8.8环境/安全运行控制**

8.8.1公司建立并保持《环境因素和危险源识别评价程序》及《环境和职业健康安全运行控制程序》，并在生产过程中加以控制，确保重要环境因素和重要危险源在有关的活动、产品、服务得到有效控制，并对相关方环境行为施加影响，使管理体系不偏离公司的管理方针，并确保管理目标和指标的实现。

8.8.2实施针对环境及职业健康安全建立的程序文件。对一般环境因素和危险源，通过法规和日常检查进行控制。对重要环境因素和不可接受的风险，制定管理方案。

8.8.3运行程序及相关要求要以书面形式及时通报给相关方，在运行过程中，行政部应及时进行监视和测量。

8.8.4重要岗位人员严格执行程序的要求和作业指导书的规定，并严格按规程操作。

8.8.5对设备有关环境和劳动保护的各项技术参数要进行确认，在生产中要做好环境保护和劳动保护设施设备的日常维护和保养，保证其正常使用。

8.8.6对于公司所购买和使用的物品、设备和服务中已识别的环境、职业健康安全风险，建立并保持程序，并将有关的程序和要求通报供应商和合同方。

8.8.7建立并保持程序，用于工作场所、过程、装置、车辆、运行程序和工作公司的设计，包括考虑与人的能力相适应，以便从根本上消除或降低职业健康安全风险。

8.8.8对所使用的产品和服务中可标识的重要环境因素，应建立并保持一套管理程序，并将有关的程序与要求通报供应商和合同方。

8.8.9按照运行准则实施过程控制，通过环境运行和程序化的控制应确保本公司在环境保护和推行清洁生产，作好污染预防的同时能有效的实施:

a) 对因缺乏程序文件而导致偏离方针、目标与指标的情况得到预防或纠正；

b) 明确对环境保护和实施清洁生产要该遵循的运行准则；

c) 确保公司所使用的产品和服务中可标识的重要环境因素与供方达到交流与沟通。

8.8.10 公司应对计划内的变更进行控制，并对非预期性变更的后果予以评审，必要时，应采取措施降低任何有害影响。

8.8.11 公司应确保对外包过程实施控制或施加影响。应在环境管理体系内规定对这些过程实施控制或施加影响的类型与程度。

8.8.12 从生命周期观点出发，公司应：

a）适当时，制定控制措施，确保在产品或服务设计和开发过程中，考虑其生命周期的每一阶段，并提出环境要求；

b）适当时，确定产品和服务采购的环境要求；

c）与外部供方（包括合同方）沟通其相关环境要求；

d）考虑提供与产品或服务的运输或交付、使用、寿命结束后处理和最终处置相关的潜在重大环境影响的信息的需求。

**8.9应急准备与响应**

8.9.1公司应建立并执行《应急准备与响应控制程序》、《应急预案》、实施并保持对6.1.1中识别的潜在紧急情况进行应急准备并做出响应所需的过程。

a) 公司根据识别出的潜在的重要环境因素和不可接受的风险因素

b) 由相应的部门针对潜在的事故或紧急情况，制定有针对性的预防措施、应急措施和事故处理整改方案；

8.9.2 公司应：

a）通过策划措施做好响应紧急情况的准备，以预防或减轻它所带来的有害环境影响；

b）对实际发生的紧急情况做出响应；

c）根据紧急情况和潜在环境影响的程度，采取相适应的措施预防或减轻紧急情况带来的后果；

d）可行时，定期试验所策划的响应措施；

e）定期评审并修订过程和策划的响应措施，特别是发生紧急情况后或进行试验后；

f）适用时，向有关的相关方，包括在公司控制下工作的人员提供应急准备和响应相关的信息和培训。

8.10前提方案（PRPs）

8.10.1 组织应建立、实施、保持并更新前提方案，有助于预防和/或减少产品、产品加工和工作环境中的污染（包括食品安全危害）。

8.10.2 前提方案（PRP(s)）应：

a） 与组织及其有关食品安全的组织环境相适宜；

b） 与运行规模和类型以及生产和/或管理的产品性质相适宜；

c） 无论是普遍适用还是适用于特定产品或生产线，前提方案都应在整个生产系统中实施；

d） 获得食品安全小组批准。

8.2.3 当选择和/或建立前提方案时，组织应确保确定适用的法法律法规和共同商定的顾客要求。组织宜考虑：

a） ISO/TS 22002—系列的适用部分；

b） 适用标准、规范和指南；

8.2.4 建立前提方案时，组织应考虑下述内容：

a） 建筑物和相关设施的构造与布局；

b） 包括区域划分、工作空间和员工设施在内的厂房布局；

c） 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

d） 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

e） 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

f） 供应商批准和保证过程（如：原材料、辅料、化学品和包装）；

g） 来料接收、产品储存、生产、运输和搬运；

h） 交叉污染的预防措施；

i） 清洁和消毒；

j） 人员卫生；

k） 产品信息/消费者意识；

l） 其它适宜内容。

成文信息应规定前提方案的选择、建立、适用的监视和验证。

8.11追溯系统

可追溯性系统应能够唯一地识别来自供应商的进料和终产品的分销路线的第一阶段。

建立和实施追溯体系时，至少应考虑下述内容：

a） 接收材料、辅料和中间产品的批次与终产品的关系；

b） 材料/产品的返工；

c） 终产品分销；

组织应确保确定适用的法律法规和顾客要求。

作为追溯体系的证据的成文信息应保留一定时间。保留时间至少为终产品的保质期。组织应验证并测试追溯体系的有效性。

8.12应急准备和响应

8.4.1 总则

最高管理者应确保制定程序，以响应可能对与组织在食物链中的作用相关的食品安全产生影响的潜在紧急情况或事件。

应建立和保持成文信息，以管理这些潜在紧急情况和事件。

8.4.2 紧急情况和事件的处理

组织应：

a） 通过以下方式，响应紧急情况和事件：

1） 确保识别适用的法律法规要求；

2） 内部沟通；

3） 外部沟通（如：供应、顾客、主管部门、媒体）；

b） 采取措施以降低紧急情况带来的后果，使紧急情况或事件的程度和潜在食品安全影响相适宜；

c） 可行时，定期测试程序；

d） 必要时，评审和更新成文信息，尤其是在发生任何事件、紧急情况或进行测试后。

8.13危害控制

### 8.13.1 实施危害分析的预备步骤

8.13.1.1总则

为进行危害分析，食品安全小组应收集、保持和更新预备信息。包括但不限于：

a） 适用法律法规要求和顾客要求；

b） 组织的产品、过程、设备；

c) 食品安全管理体系、HACCP体系有关的食品安全危害。

8.13.1.2 原材料、辅料和产品接触材料的特性

组织应确保识别出所有原材料、辅料和产品接触材料的适用法律法规食品安全要求。

组织应在进行危害分析所需的范围内保持所有原材料、辅料和产品接触材料有关的成文信息，适宜时，包括下述内容：

a） 生物、化学和物理特性；

b） 配制辅料的组成，包括添加剂和加工助剂；

c） 来源（如动物、矿物质或植物）;；

d）原产地（出处）;

e） 生产方法；

f） 包装和交付方式；

g） 贮存条件和保质期；

h） 使用或生产前的预处理；

I）与采购材料和辅料预期用途相适宜的有关食品安全的接收准则或规范。

8.13.1.3 终产品特性

组织应确保为所有要生产的终产品确定所有适用的法律法规食品安全要求。

组织应在进行危害分析所需的范围内保持终产品特性有关的成文信息，适宜时，包括下述内容：

a） 产品名称或类似标识；

b） 成分；

c） 与食品安全相关生物、化学和物理特性；

d） 预期保质期和贮存条件；

e） 包装；

f）与食品安全有关的标识，和（或）处理、制备及预期用途的说明书；

g） 分销和交付方式。

8.13.1.4 预期用途

预期用途（包括合理预期的终产品处理）和任何非预期用途（但合理预期对终产品的错误处理和错误使用）应予以考虑，并作为进行危害分析所需的范围内的成文信息予以保持。

适用时，应确定每种产品的消费群体/使用群体；

应确定已知对特定食品安全危害易感的消费群体/使用群体。

8.13.1.5 流程图和过程描述

8.13.1.5.1 流程图的绘制

食品安全小组应建立、保持和更新食品安全管理体系、HACCP体系所涵盖的产品或产品类别和过程的流程图，作为成文信息。

流程图提供了过程的图形表示。 在进行危害分析时，应使用流程图作为评价食品安全危害可能发生、增加、减少或引入的基础。

流程图应清晰、准确、并且足够详尽，其详略程度足以实施危害分析。适宜时，流程图应包括：

a） 运行中各步骤的顺序和相互作用；

b） 任何外包过程和分包工作；

c） 原材料、辅料、加工助剂、包装材料、公用设施和中间产品从何处进入流程；

d） 何处出现返工和回收；

e） 终产品、中间产品、副产品和废弃物从何处流出或清除。

8.13.1.5.2 流程图现场确认

食品安全小组应现场确认流程图准确性，适宜时进行更新，并保留作为成文信息。

8.13.1.5.3 过程和过程环境描述

食品安全小组应描述下述内容，其详略程度足以实施危害分析：

a）厂房的布局，包括食品和非食品处理区;

b）加工设备和接触材料、加工助剂和材料流动;

c）现有的PRP、过程参数、控制措施（如果有）和/或实施的严格程度，或影响食品安全的程序;

d）可能影响控制措施的选择和严格程度的外部要求（例如来自立法和监管机构或顾客）。

适宜时，还应包括预期季节性变更或班次模式导致的变化。

描述应在适宜时更新，并作为成文信息予以保持。

### 8.13.2 危害分析

8.13.2.1 总则

食品安全小组应基于预备信息进行危害分析，以确定需要控制的危害。控制程度应确保食品安全。适宜时，应采用控制措施的组合。

8.13.2.2 危害识别和可接受水平的确定

8.13.2.2.1 应识别并记录与产品类别、过程类别和过程环境相关的所有合理预期发生的食品安全危害。识别应基于以下方面：

a）根据收集的预备信息和数据；

b） 经验；

c） 内外部信息，尽可能包括流行病学、科学和其它历史数据；

d） 来自食品链的可能与终产品、中间产品以及消费食品的安全有关的食品安全危害信息；

e） 法律法规和顾客要求。

8.13.2.2.2 组织应识别可能存在、引入、增加或持续存在的每一食品安全危害的步骤（如：原材料接收、加工、分销和交付）。

在识别危害时，组织应考虑：

a） 食物链中前后各个阶段：

b） 流程图中的所有步骤；

c） 过程设备、公用设施/服务设施、过程环境和人员；

8.13.2.2.3 只要有可能，组织应确定终产品中食品安全危害的可接受水平。

在确定可接受水平时，组织应：

a） 确保已识别适用的法律法规和顾客要求；

b） 考虑终产品的预期用途；

c） 考虑任何其它有关信息。

组织应保持有关确定的可接受水平及其可接受水平确定理由的成文信息。

8.13.2.3 危害评估

组织应对每种已识别的食品安全危害进行危害评估，以确定消除危害或将危害降至可接受水平是否是必需的。

组织应评估每种食品安全危害的以下方面：组织应评估每种食品安全危害：

a）在采用控制措施之前，终产品中危害发生的可能性;

b）与预期用途有关的不良健康影响的严重程度。

组织应识别任何重大的食品安全危害。

应描述所采用的方法，并将危害评估的结果作为成文信息保持。

8.13.2.4 控制措施的选择和分类

8.13.2.4.1 基于危害评估，组织应选择适宜的控制措施或控制措施组合，能够预防已确定的重大食品安全危害，或将其降低至规定的可接受水平。

组织应将选择的已确定控制措施分类为OPRP或CCP进行管理。

分类应使用系统方法进行。 对于所选择的每项控制措施，应对以下内容进行评估：

a）其作用失效的可能性;

b）在其作用失效的情况下后果的严重性; 该评估应包括：

1）对已识别的重大食品安全危害的影响;

2）与其他控制措施有关的位置;

3）是否是针对性地建立并用于降低危害到可接受水平；

4）是单一措施还是控制措施组合的一部分。

8.13.2.4.2此外，对于每项控制措施，系统方法应包括对以下方面的可行性的评估：

a）建立可测量的关键限值和/或可测量/可观察的行动准则;

b）监视以发现任何未能保持在关键限值和/或可测量/可观察的行动准则内的失效状态;

c）一旦失效，及时予以纠正。

决策过程以及控制措施的选择和分类结果应作为成文信息保持。

可能影响控制措施的选择和严格性的外部要求（例如法律、法规和顾客要求）也应作为成文信息予以保持。

### 8.13.3 控制措施和控制措施组合确认

食品安全小组应确认所选择的控制措施是否能够实现对重大食品安全危害的预期控制。 该确认应在实施包含在危险控制计划中的控制措施和控制措施组合之前以及本文所述任何变更之后进行。

当确认结果表明控制措施无法实现预期控制时，食品安全小组应修改和重新评估控制措施和/或控制组合。

食品安全小组应作为成文信息保持控制措施的确认方法以及证明控制措施能够达到预期结果的证据。

### 8.13.4 危害控制计划（危害分析和关键控制点/操作前提方案计划）

8.13.4.1总则

组织应建立、实施和保持一套危害控制计划，其中控制措施在关键控制点处或作为操作前提方案进行分类。

危害控制计划应作为成文信息予以保持，并应包括关键控制点处或操作前前提方案中各控制措施的以下信息：

a） 将在关键控制点控制或通过操作前提方案控制的食品安全危害；

b） 关键控制点处的关键限值或操作前提方案的行动准则；

c） 监视程序；

d） 关键限值或行动准则不达标时将采取的纠正和纠正措施；

e） 职责和权限；

f） 监视记录。

8.13.4.2关键限值和行动准则的确定

关键控制点处的关键限值和操作前提方案的行动准则应予以规定。关键限值和行动准则的确定理由应作为成文信息予以保持。

关键控制点处的关键限值应可测量。符合关键限值应确保不超过可接受水平。

操作前提方案的行动准则应可测量或可观察。符合行动准则应有助于确保不超过可接受水平。

8.13.4.3关键控制点处和操作前提方案用监视系统

在各关键控制点处，针对每个控制措施或控制措施组合，建立一套监视系统，以检测关键限值何时超出。系统应包括与关键限值有关的所有计划的测量。

在每个操作前提方案中，针对每个控制措施或控制措施组合，建立一套监视系统，以检测未能满足行动准则。

各关键控制点处和各操作前提方案的监视系统应包括以下成文信息：

a)在适当的时间内提供结果的测量或观察；

b)所用的监视装置；

c)适用的校准方法，或对于操作前提方案而言，验证可靠测量或观察的类似方法；

d）监视频率；

e）监视结果；

f） 监视有关职责和权限

g) 监视结果的评价有关职责和权限。

在各关键控制点处，监视的方法和频率应能够及时确定关键限值何时超出，以便于及时隔离和评价产品。

在各操作前提方案中，监视方式和频率应与未能满足行动准则的可能性和后果严重程度相匹配。

在基于观察（如：目视检查）的主观数据监视某一操作前提方案时，应有指导书或规范的支持。

8.13.4.4超出关键限值或行动准则未能满足时采取的措施

组织应规定超出关键限值或行动准则未能满足时将采取的纠正和纠正措施，并应确保：

a） 潜在不安全产品没有放行；

b）确定不合格的原因；

c）关键控制点处或操作前提方案控制的参数恢复到关键限值或行动准则范围内；

d) 防止再次发生。

组织应采取8.9.2规定的纠正以及8.9.3规定的纠正措施。

8.13.4.5实施危害控制计划

组织应实施和保持危害控制计划，且实施证据应作为成文信息予以保留。

8.14规定前提方案和危害控制计划信息的更新

制订危害控制计划后，必要时，组织应更新以下信息：

a） 原材料、辅料和与产品接触材料的特性；

b） 终产品的特性；

c） 预期用途；

d） 流程图和过程与过程环境描述。

组织应确保危害控制计划和/或前提方案是最新的。

8.15监视和测量的控制

组织应提供证据证明使用的特定监视和测量方法和设备足以用于与PRP和危害控制计划有关的监视和测量活动。

所用监视和测量设备应：

a） 在使用前，按规定时间间隔进行校准或检定；

b） 进行调整或必要时重新调整；

c）得到识别，以确定其校准状态；

d） 防止可能使测量结果失效的调整；

e） 防止损坏和失效。

校准或检定结果应作为成文信息予以保留。所有设备校准应能溯源到国际的或国家的测量标准；当不存在上述标准时，校准或验证用依据应作为成文信息予以保留。

当发现设备或过程不符合要求时，组织应对以往测量结果的有效性进行评估。组织应对该设备或过程环境以及任何受影响的产品采取适宜的措施。

这种评估和相应措施应作为成文信息予以保持。

食品安全管理体系、HACCP体系内监视和测量用软件在使用前，应由组织、软件供应商或第三方进行确认。确认活动有关的成文信息应由组织保持，而软件则应及时更新。

无论何时发生变化，包括对商用现成软件的软件配置/修改，都应在实施前进行授权，形成文件，并加以确认。

8.16验证相关前提方案和危害控制计划

8.15.1 验证

组织应建立、实施并保持验证活动，验证策划应规定验证活动的目的、方法、频次和职责。

验证活动应证实：

a） 前提方案得以实施且具有效；

b） 危害控制计划得以实施行且具有效；

c） 危害水平在确定的可接受水平之内

d） 定期更新危害分析的输入；

e） 组织确定的其他措施得以实施且具有效；

组织应确保负责监视相同活动的人员不进行验证活动。

验证结果应作为成文信息予以保留，并得到沟通。

如果验证是基于终产品样品或直接过程样品的测试，且这些测试样品显示未满足食品安全危害的可接受水平，则组织应将受影响批次的产品作为潜在不安全产品进行处理，并按照要求采取纠正措施。

8.16.2 验证活动结果的分析

食品安全小组应对验证结果进行分析，该分析应作为FSMS绩效评价的输入。

8.17 不合格产品和过程控制

### 8.17.1总则

组织应确保经由操作前提方案的监视以及在CCP处获得的数据均通过由有能力并有权启动纠正和纠正措施的指定人员进行评价。

### 8.17.2纠正

8.9.2.1当关键限值超出和/或不符合操作前提方案的行动准则时，组织应确保根据产品的用途和放行要求，识别和控制受影响的产品。

应建立、保持并更新成文信息，包括：

a) 受影响产品的识别、评估和纠正的方法，以确保对它们进行适宜的处置；

b) 评审所实施纠正的安排。

8.17.2.2 当在CCP处关键限值超出时，应确定受影响产品并将其视作潜在不安全产品加以处理。

8.17.2.3 当不满足操作前提方案的行动准则时，应采取以下措施：

a）确定该失效的后果对食品安全的影响;

b）确定失效的原因;

c）确定受影响的产品并根据8.9.4进行处理。

组织应保留评估结果作为成文信息。

8.17.2.4 应保留成文信息，以描述对不合格产品和过程所做的纠正，包括：

a） 不合格的性质；

b） 失效的原因；

c） 不合格导致的后果；以及

### 8.17.3 纠正措施

当关键限值超出和/或不符合操作前提方案的行动准则时，应当对纠正措施的需求进行评价。

组织应建立并保持成文信息，规定适宜的措施以识别和消除已发现的不符合的原因，防止其再次发生，并在不符合发生后，使相应的过程恢复受控状态。

这些措施应包括：

a） 评审来自顾客和/或顾客抱怨/监管检验报告确认的不符合；

b） 评审监视结果可能向失控发展的趋势；

c） 确定不符合的原因；

d） 确定并实施相应措施，以确保不符合不再发生；

e） 记录所采取纠正措施的结果；

f） 验证采取的纠正措施，以确保其有效。

组织应保留所有纠正措施的成文信息。

### 8.17.4 潜在不安全产品的处置

8.9.4.1 总则

除非组织可证实如下情况，否则应采取措施避免潜在不安全产品进入食品链：

a)相关的食品安全危害已降至规定的可接受水平；

b)相关的食品安全危害在进入食品链前将降至确定的可接受水平；

c)尽管不符合，但产品仍能满足相关的食品安全危害的规定的可接受水平。

已识别的潜在不安全产品应在经过评价并确定处置前处于组织的控制之中。

当产品在组织的控制之外，并继而确定为不安全时，组织应通知相关方，并启动撤回/召回。

相关方的控制和相关响应以及处理潜在不安全产品的授权应作为成文信息保留。

8.17.4.2 放行的评价

受到不合格影响的每批产品都应进行评价。

在CCP处超出关键限值而受影响的产品不得放行，应按照要求进行处理。

未满足OPRP行动准则而受影响的产品只有在符合以下任一条件时才能作为安全产品放行：

a)除监视系统外的其他证据证实控制措施有效；

b)证据表明，针对特定产品的控制措施的组合作用达到预期效果（即确定的可接受水平）；

c) 抽样、分析和（或）其他验证活动的结果证实受影响的产品符合确定的相关食品安全危害的可接受水平。

产品放行的评价结果应作为成文信息加以保留。

8.17.4.3 不合格产品的处置

不允许放行的产品应为：

a）在组织内部或外部进行再加工或进一步加工，以确保食品安全危害降至可接受的水平; 或

b）转用于其他用途，但不能影响到食品链中的食品安全; 或

c）销毁和（或）按废物处理。

应保留关于不合格产品处置的成文信息，包括具有批准权限的人员的确定。

### 8.17.5 撤回/召回

组织应能够通过任命有权启动和执行撤回/召回的有能力的人员，确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的各批次终产品。

组织应建立并保持成文信息，以便：

1)通知相关方（如：立法和监管部门、顾客和（或）消费者）；

2)处置撤回/召回产品及库存中受影响的产品；

3）安排采取措施的顺序。

撤回/召回的产品和仍在库存的终产品在按照要求进行管理之前，应在组织的控制下被封存或保留。

撤回/召回的原因、范围和结果应作为成文信息保留，并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。

组织应通过应用适宜的技术（例如模拟撤回/召回或实际撤回/召回）来验证撤回/召回的实施和有效性，并保留成文信息。

9 绩效评价

9.1 监视、测量、分析和评价

### 9.1.1 总则

组织应确定：

a） 需要监视和测量的什么；

b） 适用时，监视、测量、分析和评价的方法以确保结果的有效；

c） 实施监视和测量的时机；

d） 分析和评价监视和测量结果的时机；

e） 开展监视和测量结果分析与评价的责任人。

组织应保留适宜的成文信息，作为结果的证据。

组织应评价质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的绩效和有效性。

### 9.1.2 分析和评价

组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息，包括与前提方案和危害控制计划相关的验证活动的结果、内部审核(见9.2)和外部审核。

所做分析应：

a） 确认体系的总体绩效符合策划安排且满足组织建立的食品安全管理体系、HACCP体系要求；

b） 确定更新或改进管理体系的需求；

c） 确定预示潜在不安全产品或过程失效较高发生率的趋势；

d） 为策划与待审核范围的状态和重要性有关的内部审核方案建立信息;

e） 提供所有纠正和纠正措施有效的证据。

分析结果以及后续活动应作为成文信息保留，并向最高管理者报告，作为管理评审以及更新质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的输入。

9.2 内部审核

9.2.1 组织应按照策划的时间间隔进行内部审核，以便提供有关质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的下列信息：

a） 是否符合：

1）组织自身质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的要求；

2）本标准的要求；

b） 是否得到有效的实施和保持。

9.2.2 组织应：

a) 依据有关过程的重要性、质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系内的变化、监视、测量和以往审核的结果，策划、制定、实施和保持审核方案，审核方案包括审核的频次、方法、责职、策划要求和报告；

b） 规定每次审核的审核准则和范围；

c） 选择有资质的审核员并实施审核以确保审核过程客观公正；

d） 确保将审核结果报告给食品安全小姐和相关管理者；

e） 保留成文信息，作为实施审核方案以及审核结果的证据；

f） 在约定的时间范围内采取必要的纠正和纠正措施；

g) 确定质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系是否符合食品安全方针的目的以及食品安全管理体系、HACCP体系的目标。

组织的后续活动应包括对采取措施的验证以及验证结果的报告。

9.3 管理评审

9.3.1 总则

最高管理者应按照策划的时间间隔对组织的质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系进行评审，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性。

9.3.2 管理评审输入

管理评审应考虑对下列内容：

a） 以往管理评审所采取措施的情况；

b） 与质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系相关的内外部因素的变化，包括组织及其环境的变化；

c） 下列有关质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系绩效和有效性的信息，包括其趋势：

1) 体系更新活动的结果；

2) 监视和测量结果；

3) 与前提方案和危害控制计划相关的验证活动结果的分析；

4) 不合格及纠正措施；

5) 审核结果（内部的和外部的）；

6) 检查（如监管部门、顾客）；

7) 外部供方的绩效；

8) 评审风险和机会以及评审应对风险和机会所采取的措施的有效性；

9) 质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系目标的实现程度；

d） 资源的充分性；

e） 所发生的的任何紧急情况、事件或撤回/召回；

f） 通过外部内部沟通获取的有关信息，包括利益相关方的请求和抱怨；

g） 持续改进的机会。

数据的呈现方式应使最高管理者能够将信息与FSMS的既定目标联系起来。

9.3.3 管理评审输出

管理评审的输出应包括：

a） 与持续改进机会相关的决定和措施；

b） 更新或变更质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的任何需求，包括资源需求以及对食品安全方针和目标的修订。

组织应保留成文信息,作为管理评审结果的证据。

10 改进

10.1 不合格和纠正措施

10.1.1 当出现不合格时，组织应：

a）对不合格做出应对，并在适用时：

1）采取措施以控制和纠正不合格；

2）处置后果。

b）通过下列活动，评价是否需要采取措施，以消除产生不合格的原因，避免其再次发生或者在其他场合发生：

1）评审不合格；

2）确定不合格的原因；

3）确定是否存在或可能发生类似的不合格。

c）实施所需的措施；

d）评审所采取的纠正措施的有效性；

e）需要时，变更质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系。

纠正措施应与不合格所产生的影响相适应。

10.1.2 组织应保留成文信息，作为下列事项的证据：

a） 不合格的性质以及随后所采取的措施；

b） 纠正措施的结果。

10.2 持续改进

组织应持续改进质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的适宜性、充分性和有效性。

最高管理层应确保组织通过使用沟通、管理评审、内部审核、验证活动结果分析、控制措施和控制措施的组合的确认、纠正措施以及质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系更新来持续改进质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系有效性。

10.3 食品安全管理体系、HACCP体系的更新

最高管理者应确保质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系持续更新。为达到这一目标，食品安全小组应按照策划的时间间隔评价质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系。食品安全小组应考虑是否有必要评审危害分析、既定的危害控制计划以及既定的前提方案。更新的活动应基于：

a） 来自外部和内部沟通的输入；

b） 来自其他关于质量环境职业健康安全/食品安全/HACCP体系的合适性、充分性和有效性的信息的输入；

c） 来自验证活动结果分析的输出；

d） 来自管理评审的输出。

体系更新活动的应保留作为成文信息，并作为管理评审的输入进行报告。

附件一：工艺流程

**客户订单-采购-验收OPRP1-储存（必要时）-销售-客户验收**

特殊过程：销售

外包；无

# 

# 附件二： 质量/环境/职业健康安全管理体系职能分配表

| **GB/T19001-2016** | **GB/T24001-2016** | **GB/T45001-2020 ISO45001:2018** | 管理层 | 行政部 | 市场部 | 财务部 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1理解组织及其背景环境 | 4.1理解组织及其所处环境 | 4.1 理解组织及其所处的环境 | ★ | △ | △ | △ |
| 4.2理解相关方的需求和期望 | 4.2理解相关方的需求和期望 | 4.2 理解工作人员和其他相关方的需求和期望 | ★ | △ | △ | △ |
| 4.3确定质量管理体系的范围 | 4.3确定环境管理体系的范围 | 4.3 确定职业健康安全管理体系范围 | ★ | △ | △ | △ |
| 4.4质量管理体系 | 4.4环境管理体系 | 4.4 职业健康安全管理体系 | ★ | △ | △ | △ |
| 5.1领导作用与承诺 | 5.1领导作用与承诺 | 5.1领导作用与承诺 | ★ | △ | △ | △ |
| 5.1.2以顾客为关注焦点 |  |  | ★ | △ | △ | △ |
| 5.2质量方针 | 5.2环境方针 | 5.2 职业健康安全方针 | ★ | △ | △ | △ |
| 5.3组织的岗位、职责和权限 | 5.3组织的岗位、职责和权限 | 5.3 组织的角色、职责和权限 | ★ | ★ | ★ | ★ |
|  |  | 5.4 工作人员的协商和参与 | ★ | △ | △ | △ |
| 6.1应对风险和机遇的措施 | 6.1总则 | 6.1.1 总则 | ★ | △ | △ | △ |
|  | 6.1.2环境因素 | 6.1.2 危险源辨识及风险和机遇的评价 | ★ | ★ | ★ | ★ |
|  | 6.1.3合规义务 | 6.1.3 法律法规要求和其他要求的确定 | ★ | △ | △ | △ |
|  | 6.1.4措施的策划 | 6.1.4　措施的策划 | ★ | △ | △ | △ |
| 6.2质量目标及其实施的策划 |  |  | ★ | ★ | ★ | ★ |
|  | 6.2环境目标及其实施的策划 | 6.2 职业健康安全目标及其实现的策划 | ★ | △ | △ | △ |
| 6.3变更的策划 |  |  | ★ | △ | △ | △ |
| 7.1.1总则 | 7.1资源 | 7.1 资源 | ★ | △ | △ | △ |
| 7.1.2人员 |  |  | △ | ★ | △ | △ |
| 7.1.3基础设施 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 7.1.4过程环境 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 7.1.5监视和测量设备 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 7.1.6组织的知识 |  |  | △ | ★ | △ | △ |
| 7.2能力 | 7.2能力 | 7.2 能力 | △ | ★ | △ | △ |
| 7.3意识 | 7.3意识 | 7.3 意识 | △ | ★ | △ | △ |
| 7.4沟通 | 7.4信息交流 | 7.4 沟通 | △ | ★ | △ | △ |
| 7.5形成文件的信息 | 7.5形成文件的信息 | 7.5 成文信息 | △ | ★ | △ | △ |
| 7.5.2创建和更新 | 7.5.2创建和更新 | 7.5.2 创建和更新 | △ | ★ | △ | △ |
| 7.5.3形成文件的信息的控制 | 7.5.3文件化信息的控制 | 7.5.3 成文信息的控制 | △ | ★ | △ | △ |
| 8.1运行策划和控制 |  |  | ★ | △ | △ | △ |
|  | 8.1运行策划和控制 | 8.1 运行策划和控制 | ★ | △ | ★ | ★ |
| 8.2.1顾客沟通 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.2.2与服务相关的要求的确定 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.2.3与服务相关的要求的评审 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.2.4服务要求的更改 |  |  | △ | △ | △ | △ |
| 8.3服务的设计开发 |  |  | / | / | / | / |
| 8.4外部提供过程、产品和服务的控制 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.5服务提供 |  |  |  |  |  |  |
| 8.5.1服务提供的控制 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.5.2 标识和可追溯性 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.5.3 顾客或外部供方的财产 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.5.4 防护 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.5.5 交付后的活动 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.5.6 更改控制 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.6服务的放行 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
| 8.7不合格输出的控制 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
|  | 8.2应急准备和响应 | 8.2 应急准备和响应 | △ | ★ | △ | △ |
| 9绩效评价 | 9绩效评价 | 9.1 监视、测量、分析和评价绩效 | △ | ★ | ★ | △ |
| 9.1.1总则 | 9.1.1总则 | 9.1.1 总则 | ★ | △ | △ | △ |
| 9.1.2顾客满意 |  |  | △ | △ | ★ | △ |
|  | 9.1.2合规性评价 | 9.1.2 合规性评价 | △ | ★ | △ | △ |
| 9.1.3分析与评价 |  |  | △ | △ | △ | △ |
| 9.2内部审核 | 9.2内部审核 | 9.2 内部审核 | ★ | △ | △ | △ |
| 9.3管理评审 | 9.3管理评审 | 9.3 管理评审 | ★ | △ | △ | △ |
| 10持续改进 | 10持续改进 | 10 改进 |  |  | △ | △ |
| 10.1总则 | 10.1总则 | 10.1 总则 | ★ | △ | △ | △ |
| 10.2不符合和纠正措施 | 10.2不符合和纠正措施 | 10.2 事件、不符合和纠正措施 | △ | △ | ★ | △ |
| 10.3持续改进 | 10.3持续改进 | 10.3 持续改进 | ★ | △ | △ | △ |

附件三：食品安全管理体系职能分配表

| 部门  标准条款/手册章节 | 总经理 | 食品安全小组 | 行政部 | 财务部 | 市场部 |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4组织环境 | | | | | | |
| 4.1理解组织及其环境 | ▲ | △ | △ | △ | △ |  |
| 4.2理解相关方的需求和期望 | ▲ | △ | △ | △ | △ |  |
| 4.3确定食品安全管理体系、HACCP体系的范围 | ▲ | △ | △ | △ | △ |  |
| 4.4合规义务 | ▲ | △ | △ | △ | △ |  |
| 4.5食品安全文化 | ▲ | △ | △ | △ | △ |  |
| 5领导作用 | | | | | | |
| 5.1 领导作用和承诺 | ▲ | △ | △ | △ | △ |  |
| 5.2方针 | ▲ | △ | △ | △ | △ |  |
| 5.3组织的岗位、职责和权限 | ▲ | ▲ | ▲ | △ | ▲ |  |
| 6策划 | | | | | | |
| 6.1应对风险和机遇的措施 | ▲ | △ | △ | △ | △ |  |
| 6.2食品安全管理体系、HACCP体系目标及其实现的策划 | ▲ | △ | ▲ | △ | ▲ |  |
| 6.3变更的策划 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 7支持 | | | | | | |
| 7.1资源 | ▲ | △ | △ | △ | △ |  |
| 7.1.1 总则 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 7.1.2人员 | △ | △ | ▲ | △ | △ |  |
| 7.1.3 基础设施 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 7.1.4工作环境 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 7.1.5食品安全管理体系、HACCP体系的外部开发要素 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 7.1.6外部提供过程、产品或服务的控制 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 7.2能力 | △ | △ | ▲ | △ | △ |  |
| 7.3意识 | △ | △ | ▲ | △ | △ |  |
| 7.4沟通 | △ | △ | ▲ | △ | △ |  |
| 7.5成文信息 | △ | △ | ▲ | △ | △ |  |
| 8运行 | | | | | | |
| 8.1运行策划和控制 | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.1.1良好加工规范（GHP） | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.1.2卫生操作规范制度（OPRP ）(操作性前提方案OPRP) | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.2前提方案（PRPs） | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.3追溯系统 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.4应急准备和响应 | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.5危害控制 | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.5.1实施危害分析的预备步骤 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 8.5.2危害分析 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 8.5.3控制措施和控制措施组合确认 | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.5.4危害控制计划（危害分析和关键控制点/操作前提方案计划） | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.6规定前提方案和危害控制计划信息的更新 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 8.7监视和测量的控制 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.8验证相关前提方案和危害控制计划 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.9不合格产品和过程控制 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.9.1总则 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 8.9.2纠正 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 8.9.3纠正措施 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 8.9.4潜在不安全产品的处置 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 8.9.5撤回/召回 | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 9绩效评价 | | | | | | |
| 9.1监视、测量、分析和评价 | △ | △ | △ | △ | ▲ |  |
| 9.2内部审核 | ▲ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 9.3 管理评审 | ▲ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 10改进 | | | | | | |
| 10.1不合格和纠正措施 | △ | ▲ | △ | △ | ▲ |  |
| 10.2持续改进 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |
| 10.3食品安全管理体系、HACCP体系的更新 | △ | ▲ | △ | △ | △ |  |

注：▲-表示主控部门，△-表示配合部门。

附件四：HACCP（V1.0)体系职能分配表

| 部门  标准条款  手册章节 | 总经理 | HACCP小组 | 市场部 | 行政部 | 财务部 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 HACCP体系 |  |  |  |  |  |
| 1.1 总要求 | ▲ | △ | △ | △ | △ |
| 1.2 文件要求 | △ | ▲ | △ | ▲ | △ |
| 1.2.3 文件控制 | △ | ▲ | △ | ▲ | △ |
| 1.2.4 记录控制 | △ | ▲ | △ | ▲ | △ |
| 2 管理职责 | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | △ |
| 2.1 管理承诺 | ▲ | △ | △ | △ | △ |
| 2.2 合规义务 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 2.3 食品安全文化 | ▲ | △ | △ | △ | △ |
| 2.4 食品安全方针、目标 | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | △ |
| 2.4.1 方针 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 2.4.2 目标 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 2.5 职责、权限与沟通 | △ | △ | △ | ▲ | △ |
| 3 前提计划 |  |  |  |  |  |
| 3.1 总则 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 3.2 人力资源 | △ | △ | △ | ▲ | △ |
| 3.3 良好卫生规范 | △ | ▲ | ▲ | △ | △ |
| 3.4 产品设计和开发 | 不适用 |  |  |  |  |
| 3.5 采购管理 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 3.6 监视和测量 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 3.7 标识和追溯 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 3.8 产品放行 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 3.9 产品撤回和召回 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 3.10 致敏物质的管理 | △ | △ | ▲ | ▲ | △ |
| 3.11 食品防护 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 3.12 食品欺诈预防 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 3.13 应急准备和响应 | △ | ▲ | ▲ | ▲ | △ |
| 4 危害控制 |  |  |  |  |  |
| 4.1 总则 | ▲ | △ | △ | △ | △ |
| 4.2 预备步骤 | ▲ | △ | △ | △ | △ |
| 4.2.1 HACCP小组的组成 | ▲ | △ | △ | △ | △ |
| 4.2.2 产品描述 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 4.2.3 预期用途的确定 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 4.2.4 过程描述及流程图的制定 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 4.2.5 流程图的确认 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 4.3 危害分析和制定控制措施 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 4.4 HACCP计划的确认 | △ | ▲ | ▲ | △ | △ |
| 4.5 HACCP体系验证 | △ | ▲ | ▲ | △ | △ |
| 4.6 HACCP计划记录的保持 | △ | △ | △ | ▲ | △ |
| 5 持续改进 |  |  |  |  |  |
| 5.1 不合格和纠正措施 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 5.1.1 不合格 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 5.1.2 纠正措施 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 5.2 投诉处理 | △ | △ | ▲ | △ | △ |
| 5.3 内部审核 | △ | ▲ | △ | △ | △ |
| 5.4 管理评审 | ▲ | △ | △ | △ | △ |
| 5.5 持续改进 | ▲ | △ | △ | △ | △ |

注：▲-表示主控部门，△-表示配合部门。

**附件四：程序文件目录**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 文件名称 | 编号 | 版本 | 发布日期 |
| 1 | 文件控制程序 | QESFH-B-01 | A/0 | 2025.2.12 |
| 2 | 记录控制程序 | QESFH-B-02 | A/0 | 2025.2.12 |
| 3 | 职责与沟通管理程序 | QESFH-B-03 | A/0 | 2025.2.12 |
| 4 | 应急准备与响应控制程序 | QESFH-B-04 | A/0 | 2025.2.12 |
| 5 | 管理评审程序 | QESFH-B-05 | A/0 | 2025.2.12 |
| 6 | 人力资源控制程序 | QESFH-B-06 | A/0 | 2025.2.12 |
| 7 | 基础设施控制程序 | QESFH-B-07 | A/0 | 2025.2.12 |
| 8 | 不合格品控制程序 | QESFH-B-08 | A/9 | 2025.2.12 |
| 9 | 采购控制程序 | QESFH-B-09 | A/0 | 2025.2.12 |
| 10 | 产品召回控制程序 | QESFH-B-10 | A/0 | 2025.2.12 |
| 11 | 内部审核控制程序 | QESFH-B-11 | A/0 | 2025.2.12 |
| 12 | 确认、验证和改进控制程序 | QESFH-B-12 | A/0 | 2025.2.12 |
| 13 | 危害分析、评估、控制程序 | QESFH-B-13 | A/0 | 2025.2.12 |
| 14 | 工作环境控制程序 | QESFH-B-14 | A/0 | 2025.2.12 |
| 15 | 监视和测量设备控制程序 | QESFH-B-15 | A/0 | 2025.2.12 |
| 16 | 可追溯控制程序 | QESFH-B-16 | A/0 | 2025.2.12 |
| 17 | 纠正和纠正措施控制程序 | QESFH-B-17 | A/0 | 2025.2.12 |
| 18 | 预防措施控制程序 | QESFH-B-18 | A/0 | 2025.2.12 |
| 19 | 监控与纠偏程序 | QESFH-B-19 | A/0 | 2025.2.12 |
| 20 | 有毒有害品管理程序 | QESFH-B-20 | A/0 | 2025.2.12 |
| 21 | 预防和消除食品欺诈程序 | QESFH-B-21 | A/0 | 2025.2.12 |
| 22 | 食品过敏原控制程序 | QESFH-B-22 | A/0 | 2025.2.12 |
| 23 | 食品配送控制程序 | QESFH-B-23 | A/0 | 2025.2.12 |
| 24 | 法律及其他要求控制程序 | QESFH-B-24 | A/0 | 2025.2.12 |
| 25 | 环境职业健康安全目标和方案控制程序 | QESFH-B-25 | A/0 | 2025.2.12 |
| 26 | 环境运行控制程序 | QESFH-B-26 | A/0 | 2025.2.12 |
| 27 | 环境因素和危险源识别评价控制程序 | QESFH-B-27 | A/0 | 2025.2.12 |
| 28 | 公司环境分析控制程序 | QESFH-B-28 | A/0 | 2025.2.12 |
| 29 | 风险和机遇的应对控制程序 | QESFH-B-29 | A/0 | 2025.2.12 |
| 30 | 职业健康安全运行控制程序 | QESFH-B-30 | A/0 | 2025.2.12 |
| 31 | 合规性评价控制程序 | QESFH-B-31 | A/0 | 2025.2.12 |
| 32 | 事故报告、调查与处理控制程序 | QESFH-B-32 | A/0 | 2025.2.12 |