



中华人民共和国认证认可行业标准

RB/T 066—2021

粮食加工企业质量管理体系 要求

Quality management systems of grain processing enterprise—Requirements

2021-11-04 发布

2022-01-01 实施

国家认证认可监督管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 组织环境	1
4.1 理解组织及其环境	1
4.2 理解相关方的需求和期望	2
4.3 确定质量管理体系的范围	2
4.4 质量管理体系及其过程	2
5 领导作用	2
5.1 领导作用和承诺	2
5.2 方针	2
5.3 组织的岗位、职责和权限	3
6 策划	3
6.1 应对风险和机遇的措施	3
6.2 质量目标及其实现的策划	3
6.3 变更的策划	3
6.4 合规义务	4
7 支持	4
7.1 资源	4
7.2 能力	5
7.3 意识	5
7.4 沟通	5
7.5 成文信息	6
8 运行	6
8.1 运行的策划和控制	6
8.2 产品和服务的要求	7
8.3 产品和服务的设计和开发	7
8.4 外部提供的过程、产品和服务的控制	8
8.5 生产和服务提供	9
8.6 产品和服务的放行	10
8.7 不合格输出的控制	10
9 绩效评价	11
9.1 监视、测量、分析和评价	11

RB/T 066—2021

9.2 内部审核	11
9.3 管理评审	11
10 改进	11
附录 A (规范性) 粮食加工企业产品安全管理要求	12

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本文件起草单位：北京中经科环质量认证有限公司、中国粮食行业协会、北京古船食品有限公司、中粮面业(秦皇岛)鹏泰有限公司、益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司。

本文件主要起草人：曹春香、赵奕、韩兆轩、王格平、王立男、李巍、管文霞、邵友生、尹屹峰、伍雪梅、曹慧英、张杰、万媛媛。

引 言

本文件制定的目的是为了规范和提升粮食加工企业质量管理体系过程和绩效,同时,本文件也为认证机构在粮食加工企业开展质量管理体系认证提供具有行业特色、规范的认证依据。

本文件的基本框架与 GB/T 19001—2016《质量管理体系 要求》保持一致,引用了 GB/T 19001—2016 的全部要求,并结合粮食加工企业质量管理特点,提出了粮食加工企业质量管理体系具体要求。

本文件借鉴了 ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》及 GB/T 27341—2009《危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求》的相关理论、原则及方法,但本文件不能作为粮食加工企业食品安全管理的评价依据。

本文件不包括针对其他管理体系的要求,如环境管理、职业健康与安全管理或财务管理的特定要求。然而本文件使粮食加工企业能够将其自身的质量管理体系与相关的管理体系要求相协调或一体化。

粮食加工企业质量管理体系 要求

1 范围

本文件规定了粮食加工企业质量管理体系的组织环境、领导作用、策划、支持、运行、绩效评价和改进的要求。

本文件适用于粮食加工企业建立、实施、保持和改进其质量管理体系,粮食加工企业可按照本文件的要求开展自我评价、自我声明。本文件也可作为对粮食加工企业(以下简称“企业”)质量管理体系进行第三方认证的依据。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8874 粮油通用技术、设备名词术语
- GB/T 8875 粮油术语 碾米工业
- GB 17440 粮食加工、储运系统粉尘防爆安全规程
- GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语
- GB/T 19001—2016 质量管理体系 要求
- GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
- GB/T 26433 粮油加工环境要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范

3 术语和定义

GB/T 22515、GB/T 8874、GB/T 8875 和 GB/T 19000 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粮食加工 grain processing

将原粮处理转化成成品粮、半成品粮、食用油、饲料、食品及其他非食用产品的活动。

注 1: 粮食加工过程主要包括原粮收(采)购、储藏、生产、运输、销售等过程。

注 2: 粮食加工包括稻谷碾米、小麦制粉、玉米及杂粮的加工、植物油脂的提取和精炼、植物蛋白质产品的生产和淀粉加工、以米面为主要原料的粮油食品加工、粮油加工副产品的综合利用等。

4 组织环境

4.1 理解组织及其环境

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 4.1 的要求。