

附件 2

危害分析与关键控制点（HACCP）体系 认证要求（V1.0）

本附件可作为认证机构开展 HACCP 体系认证的依据，规定了食品及食品相关行业的生产经营企业以危害分析与关键控制点（HACCP）原理为基础，建立、实施、保持、改进 HACCP 体系的要求。本文件也适用于食品及食品相关行业的生产经营企业对其建立的 HACCP 体系的内部审核与自我评价。

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。

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；

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；

注：食品链相关过程包括从初级生产直至消费的各环节相关过程，涉及食品及其辅料的生产、加工、分销、贮存、处理以及饲料生产、食品接触材料、生产服务提供等过程。

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；

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。

1.2 文件要求

1.2.1 HACCP 体系文件

应包括：

- a) 形成文件的食品安全方针；
- b) HACCP 手册；
- c) 本文件所要求的形成文件的程序；
- d) 企业为确保 HACCP 体系过程的有效策划、运行和控制所需的文件；
- e) 本文件所要求的记录。

1.2.2 HACCP 手册

企业应编制和保持 HACCP 手册，内容至少包括：

- a) HACCP 体系的范围，包括所覆盖产品或产品类别、操作步骤和场所；
- b) HACCP 体系程序文件或对其的引用；
- c) HACCP 体系过程及其相互作用的表述。

1.2.3 文件控制

HACCP 体系所要求的文件应予以控制。

应建立文件控制程序，以规定以下方面所需的控制：

- a) 文件发布前得到批准，确保文件是充分的、适宜的和有效的；
- b) 必要时对文件进行审核与更新，并再次批准；
- c) 确保文件的更改和现行修订状态得到识别；
- d) 确保在使用处可获得文件的适用版本；
- e) 确保文件保持清晰、易于识别；
- f) 确保与 HACCP 体系相关的外来文件得到识别，并控制其分发；
- g) 防止失效文件的非预期使用，对需保留的作废文件进行适当的标识。

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 管理职责

2.1 管理承诺