
内蒙古大牧场食品有限责任公司

DMC/SC-2012

质量、食品安全管理手册

（依据 GB/T19001-2008；GB/T22000-2006 编制）

（版次/修改码：D/O）

编 制：

审 核：

批 准：

受控状态：

分 发 号：（ ）

~~发布日期：2012 年 01 月 01 日发布 执行日期：2012 年 01 月 06 日实施~~

目 录

01 公司简介

02 批准颁布令

03 质量/食品安全方针和目标

04 管代/食品安全小组组长任命书

05 公司质量/食品安全管理机构图

1 范围和应用

2 规范性引用文件及标准

3 术语和定义

4 质量和食品安全管理体系

4.1 总要求

4.2.1 文件管理总则

4.2.2 管理手册

4.2.3 文件控制

4.2.4 记录控制

5 管理职责

5.1 管理承诺

5.2 以顾客为中心

5.3 质量/食品安全方针

5.4.1 管理目标

5.4.2 质量/食品安全管理体系策划

5.5.1 职责和权限

5.5.2 管理者代表/食品安全小组长

5.5.3 内外部沟通

5.6 管理评审

5.7 突发事件准备和响应

6 资源

6.1 资源提供

6.2 人力资源

6.3 基础设施

6.4 工作环境

7 安全产品的策划和实现过程

7.1.1 产品的实现策划

7.1.2 前提方案

7.1.3 实施危害分析的预备步骤

7.1.4 危害分析

7.1.5 操作性前提方案（PRP(s)）的建立

7.1.6 HACCP 计划的建立

7.1.7 预备信息的更新、前提方案和 HACCP 计划文件的更新

7.2 与顾客有关的过程

7.3 设计和开发

7.4 采购

7.5.1 生产和服务的提供

7.5.2 生产和服务过程的确认

7.5.3 产品标识和可追溯性

7.5.4 顾客财产

7.5.5 产品防护

7.6 监视和测量设备

8 体系验证、分析和改进

8.1 总则

8.2 验证监测

8.2.1 顾客满意

8.2.2 内部审核

8.2.3 过程监测和验证策划

8.2.4 产品的监视和测量

8.3 不合格品的控制

8.3.1 纠正

8.3.2 纠正措施

8.3.3 潜在不安全产品的处理

8.3.4 撤回

8.4 数据分析与验证结果分析

8.4.1 单项验证结果的评价

8.4.2 单项验证结果的分析

8.4.3 控制措施组合的确认

8.4.4 数据分析

8.5 改进

8.5.1 持续改进

8.5.2 管理体系更新

8.5.3 预防措施

质量管理体系职能分配表

食品安全管理体系职能分配表

更改记录清单

01 公 司 简 介

内蒙古大牧场食品有限责任公司于 2005 年创立。公司依托内蒙古大草原丰富的物产资源，通过公司自主研发的独特核心工艺，结合国际先进的加工设备，把大草原的农畜产品转化为开袋即食、营养丰富的草原特色肉类系列产品。销售渠道涵盖快速消费品、快餐产品、速食直营店等多个渠道，面向全国市场连锁经营，旨在推动本地区农畜产品加工业的精细化发展，立志成为本地区践行社会主义新农村建设的先进企业，树起草原品牌又一面新的旗帜。

公司名称：内蒙古大牧场食品有限责任公司

地 址：内蒙古赤峰市元宝山区平庄镇铁东

邮 编：024076

公司电话：0476-

住呼办事处电话：0471-

传 真：0476-

网 址：

企业邮箱：

02 批准颁布令

为全面提高公司质量管理水平，确保产品质量，不断满足顾客的需求和期望，增强市场竞争力，公司依据 ISO9001：2008 《质量管理体系 要求》和 ISO22000：2005 《食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求》编写本管理手册。本手册阐述了公司的质量和食品安全方针及质量和食品安全目标，明确了主要领导及部门的职责和权限，对公司质量和食品安全管理体系的整合及其过程作了概括性描述，符合国家有关质量和食品安全的法律、法规及其它要求和公司的实际情况，是本公司质量和食品安全管理体系建立和运行的纲领性文件，同时也是本公司质量和食品安全管理活动的规范性文件和行为准则；即可作为公司内部审核的准则和内部员工的培训教材，也可作为第三方认证审核的依据。

本管理手册即日起发布实施，公司全体员工在相关的质量和食品安全管理活动中必须严格遵照执行。

本体系文件自2012年01月06日起实施

总经理：王海峰

2012年01月01日

03 质量/食品安全方针和目标：

质量/食品安全方针：
传承草原蒙餐文化，延用传统风干工艺；高效率、高质量生产牧场蒙餐即食肉、牧民风干肉、牛肉酱等良心品质；创出草原著名品牌；

依据质量/食品安全方针，本公司制定公司质量/食品安全总目标：

- 产品一次检验合格率大于 98% ； 市场抽检合格率 100% ；
- 3 危害控制率 100% ； 顾客满意度大于 85% 。
- 5 食品安全事故发生率 0

质量/食品安全目标分解：

部门	质量目标	统计频次	统计部门
运营部	产品一次交验合格率 98%	每季度	企管部
	清洁计划执行率 98%	每季度	企管部
	设备完全运转率 98.5%	每季度	企管部
	关键控制点的控制率 100%	每季度	企管部
	可接触表面细菌控制率 100%	每季度	企管部
	潜在危害控制及时率 100%	每季度	企管部
	食品安全事故发生率 0	每季度	企管部
质检部	产品检验数据正确率 100%	每季度	企管部
	产品检验率 100%	每季度	企管部
	关键控制点的控制率 100%	每季度	企管部
营销部	采购原辅料、包装物检验合格率 98%	每季度	企管部
	顾客满意度 90%	每季度	企管部
	顾客投诉处理及时率为 100%	每季度	企管部
企管部	培训人员合格率 95%	每季度	企管部
	产品接触员工体检合格率 100%	每季度	企管部

	按时进行内审、管理评审	每季度	企管部
HACCP 小组	食品安全危害识别、评价正确率 100%	每季度	企管部
	食品安全事故发生率为 0	每季度	企管部

总经理：王海峰

2012-4-3

04 管代/食品安全小组组长任命书：

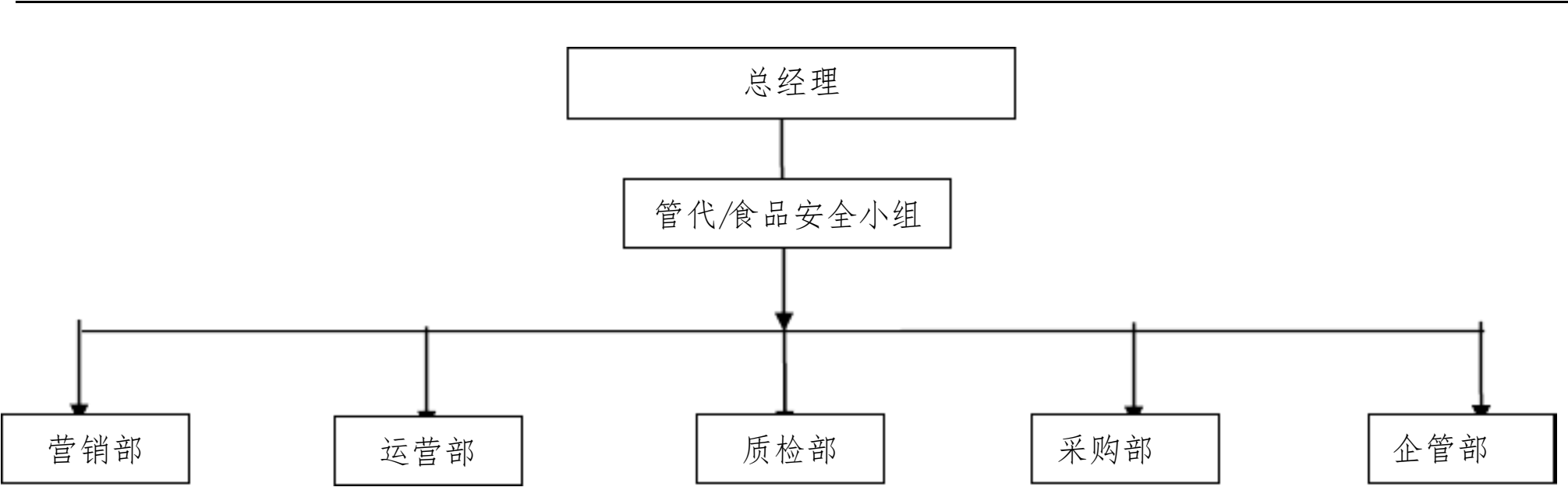
为确保质量/食品安全管理体系的建立、有任命 关玉 为公司的管理者代表及食品安全小组组长，并具有如下职责和权限：

- 1) 领导、组织、协调公司员工，确保公司按照质量/食品安全管理体系要求建立、实施、保持和更新质量/食品安全管理体系；
- 2) 向总经理报告管理体系的业绩和任何改进需求；
- 3) 依据管理体系运行的有效性和适宜性进行评审，作为体系改进的基础；
- 4) 确保在公司内提高满足顾客要求、法律法规要求及食品安全的意识；
- 5) 为食品安全小组成员安排相关的培训和教育；
- 6) 对与质量/食品安全管理体系的有关事项进行外部联络。

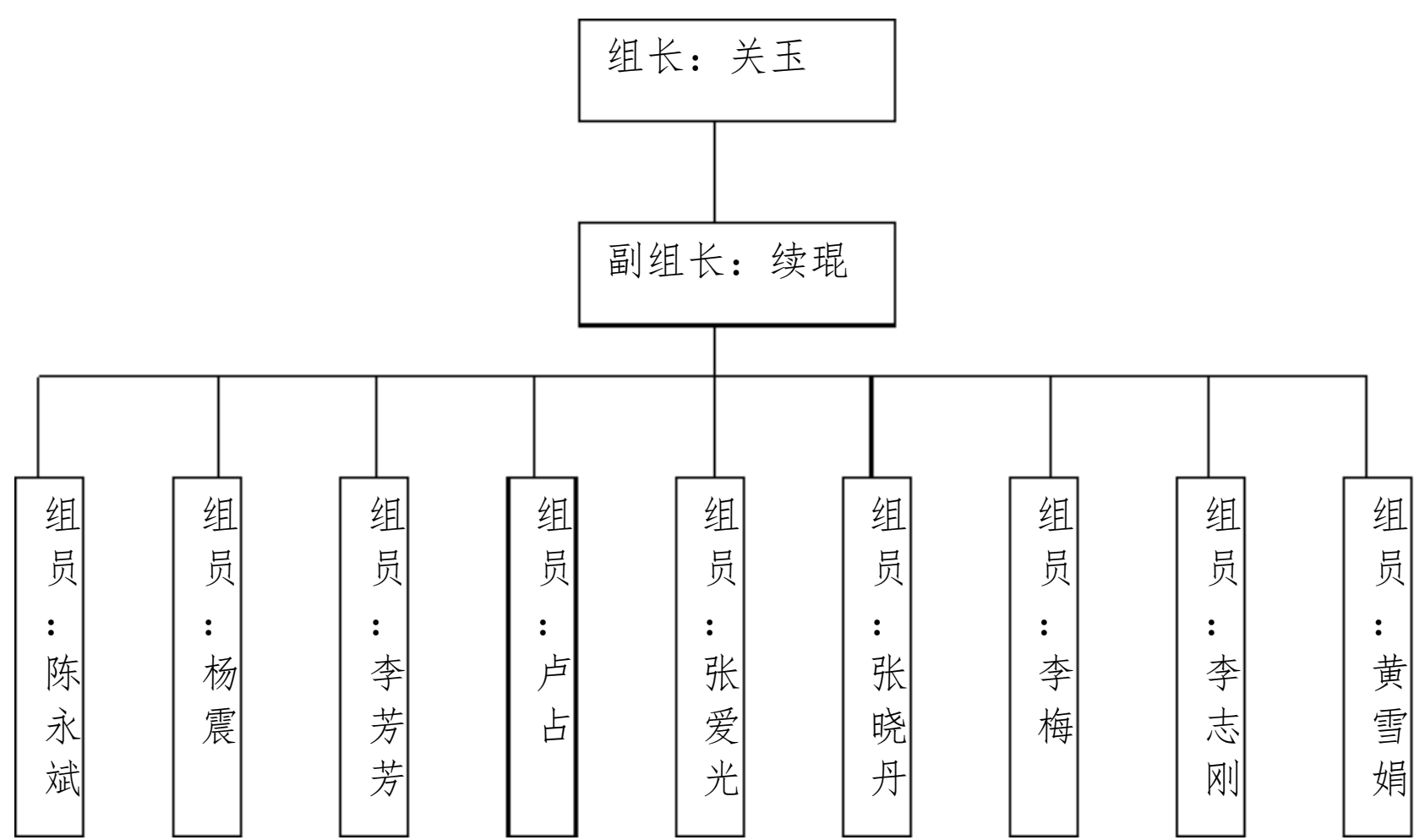
总经理：王海峰

2012 年 01 月 01 日

05 质量/食品安全管理机构图



食品安全小组组织结构



1 范围和应用

1.1 总则

本手册依据 GB/T22000-2006 IDT ISO22000：2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和 GB/T19001-2008《质量管理体系 要求》二个标准，结合公司生产和服务过程的实际编写，规定了我公司质量、食品安全管理体系的控制要求，是公司开展质量、食品安全管理活动的基本法规，也是向顾客及相关方证明我公司具有提供质量可靠、食品安全保证能力的

依据。

本公司力求通过质量、食品安全管理体系的有效运作，使公司产品相关的活动始终处于受控状态，同时，通过体系的持续改进，稳定地向顾客提供满意的产品和服务，达到不断增强顾客满意的目的。

1.2 应用

1.2.1 公司质量和食品安全管理体系覆盖了企管部、运营部、质检部、营销部、采购部等职能部门和领导层及生产现场，包括了 ISO22000: 2005 标准的全部要求及 GB/T19001-2008 标准 7.3 条款之外的要求，适用于公司肉制品（酱卤肉制品）、调味料制品的生产和服务全过程。

1.2.2 删减说明

因本公司产品均为定型产品，执行相应的行业标准或已有的企业标准，生产工艺亦为固定工艺，目前本公司不存在产品和工艺的设计和开发，也无设计和开发的责任，故删减 GB/T19001-2008 标准“7.3 设计和开发”条款。

2 规范性引用文件和标准

2.1 GB/T19000-2008 质量管理体系——基础和术语（idtISO9000：2005）

2.2 GB/T19001-2008 质量管理体系——要求（idtISO9001：2008）

2.3 食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求 ISO22000：2005

2.4 GB/T27301-2008 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求

2.5 CCAA/CTS0016-2008 食品安全管理体系 调味品、发酵制品生产企业要求

2.6 CAC/RCP-1969, REC.3（1997）食品卫生通则

2.7 中华人民共和国食品安全法

2.8 中华人民共和国产品质量法

2.9 中华人民共和国消费者权益保护法

2.10 产品质量标准

1) GB/T23586-2009《酱卤肉制品》

2) DB15/432-2006《风干牛肉》

3) Q/NDMC0006S-2009《牛肉酱》

4) GB2726-2005《熟肉制品卫生标准》

3 术语和定义

3.1 食品安全：食品在按照预期用途进行制备(或)食用时，不会对消费者造成伤害的概念。

3.2 食品安全危害：食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素或食品存在状况。

控制措施：能够用于防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受水平的行动或活动。

3.4 关键控制点（CCP）：能够进行控制，并且该控制对防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受水平是所必需的某一步骤。

3.5 关键限值（CL）：区分可接受和不可接受的判定值。

3.6 操作性前提方案（OPRP）：为减少食品安全危害（3.3）在产品或产品加工环境中引入和（或）污染或扩散的可能性，通过危害分析确定基本的前提方案（3.8）。

3.7 前提方案（PRP）：在整个食品链（3.2）中为保持卫生环境所必需的基本条件和活动，以适合生产、处理和提供安全终产品和人类消费的安全食品；

3.8 确认：获取证据以证实由 HACCP 计划和操作性前提方案（PRPS）安排的控制措施有效

3.9 验证：通过提供客观证据对规定要求已得到满足的认定。

4.1 总要求

4.1.1 公司在总经理的领导下，由管理者代表（食品安全小组组长）组织协调，对质量和食品安全管理体系进行总体策划，具体如下：

a 企管部组织识别管理体系所需的过程及其在本公司内部的应用，本公司管理体系包括了与管理职责、资源管理、产品实现及测量、分析和改进四个方面有关的过程，由管理者代表（食品安全小组组长）组织对产品实现全过程中的潜在危害进行识别和评估，确定显著危害，并通过关键控制点的控制和 OPRP 来确保食品安全；

b 确定过程之间顺序和相互作用，生产提供过程的顺序和相互作用，见“生产工艺流程图”；

c 明确规定确保每一过程有效运行和控制的准则和方法，必要时形成文件，包括程序文件、操作规程、工艺标准、检验标准等；

d 提供建立、实施、保持和改进质量和食品安全管理体系所需的资源，包括人力、财力、设施设备，适宜的环境等。

e 建立必要的信息沟通渠道，在体系范围内和食品链范围内沟通与产品质量和食品安全有关的适宜信息，以确保满足标准的要求和食品安全。

f 对管理体系进行定期评价并采取必要的措施进行更新，确保体系反映组织的活动，并纳入有关需控制的食品安全危害的最新信息，以实现管理体系及其过程的持续改进。

4.1.2 本公司影响最终产品符合性的外包过程，主要有包装材料的外委加工过程，这些过程也作为本公司质量和食品安全管理体系的一部分，按本公司的要求进行管理。

包装材料的外委加工由采购部对外包供方进行选择评价，并由采购部保留有关评价证

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/515311140112011231>