



中华人民共和国国家标准

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

Hazard analysis and critical control point(HACCP) system—
General requirements for food processing plant

2009-02-17 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 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 企业 HACCP 体系	1
4.1 总要求	1
4.2 文件要求	2
5 管理职责	2
5.1 管理承诺	2
5.2 食品安全方针	3
5.3 职责、权限与沟通	3
5.4 内部审核	3
5.5 管理评审	3
6 前提计划	3
6.1 总则	3
6.2 人力资源保障计划	3
6.3 良好生产规范(GMP)	3
6.4 卫生标准操作程序(SSOP)	3
6.5 原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度	4
6.6 维护保养计划	4
6.7 标识和追溯计划、产品召回计划	4
6.8 应急预案	4
7 HACCP 计划的建立和实施	5
7.1 总则	5
7.2 预备步骤	5
7.3 危害分析和制定控制措施	6
7.4 关键控制点(CCP)的确定	7
7.5 关键限值(critical limit)的确定	7
7.6 CCP 的监控	7
7.7 建立关键限值偏离时的纠偏措施	8
7.8 HACCP 计划的确认和验证	8
7.9 HACCP 计划记录的保持	8
附录 A (资料性附录) 确定 CCPs 的判断树	9

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)提出并归口。

本标准主要起草单位：国家认证认可监督管理委员会注册管理部、认证认可技术研究所、国家 HACCP 应用研究中心、中华人民共和国北京出入境检验检疫局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局、北京华思联认证中心、中国质量认证中心、方圆标志认证集团有限公司、北京中大华远认证中心。

本标准主要起草人：史小卫、刘先德、段启甲、李经津、李丽开、李援朝、杨志刚、陈恩成、刘克、张书义、奚利群、马立田、顾绍平、王茂华、陈志锋、杨倩、王欣、王宇。

引 言

食品生产加工过程(包括原材料采购、加工、包装、贮存、装运等)是预防、控制和防范食品安全危害的重要环节。

危害分析与关键控制点(HACCP)体系是一种科学、合理、针对食品生产加工过程进行过程控制的预防性体系,这种体系的建立和应用可保证食品安全危害得到有效控制,以防止发生危害公众健康的问题。

本标准旨在以科学性和系统性为基础,关注食品的安全性,运用 HACCP 原理,将食品安全风险预防、消除或降低到可接受的水平。

危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求

1 范围

本标准规定了食品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)体系的通用要求,使其有能力提供符合法律法规和顾客要求的安全食品。

本标准适用于食品生产(包括配餐)企业 HACCP 体系的建立、实施和评价,包括原辅料和食品包装材料采购、加工、包装、贮存、装运等。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

3 术语和定义

GB/T 22000、GB/T 19538 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

原辅料 raw material

构成食品组分或成分的一切预期产品、物品或物质。

注:包括在食品内含有的原料、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,将有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。

注:“极可能发生”和“引起疾病或伤害”表示危害具有发生的“可能性”和“严重性”。

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。

4 企业 HACCP 体系

4.1 总要求

企业应按本标准的要求策划、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。