

******食品有限公司**

食品安全管理质量手册

编 制：

审 核：

批 准：

受控状态：

编制日期：2019年4月9日
日

生效日期：2019年4月15日

标 题	对照9001和 22000标准条款		页码
0.1《质量手册》批准实施令			
0.2方针和目标			
0.3公司概况			
0.4食品安全小组任命书			
0.5公司管理体系组织结构图			
0.6公司管理体系职能分配表			
1.质量手册的范围和管理			
2.引用标准与文件			
3.术语和定义			
4.公司所处的环境	Q4	F4	
4.1理解公司及其所处的环境	Q4.1	F4.1	
4.2理解相关方的需求和期望	Q4.2	F4.2	
4.3确定质量管理体系的范围	Q4.3	F4.3	
4.4质量/食品安全管理体系及其过程	Q4.4	F4.4	
5.领导作用	Q5	F5	
5.1领导作用和承诺	Q5.1	F5.1	
5.2质量/食品安全方针	Q5.2	F5.2	
5.3组织的岗位、职责和权限	Q5.3	F5.3	
6.策划	Q6	F6	
6.1应对风险和机遇的措施	Q6.1	F6.1	
6.2质量目标及其实现的策划	Q6.2	F6.2	
6.3变更的策划	Q6.3	F6.3	
7.支持	Q7	F7	
7.1资源	Q7.1	F7.1	
7.1.1总则	Q7.1.1	F7.1.1	
7.1.2人员	Q7.1.2	F7.1.2	
7.1.3基础设施	Q7.1.3	F7.1.3	

7.1.4过程运行环境	Q7.1.4	F7.1.4	
7.1.5监视和测量资源	Q7.1.5		
7.1.6组织的知识	Q7.1.6		
7.1.7食品安全管理体系的外部协作		F7.1.5	
7.2能力	Q7.2	F7.2	
7.3意识	Q7.3	F7.3	
7.4沟通	Q7.4	F7.4	
7.4.1总则		F7.4.1	
7.4.2外部沟通		F7.4.2	
7.4.3内部信息沟通		F7.4.3	
7.5成文信息	Q7.5	F7.5	
8运行	Q8	F8	
8.1运行的策划和控制	Q8.1	F8.1	
8.2产品和服务的要求	Q8.2		
8.3产品和服务的设计与开发	Q8.3		
8.4外部提供的过程、产品和服务的控制	Q8.4	F7.1.6	
8.5生产和服务提供	Q8.5		
8.6产品和服务的放行	Q8.6		
8.7前提方案（PRPs）		F8.2	
8.8追溯体系	Q8.5.2	F8.3	
8.9应急准备和响应		F8.4	
8.10危害控制		F8.5	
8.10.1实施危害分析的预备步骤		F8.5.1	
8.10.2危害分析		F8.5.2	
8.10.3控制措施和控制措施组合的验证		F8.5.3	
8.10.4危害控制计划（HACCP/OPRP计划）		F8.5.4	
8.11实时更新PRPs和危害控制计划的信息		F8.6	
8.12监控和测量的控制		F8.7	
8.13PRPs和危害控制计划的验证		F8.8	
8.14产品和过程不符合的控制	Q8.7	F8.9	

8.14.1纠正	Q8.7.2	F8.9.2	
8.14.2纠正措施	Q8.7.1	F8.9.3	
8.14.3处理潜在的不安全产品	Q8.7.1	F8.9.4	
8.14.4撤回/召回	Q8.7.1	F8.9.5	
9.绩效评价	Q9	F9	
9.1监视、测量、分析和评价	Q9.1	F9.1	
9.2内部审核	Q9.2	F9.2	
9.3管理评审	Q9.3	F9.3	
10.改进	Q10	F10	
10.1总则	Q10.1		
10.2不合格和纠正措施	Q10.2	F10.1	
10.3持续改进	Q10.3	F10.2	
10.4实时更新食品安全管理体系		F10.3	

0.1 《食品安全管理质量手册》批准实施令

企业的信誉和效益，取决于产品的质量能否赢得顾客的满意，为了确保食品的质量和安​​全，让顾客对本公司产品放心满意，公司依据 GB/T1 9001-2016《质量管理体系 要求》，ISO22000-2018《食品安全管理体系》和 GB14881-2013《食品企业通用卫生规范》，结合企业实际情况编制本《质量手册》。

《质量手册》是本公司产品质量和食品安全管理工作的基本法规，是全体员工必须遵守的法规性文件，是公司建立实施并保持质量和食品安全管理体系的纲领和准则。

为了贯彻和实施质量与食品安全管理体系特任命*****同志为本公司食品安全小组组长，履行本手册规定的相关职责，并责成公司品控部对《质量手册》实施管理。

本手册经总经理批准后，于 2019 年 4 月 15 日发布实施。

总经理：

2019 年 4 月 9 日

0.2 方针和目标

0.2.1 质量和食品安全方针：

精心制作，安全放心，科学管理，顾客至上，持续改进

0.2.2 质量和食品安全目标：

总体目标

成品出厂合格率：≥99%

顾客满意度：≥95%

无食品安全事故

部门目标分解

办公室：

1. 员工培训完成率：100%；
2. 员工健康证持有率：100%；

营销中心：

1. 顾客满意率：≥95%；
2. 销售目标达成率：≥90%；
3. 订单满足率：≥90%；
4. 客诉处理率：100%
5. 月客诉次数：≤5次

采购部：

1. 物资到货及时率：≥98%
2. 采购物资合格率：≥95%

品控部：

1. 原辅料批次验收率：≥98%
2. 成品出厂批次检验率：≥98%
3. 计量和监控设备定时校准：100%

生产部：

1. 食品接触面（手、工作服、设备）微生物检测合格率：≥95%
2. 生产工艺执行率：100%；
3. 主要设备定期保养完成率：100%；

4. 成品出厂合格率：≥99%

5. 客户验货通过率：99%

6. 不合格品处置率：100%

7. 全年食品安全事故：无

技术中心：

1. 新品市场接受度：70%

2. 生产工艺文件颁发和实时更新：100%

营运部：

1. 生产计划与销售订单的匹配度：95%

2. 采购计划及时率：95%

3. 成品周转率：90%

0.3 公司概况

河南**食品有限公司是具有独立法人资格的专业从事速冻肉制品研发和生产的现代化企业。公司位于风景秀丽、依山傍水的。生产区总面积占地 39 600 平方米，拥有员工 200 余人，其中高管 35 人，销售团队 55 人，遍布国内各个市场，高工 20 人，专业技工 30 人，主要从事速冻肉制品生产和销售，并于内蒙古巴彦淖尔、锡林郭勒盟设立 30 000 亩养殖基地、引进德国全自动生产线 10 条及其现代化配套设施，另配置有建筑面积达 5 000 平方米的速冻、冷冻、冷藏库，并建有满足产品出厂检验的化验室，年设计生产能力达 18 000 吨。

0.4 食品安全小组任命书

兹任命 同志为我公司食品安全小组组长，其职责是：

1. 确保按要求建立、实施、保持和更新食品安全管理体系与质量管理体系；
2. 向总经理汇报质量管理体系和食品安全管理体系的有效性和适宜性，进行评审作为体系改进的基础；
3. 为食品安全小组成员安排相关的培训和教育；
4. 就质量管理体系和食品安全管理体系的有关事宜进行外部联络。

望公司有关人员服从协调与领导，履行管理职能，以确保体系的有效运行。

总经理：

2019年4月9日

0.5 公司管理体系组织结构图

0.6 公司管理体系职能分配表

条款	部门	最高管理者	HACCP小组	办公室	生产部	采购部	品控部	营销中心	技术中心	营运部
Q4	F4	△	△	△	△	△	△	△	△	△
Q4.1	F4.1	▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q4.2	F4.2	▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q4.3	F4.3	▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q4.4	F4.4	▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q5	F5	▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q5.1	F5.1	▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q5.2	F5.2	▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q5.3	F5.3	▲	△	▲	△	△	△	△	△	△
Q6	F6	▲	▲	▲	△	△	△	△	△	△
Q6.1	F6.1	▲	△	▲	△	△	△	△	△	△
Q6.2	F6.2	▲	△	▲	△	△	▲	△	△	△
Q6.3	F6.3	▲	△	▲	△	△	▲	△	△	△
Q7	F7	▲	△	△	▲	△	△	△	△	△
Q7.1	F7.1	▲	▲	△	▲	△	△	△	△	△
Q7.1.1	F7.1.1	△	△	△	△	△	△	△	△	△
Q7.1.2	F7.1.2	△	△	▲	△	△	△	△	△	△
Q7.1.3	F7.1.3	△	△	△	▲	▲	△	△	△	△
Q7.1.4	F7.1.4	△	▲	▲	▲	▲	△	△	△	△
Q7.1.5		△	▲	△	▲	△	▲	△	△	△
Q7.1.6		△	△	▲	△	△	△	△	△	△
	F7.1.5	△	▲	△	△	▲	△	△	△	△
Q7.2	F7.2	△	△	▲	△	△	△	△	△	△
Q7.3	F7.3	△	△	▲	△	△	△	△	△	△
Q7.4	F7.4	▲	△	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
Q7.5	F7.5	△	△	▲	△	△	△	△	△	△

Q8	F8	△	△	△	▲	△	△	△	△	△
Q8.1	F8.1	△	△	△	▲	△	△	△	△	△
Q8.2		△	△	△	△	▲	△	▲	▲	△
Q8.3		△	△	△	△	△	△	△	▲	△
Q8.4	F7.1.6	△	△	△	△	▲	△	△	△	△
Q8.5		△	△	△	▲	△	△	△	△	△
Q8.6		△	△	△	△	△	▲	△	△	△
	F8.2	△	△	△	△	△	▲	△	△	△
Q8.5.2	F8.3	△	△	△	▲	△	△	△	△	△
	F8.4	△	△	△	▲	△	△	△	△	△
	F8.5	△	▲	△	△	△	△	△	△	△
	F8.5.1	△	▲	△	△	△	△	△	△	△
	F8.5.2	△	▲	△	△	△	△	△	△	△
	F8.5.3	△	▲	△	△	△	△	△	△	△
	F8.5.4	△	▲	△	△	△	△	△	△	△
	F8.6	△	▲	△	△	△	△	△	△	△
	F8.7	△	▲	△	△	△	▲	△	△	△
	F8.8	△	▲	△	△	△	△	△	△	△
Q8.7	F8.9	△	△	△	△	△	▲	△	△	△
Q8.7.2	F8.9.2	△	△	△	△	△	▲	△	△	△
Q8.7.1	F8.9.3	△	△	△	△	△	▲	△	△	△
Q8.7.1	F8.9.4	△	△	△	△	△	▲	△	△	△
Q8.7.1	F8.9.5	△	△	△	△	△	▲	▲	△	△
Q9	F9	▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q9.1	F9.1	△	△	▲	△	△	△	▲	△	△
Q9.2	F9.2	△	△	△	△	△	▲	△	△	△
Q9.3	F9.3	▲	△	▲	△	△	△	△	△	△
Q10	F10	▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q10.1		▲	△	△	△	△	△	△	△	△
Q10.2	F10.1	△	△	△	△	△	▲	△	△	△

Q10.3	F10.2	▲	△	▲	△	△	▲	△	△	△
	F10.3	△	▲	△	△	△	△	△	△	△

说明：Q——为 QMS 要求，F——为 FSMS 要求；

“▲”——主要职责；“△”——表示相关职责。

1. 质量手册的范围和管理

1.1 主要内容：

本手册依据 GB/T19001-2016《质量管理体系 要求》、ISO22000-2018《食品安全管理体系》、GB14881-2013《食品企业通用卫生规范》和 GB/T 29342-2012《肉制品生产管理规范》，结合公司的实际情况编制，阐述了公司的质量和食品安全方针、目标，具体描述了各职能部门及有关人员职责和管理体系的要求以及管理体系要求的程序文件的引用，包括管理体系的过程顺序和相互作用的表述以及管理标准等是公司管理体系的纲领性文件。

1.2 适用范围：

本手册适用于：速冻调制食品实现过程和支持过程，即速冻产品系列产品从原辅料采购、加工到销售交付的全过程控制。

本手册适用于公司各部门的质量和食品安全管理，在顾客有要求时，向顾客展示本手册，以证明本公司有能力稳定地提供满足顾客和适用的法律法规要求的产品，同时增强顾客满意度。

本手册同时适用于第二方和第三方体系审核，认证。

1.3 手册的管理：

手册为公司的受控文件，由总经理批准颁布执行。手册管理的相关事宜，由公司品控部负责。非受控手册的发放，要经食品安全小组组长批准。手册持有者调离岗位时，应将手册交回公司品控部，并办理核收登记手续。

手册持有者应妥善保管，不准随意涂改、损坏，丢失后要及时办理补发手续。

手册在使用期间，如有修改建议，部门负责人收集汇总后，反馈到公司品控部进行评审，必要时应对手册进行修改具体《文件控制程序》的有关规定。

2. 引用标准与文件

下列引用文件对应用本准则是不可缺少的。对于标明日期的引用文件，仅采用引用的版本；对于未标明日期的文件，采用所引用文件的最新版本（包括任何修正）。

GB/T19001-2016《质量管理体系 要求》

ISO22000-2018《食品安全管理体系》

GB14881-2013 《食品企业通用卫生规范》

GB/T 29342-2012 《肉制品生产管理规范》

3 术语和定义

ISO9001-2015 《质量管理体系 基础和术语》中的术语和定义；

ISO22000-2018 《食品安全管理体系》中的术语和定义。

4 公司所处的环境

4.1 理解公司及其环境

公司应依据内外环境变化，由食品安全小组负责，办公室建立《组织的环境、相关方分析及风险控制程序》协助组织相关部门对公司的质量管理和食品安全管理体系有关的内外部环境进行分析。

公司确定影响组织发展的内外部影响因素，外部环境要考虑来自于国际、国内、地区和当地的各种法律法规、技术、竞争、市场、文化、社会和经济等环境因素，内部环境要考虑与组织的价值观、文化、知识和绩效有关的因素。

由相关部门负责对这些内部和外部因素的相关信息收集、监视和评审，对于收集的相关信息及时上报办公室汇总并上报高层。

由高层领导利用有效的分析工具，针对这些内外部因素进行分析，确定其对实现公司宗旨、战略方向、质量/食品安全管理体系预期结果的能力影响及所带来的风险，并由责任部门依据影响程度，制定相关措施，并跟踪措施的有效性。

4.2 理解相关方的需求和期望

由食品安全小组组织各部门识别并确定，与质量/食品安全管理体系的相关方(如顾客、供方、政府、主管部门、投资者、员工、竞争对手、研发机构等)，明确责任部门定期对相关方的需求和期望进行监视和评审。

对识别出的质量/食品安全管理体系的相关方的需求和期望，由高层组织相关部门进行分析，确定这些需求和期望对组织的质量/食品安全管理体系的影响程度，制定相关措施，并跟踪措施的有效性。

4.3 确定质量管理体系的范围

总经理应确保在考虑内部和外部因素，有关相关方的要求，公司的产品和服务的基础上，确定质量管理体系的边界和适用性，以确定其范围。

本公司确定的、正式发布并保持的质量管理体系范围为：**（速冻肉制品；复合肉卷、纯肉卷、牛排、肉串等）**的生产。

公司已按 GB/T 19000-2016、ISO22000-2018、GB 14881-2013 和 GB/T 29342-2012 标准要求建立并保持质量/食品安全管理体系；本手册覆盖 GB/T 19001-2016 标准的全部条款。

4.4 质量/食品安全管理体系及其过程

- 1) 公司按 GB/T 19000-2016、ISO 22000-2018、GB 14881-2013 和 GB/T 29342-2012 标准建立质量/食品安全管理体系，将其形成文件，加以实施和保持，并持续改进；确定质量/食品安全管理体系所需的过程及其在整个公司中的应用。
- 2) 组织应确定管理体系所需的过程及其在整个组织中的应用，且应：
 - a. 确定这些过程所需的输入和期望的输出；
 - b. 确定这些过程的顺序和相互作用；
 - c. 确定所需的准则和方法（包括监视、测量和相关绩效指标），以确保这些过程的运行和控制有效；
 - d. 配置必要的可用的资源和获得必要的信息，支持过程的运行和监视；
 - e. 分配这些过程的职责和权限；
 - f. 应对公司战略分析过程所确定的风险和机遇；
 - g. 评价这些过程，实施所需的变更，以确保实现这些过程的预期结果，包括改进环境表现（行为）；
 - h. 改进过程和质量/食品安全管理体系。
- 3) 在必要的范围和程度上，公司应：
 - a) 保持成文信息以支持过程运行；
 - b) 保留确信其过程按策划进行的成文信息。
- 4) 本公司识别生产经营中产品运输为外包过程。

5 领导作用

5.1 领导作用和承诺

5.1.1 总则

总经理应者应通过以下方面证实其对质量/食品安全管理体系的领导作用和承诺：

- a) 对质量/食品安全管理体系的有效性承担责任；
- b) 确保制定质量/食品安全管理体系的质量方针和质量目标，并与组织环境相适应，与战略方向相一致；
- c) 确保质量/食品安全管理体系要求融入公司的业务过程；
- d) 促进使用过程方法和基于风险的思维；
- e) 确保质量/食品安全管理体系所需的资源是可用的；
- f) 沟通有效的质量管理和符合质量/食品安全管理体系要求的重要性；
- g) 确保质量/食品安全管理体系实现其预期结果；
- h) 促进、指导和支持人员为质量/食品安全管理体系的有效性做出贡献；
- i) 推动改进；
- j) 支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用。

5.1.2 以顾客为关注焦点

总经理应通过确保以下方面，证实其以顾客为关注焦点的领导作用和承诺：

- a) 确定、理解并持续地满足顾客要求以及适用的法律法规要求；
- b) 确定和应对能够影响产品和服务的符合性以及增强顾客满意能力的风险和机遇；
- c) 始终致力于增强顾客满意。

顾客的需求和期望，会随时间而变化，当组织识别并转化顾客的需求和期望为要求时，已建立的管理体系也要随之进行调整或更改，执行《管理评审》和《文件控制程序》的规定。

5.2 质量/食品安全方针

5.2.1 制定质量方针

总经理组织制定、实施和保持公司的质量/食品安全方针，方针应：

- a) 依照质量/食品安全方针建立目标、指标，并为评审质量/食品安全目标、提供框架；
- b) 适应公司宗旨和环境并支持其战略方向；

c)质量/食品安全方针与公司活动、产品或服务的性质、规模、环境影响、主要风险相适应，包括对满足顾客和相关方适用要求、遵守有关法律法规、公司应遵守的其他要求及持续改进的承诺。

5.2.2 沟通质量方针

质量/食品安全方针作为成文信息，对公司内、外部公开，确保方针传达到所有为公司或代表公司工作的人员，通过宣传、培训使员工理解质量/食品安全方针并有效执行；

适宜时，质量/HACCP 方针可以通过网站、宣传册等方式为相关方所获取。

本公司质量方针发布于“0.2 方针与目标”章节。

5.3 组织的岗位、职责和权限

总经理应确保组织内相关岗位的职责、权限得到分配、沟通和理解。总经理应分配职责和权限，以：

- a) 确保质量管理体系符合本标准的要求；
- b) 确保各过程获得其预期输出；
- c) 报告质量管理体系的绩效及其改进机会，特别是向总经理报告；
- d) 确保在整个公司推动以顾客为关注焦点；
- e) 确保在策划和实施质量管理体系变更时保持其完整性。

各岗位部门职责如下：

5.3.1 总经理

- 1)营造并保持满足顾客要求的重要性的意识，并确保理解和满足顾客要求；
- 2)结合公司的企业文化和总方针，策划并批准实施质量方针和目标，并确保方针、目标与公司及其顾客的要求相应；
- 3)提供制定和评审质量目标的思路；
- 4)确保全体职工理解、贯彻和实施质量方针与目标；
- 5)评审质量方针与目标的适宜性和有效性。
- 6)负责质量管理体系建立策划与改进；
- 7)确定公司的质量管理体系和组织机构（见 0.5 章）并决定各部门负责人的职责及任免；
- 8)主持管理评审、监督各部门质量职责的执行情况；
- 9)负责提供充分的资源以满足质量管理体系的有效运行；

10) 对公司产品和服务质量负全责。

5.3.2 生产部

- 1) 组织贯彻国家法律法规，协助总经理制定本公司的质量方针、目标和规划；
- 2) 负责处理重大质量事故和重大的质量问题，组织领导内部质量审核和质量奖惩工作；
- 3) 协助总经理组织实施管理评审，对有关质量管理体系、质量方针、目标实施或改进措施的贯彻；
- 4) 负责对产品质量分析；
- 5) 负责公司对不合格品控制并采取纠正措施；
- 6) 负责工艺技术要求的贯彻及操作规程的正确实施，严格执行生产卫生工艺规程，不省略工艺环节，保证产品外观整洁，内无异物，卫生达标；
- 7) 负责下达生产的通知。
- 8) 负责对生产过程实施控制，对生产安排不当和严重不均衡而造成的质量问题负责；建立健全生产岗位安全质量责任制，明确责任，各负其责。对工作尽职尽责，组织调度生产，及时掌握生产情况，解决生产中出现的各种问题，圆满按时完成生产任务。
- 9) 负责实施生产物资标识、仓储、包装、可追溯性和防护工作；
- 10) 负责建立健全设施、设备、运行、检修、保证设备功效，确保生产条件和生产设备性能、精度满足产品质量要求。组织实施企业技术改造和设备的检修、更新工作，负责设备的管理及使用档案和维护保养工作，保证生产顺利进行。注意安全生产，不出现责任事故。
- 11) 负责生产物资的装卸过程中产品防护；
- 12) 负责纠正措施及持续改进的实施；
- 13) 负责公司环境的管理，组织安全生产大检查，采取安全措施，消除事故隐患。

5.3.3 采购部

- 1) 负责对供方的选择、评价和监督，编制合格供应商名录；掌握市场信息，保证合理库存；
- 2) 负责采购单的编制并报总经理批准；
- 3) 负责采购合同或采购订单的评审及签订；

- 4)负责生产所需的物资进行采购;
- 5)索取并验证供方提供的书面证明材料(营业执照、生产许可证、质检报告及相关证明等)。

5.3.4 品控部

- (1) 负责公司过程的监视和测量的实施,贯彻质量第一的原则;主持化验室日常管理工作,化验人员及化验设备的具体管理,检验数据,原始记录及化验报告的审核工作以及质量/食品安全管理体系所需要的改进。
- (2) 负责监督生产部对生产工艺的执行,解决生产过程中的技术问题和生产工艺的改进;制定各关键工序操作规程或作业指导书;
- (3) 负责组织不合格品评审;负责检验计划的审批,组织不合格产品的评审处置;做好对产品质量检验工作的管理,对出厂产品质量负责;负责与产品有关的纠正和预防措施的组织协调和验证;
- (4) 负责对采购物资中的不合格品进行处置;
- (5) 负责纠正措施的验证和持续改进的实施;
- (6) 负责监视、测量设备的管理,定期校准,内部校准和外部校准;
- (7) 负责组织实施物资(原辅料)的验收和标识工作,半成品、成品的检验和标识工作;
- (8) 有权制止违反工艺的操作;跟踪不合格品的处理结果,负责纠正预防措施的实施工作;
- (9) 负责对影响生产过程的水、接触面、员工手部等的微生物检验工作。

5.3.5 销售部

- (1) 负责实施公司销售策略,完成销售目标;
- (2) 负责客户的沟通,经销商的管理;
- (3) 负责实施售后产品工作,满意度调查及处理顾客的投诉;
- (4) 负责洽谈、承接合同,具体实施投标工作,组织评审合同;
- (5) 负责市场调查、公司的推广宣传,收集来自顾客的信息;
- (6) 负责合同书的制定和修改;
- (7) 负责产品的交付工作。

5.3.6 办公室

- (1) 负责公司人力资源的意识、技能和教育培训工作;
- (2) 负责公司人事档案的建立和管理;

- (3) 负责员工的招聘、选拔、考核工作；
- (4) 负责公司内审，做好管理评审会议记录并拟订管理评审报告草案；
- (5) 负责文件管理相关工作；
- (6) 负责绩效分析评价。

5.3.7 财务部

- (1) 参加合同评审；
- (2) 参加管理评审，落实管理评审报告的决议。
- (3) 负责仓库管理制度、管理办法的实施；
- (4) 负责对入库建帐管理和收、发工作；
- (5) 负责库存物资的盘点和防护管理。

5.3.8 技术中心

- (1) 负责公司技术文件和记录的管理；
- (2) 负责生产工艺的制订、颁发、修订等；
- (3) 负责组织新产品的开发鉴定，提出新产品开发计划。

5.3.9 营运部

- (1) 负责编制生产计划进度表；
- (2) 负责核对原辅料库存，及时下达物资申购单，保证生产按计划正常进行，必要时做局部的调整；
- (3) 负责物流车的调配，及时满足销售发货，加快成品库的周转。

5.3.10 本公司机构设置及隶属关系见 0.5。

5.3.11 各个职能部门质量责任及相互关系见 0.6 《质量职能分配表》。

6 策划

6.1 应对风险和机遇的措施

6.1.1 在策划质量管理体系时，应考虑本手册 4.1 条款确定的影响管理体系预期结果能力的内外部因素和 4.2 条款识别的影响管理体系运行的相关方的需求和期望，办公室建立《组织的环境、相关方分析及风险控制程序》，并确定需要应对的风险和机遇，以：

- a) 确保质量管理体系能够实现其预期结果；
- b) 增强有利影响；
- c) 预防或减少不利影响；

d) 实现改进。

6.1.2 公司应策划：

a) 应对这些风险和机遇的措施；

b) 如何：

1) 在质量管理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。

应对风险和机遇的措施应与其对于产品和服务符合性的潜在影响相适应。

6.1.3 公司应对风险和机遇采取行动时应考虑以下因素：

a) 对食品安全要求的影响

b) 食品和服务与客户需求的一致性

c) 食物链中相关方的要求。

注 1：应对风险可选择规避风险，为寻求机遇承担风险，消除风险源，改变风险的可能性或后果，分担风险，或通过信息充分的决策保留风险。

注 2：机遇可能导致采用新实践，推出新产品，开辟新市场，赢得新顾客，建立合作伙伴关系，利用新技术以及其他可取和可行的事物，以应对组织或其顾客需求。

6.2 质量目标及其实现的策划

公司应在相关职能、层次和质量管理体系所需的过程建立质量目标。

质量目标应：

a) 与质量方针保持一致；

b) 可测量；

c) 考虑可选的技术方案、财务、运行和经营要求，以及相关方的要求等适用的要求；

d) 与产品和服务合格以及增强顾客满意；

e) 予以监视和验证；

f) 予以沟通；

g) 保持和适时更新。

策划如何实现质量目标时，公司应确定：

a) 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。

本公司质量目标及分解发布于“0.2 方针与目标”章节。

6.3 变更的策划

当公司确定需要对质量管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施。

公司应考虑：

- a) 变更目的及其潜在后果;
- b) 质量管理体系的完整性;
- c) 资源的可获得性;
- d) 职责和权限的分配或再分配。

7 支持

7.1 资源

7.1.1 总则

公司应确定并提供为建立、实施、保持和持续改进质量/食品安全管理体系所需的资源，包括但不限于：人员、专项技能、基础设施、过程的运行环境、监测和测量资源、组织的知识、技术和财务资源。

公司应考虑：

- a) 现有内部资源的能力和局限性;
- b) 需要从外部供方获得的资源。

7.1.2 人员

公司应确定并配备所需的人员，以有效实施质量/食品安全管理体系，并运行和控制其过程，通过确定岗位、编制、配备人员等方式来实现。

FSMS 的创建，实施，保持或评估过程中引入外部专家，保存外部专家的能力，责任和权限等书面信息的协议或合同。

7.1.3 基础设施

公司应确定、提供并维护所需的基础设施，以运行过程并获得合格产品和服务。注：基础设施可包括：

- a) 建筑物和相关设施;
- b) 设备，包括硬件和软件;
- c) 运输资源;

d) 信息和通信技术。

公司编制《设备设施清单》、《维护保养计划》、《维修保养记录》和《点检表》等成文信息予以控制，设备设施的管理需确保符合国家、政府及相关方的要求。

7.1.4 过程运行环境

公司应确定、提供并维护所需的环境，以运行过程并获得合格产品和服务。

注：适当的过程运行环境可能是人为因素与物理因素的结合，例如：

- a) 社会因素（如无歧视、和谐稳定、无对抗）；
- b) 心理因素（如缓解紧张情绪、预防职业倦怠、保证情绪稳定）；
- c) 物理因素（如温度、热量、湿度、照明、空气流通、卫生、噪声等）。

由于所提供的产品和服务不同，这些因素可能存在显著差异。

7.1.5 监测和测量资源

7.1.5.1 总则

当利用监视或测量来验证产品和服务符合要求时，公司应确定并提供确保结果有效和可靠所需的资源。公司应确保所提供的资源：

- a) 适合所进行的监视和测量活动的类型；
- b) 得到维护，以确保持续适合其用途。

本公司所需的监测和测量为电子秤、电子天平、压力表、温度计等相关设备检测，公司内部进行检测或定期送第三方检测。公司认为测量溯源是信任测量结果有效的前提时，测量设备应：

- a) 按照规定的时间间隔或在使用前进行校准和（或）检定（验证），当不存在上述标准时，应保留作为校准或检定（验证）依据的信息或记录；
- b) 予以识别，以确定其状态；
- c) 予以保护，防止可能使校准状态和随后的测量结果失效的调整、损坏或劣化。当发现测量设备不符合预期用途时，公司应确定以往测量结果的有效性是否受到不利影响，必要时应采取适当的措施。本公司的可要求外部供方的测量资源满足测量溯源的要求。

本公司编制《检测设备清单》、《检测设备校正计划》、委托第三方校准和（或）检定报告等成文信息予以控制，检测设备的管理需确保符合国家、政府及相关方的要求。

7.1.6 组织的知识

公司应确定所需的知识，以运行过程并获得合格产品和服务。这些知识应予以保持，并在必要范围内可得到。为应对不断变化的需求和发展趋势，公司应审视现有的知识，确定如何获取更多必要的知识和知识更新。

公司的知识是公司特有的知识，通常从其经验中获得，是为实现公司目标所使用和共享的信息。公司的知识可以基于：

a) 内部来源（如知识产权；从经历获得的知识；从失败和成功项目得到的经验教训；获取和分享未形成文件的知识和经验；过程、产品和服务的改进结果）；

b) 外部来源（如标准；学术交流；食品论坛；食品展销会；专业会议；从顾客或外部供方收集的知识）。

本公司设立宣传栏和微信工作群，鼓励员工将上述方面获取的知识在公司内分享，办公室组织相关人员确定知识来源、进行评审分析、更新，掌握知识的人员、并确定分享范围。

7.1.7 食品安全管理体系的外部协作

当公司使用外部协作建立，维护，更新和持续改进 FSMS 时，公司应确认外协方提供的内容符合以下要求：

- a) 按照 ISO22000-2018 标准的要求进行协作；
- b) 适用于公司的场地，过程和产品；
- c) 尤其是适用于由公司食品安全小组确认的过程和产品
- d) 按照 ISO22000-2018 标准实施，维护和更新；
- e) 保留相关书面信息。

7.2 能力

办公室应：

a) 确定其控制的工作人员所需具备的能力，这些人员从事的工作影响质量管理体系绩效和有效性；

b) 基于适当的教育、培训或经历，确保这些人员是胜任的；

c) 适用时，采取措施获得所需的能力，并评价措施的有效性；

d) 保留适当的成文信息，作为人员能力的证据。 注：采取的适当措施可包括对在职人员进行培训、辅导或重新分配工作，或者招聘、分包给胜任的人员等。培训应考虑不同层次的：职责、能力、语言技能和文化程序以及风险。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/41524110333011221>