



HACCP体系文件编制

制作：北京正博和源科技有限公司

主讲：

电话：**400 008 2003**

网址：www.foodtest.cn

北京正博和源科技有限公司简介

- 宗旨：致力于为食品企业及实验室提供一站式服务！
- 服务范围：
 - 生产许可技术服务（食品、食品添加剂、食品包装材料）
 - 企业标准备案、食品标签审核
 - 实验用品销售（仪器/试剂耗材）
 - HACCP/ISO22000/ISO9001等认证技术服务
 - 工厂/实验室/洁净间设计施工
 - 人员培训（检验员实际操作、生产质量管理）
- 电话： 400 008 2003
- 网址： www.foodtest.cn



HACCP体系文件的编制

主要内容：

- ⑩ HACCP体系文件的概念
- ⑩ HACCP体系文件的编制依据
- ⑩ HACCP体系文件的编制原则
- ⑩ HACCP体系文件的构成

HACCP手册

HACCP程序文件

HACCP支持文件

HACCP记录

HACCP体系各层次文件的关系

HACCP手册	→ 法规性文件	→ 规定体系
程序文件	→ 法规性文件	→ 规定体系
支持文件	→ 技术性文件	→ 支持体系
记录	→ 证据性文件	→ 证实体系

HACCP体系文件的结构



HACCP手册

- HACCP手册的编制要求
- HACCP手册的编写格式和内容框架

HACCP手册的编制要求

- 对企业所建立的HACCP体系做出总体规定
- 描述HACCP体系各组成部分、各过程之间的相互关系和相互作用
- 将准则、法规的要求转化为对本企业的具体要求。
- 在手册的规定与程序文件之间建立对应关系，确保规定能够被实施

HACCP手册

编写格式和内容框架

HACCP手册

目录

- 0.1 颁布令
- 0.2 HACCP小组组长任命书
- 0.3 食品安全方针和食品安全目标
- 0.4 HACCP体系结构图
- 0.5 HACCP体系职能分配表
- 1 范围
- 2 引用文件
- 3 术语、定义
- 4 企业HACCP体系
- 5 管理职责
- 6 前提计划
- 7 HACCP计划的建立和实施

手册正文

6 前提计划

6.1 总则

6.2 人力资源保障计划

6.3 良好操作 规范(GMP)

6.4 卫生标准操作程序 (SSOP)

6.5 原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度

6.6 维护保养计划

6.7 标识和追溯计划、产品召回计划

6.8 应急预案

手册正文

7 HACCP计划的建立和实施

7.1 总则

7.2 预备步骤

7.3 危害分析和制定控制措施

7.4 关键控制点（CCP）的确定

7.5 关键限制的确定

7.6 CCP的监控

7.7 建立关键限制偏离时的纠正措施

7.8 HACCP计划的确认和验证

7.9 HACCP计划的保持

HACCP 程序文件编制要求

1. 执行HACCP手册的规定
2. 采用过程方法
3. 具有针对性和可操作性
4. 与支持文件和记录建立完整联系

HACCP程序文件的组成（供参考）

1. 文件控制程序
2. 前提计划（GMP控制程序，SSOP控制程序）
3. 人员培训控制程序
4. 产品召回控制程序
5. 产品标识和可追溯控制程序
6. 不合格品控制程序
7. 关键控制点确定控制程序
8. 监视测量控制程序
9. 验证和确认控制程序
10. 记录控制程序

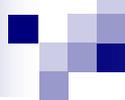
HACCP支持文件组成

1. 相关法律法规
2. 相关技术规范、标准、指南
3. 相关研究实验报告和技术报告（危害分析技术报告等）
4. 加工过程的工艺文件（作业指导书、设备操作规程、监控仪器校准规程、产品验收准则等）
5. 人员岗位职责和任职条件
6. 相关管理制度

HACCP记录的组成（供参考）

HACCP记录

1. 文件控制记录
2. GMP实施记录
3. SSOP卫生监控记录
4. 人员培训记录
5. 设备设施保养记录
6. 产品召回记录
7. HACCP计划验证记录
8. 关键工序巡查记录
9. 关键工序控制记录
10. 纠正和预防措施控制记录
11. 制定HACCP计划的记录
12. 关键限制纠偏记录
13. 验证记录

- 
- 代表公司感谢大家对我们工作的支持和积极的参与。
 - 欢迎提出宝贵意见。
 - 谢谢！



欢迎关注食品安全与管理服务公众号

北京正博和源科技有限公司

电话： 400 008 2003

网址： www.foodtest.cn