



关于食品安全专项 内容培训



目录

- 食品安全的定义
- 食品安全标准
- 食品安全和产品质量、食品卫生、食品营养的关系
- 对食品安全认识转变的要求
- 食品安全管控的内容



食品安全的定义

➤ 什么是食品安全



食品安全是指食品无毒、无害，符合应有的营养要求，

对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害

食品安全既包括生产安全，也包

括经营安全；既包括结果安全，

也包括过程安全；既包括现实

安全，也包括未来安全；



食品安全标准

- 食品安全标准是强制执行的标准
- 食品安全标准包括下列内容：
 - 1、食品、食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定
 - 2、食品添加剂的品种、使用范围、用量
 - 3、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求
 - 4、对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求
 - 5、食品生产经营过程的卫生要求；
 - 6、与食品安全有关的质量要求；
 - 7、食品检验方法与规程；
 - 8、其他需要制定为食品安全标准的内容



食品安全和食品质量、食品卫生、食品营养的关系

- 食品安全是个综合概念。食品安全包括食品质量、食品卫生、食品营养等相关方面的内容和食品种植、养殖、加工、包装、贮藏、运输、销售、消费等环节。而食品质量、食品卫生、食品营养均无法涵盖上述全部内容和全部环节。它们之间是种属关系。
- 所以，产品质量、卫生和食品安全管控密不可分，要相互穿插，共同协作。



对食品安全认识的转变要求

- 生产或使用部门对食品安全负有主体责任，上游部门负连带责任
- 食品安全是全员的责任和职责，必须发动**全员管控**，仅靠上级领导是远远不够的
- 食品安全需要**全程、全细节管控**（横到边、竖到底），管控有漏洞，则必然会发生食品安全问题
- 过程及产品达不到食品安全要求就完不成目标
- 以往我们普遍认为的一些普通质量问题（如无日期、掉标、生产记录等等），今天已上升到了食品安全高度
- 部门的食品安全管控只有按照要求**死板教条、按部就班**地去做，**没有任何捷径可取**





食品安全管控的内容

一、供应商（略）

二、采购（略）

三、原辅料、食品添加剂、加工助剂、香精香料进厂验收

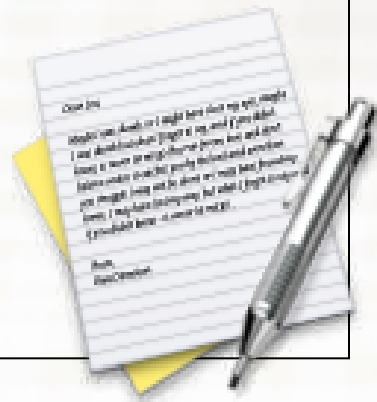
1、合格供方（或经销商）资质及证件标准

1.1 合格供方（制造商）资质及证件

- 资质：营业执照、税务登记证、组织机构代码证、生产许可证；
- 其它证件：官方检验报告（每年上、下半年各提供一次）、产品合格证（每批）
- 供方提供的资质及证件复印件上必须加盖其公章（红章）

1.2 合格经销商资质及证件

- 资质：营业执照、税务登记证、组织机构代码证、流通许可证、粮食收购证；
- 其它证件：生产厂家的销售委托证明、产品的官方检验报告（每年上、下半年各提供一次，生产厂家提供）、产品合格证（每批，生产厂家提供）。
- 经销商提供的资质及证件复印件上必须加盖其公章（红章）





食品安全管控的内容

2、采购执行标准

- 选择合格供方或合格经销商供货；
- 检查合格供方（包括经销商）资质，确保合格方营业执照、税务登记证、生产许可证、流通许可证的生产经营范围涵盖公司采购产品，所有证件都在有效期内。
- 签订采购合同，明确生产厂家名称、产品名称、品牌或规格型号、产品质量标准及验收标准；生产厂家名称要与选择的合格供方名称一致。
- 索取随货同行检验报告、产品合格证（必须是本批次产品的检验报告和合格证）
- 开具符合公司要求的发票（发票的销货单位、货物名称、品牌或规格型号、必须与采购合同中的生产厂家等相应内容一致）

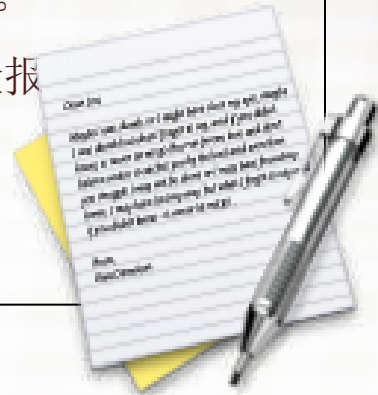




食品安全管控的内容

3、品保科验收执行标准

- 检查供方是否属于公司当前的合格供方。
- 检查进货与采购合同是否一致（包括产品名称、品牌、规格型号、生产厂家）。
- 检查供方（包括经销商）资质，合格方营业执照、税务登记证、生产许可证、
流
通许可证的生产经营范围是否涵盖公司采购产品，所有证件是否在有效期内。
- 收取并检查随货同行检验报告、产品合格证（必须是本批次产品的检验报告和合
格证），报告中的检测项目必须全部包括上述感官、理化（包括食品安全指标）
和其它指标。报告和合格证内容不能存在明显的漏洞或异常偏差。
- 检查包装物材质是否符合食品包装要求（必要时查验其官方检验报
- 检查标签标识内容是否包括：产品名称、生产厂名、厂址、
注册商标、型号、产品标准代号、生产日期、净含量、贮
存期、生产许可证、批号等，并标明“食品添加剂”字样。



食品安全管控的内容

- 以上任何一项不符合要求则拒绝验收。
- 以上项目符合时进行取样检验（检验指标：感官指标、色率、红色指数、波美度和浊色率）
- 验收：验收项目为资质全面性与有效性、产品质量标准达标情况、随货同行检验报告和产品合格证、产品标签标识。产品质量标准达标包括：感官指标、理化指标（包括食品安全指标）和其它指标全部达标；自检指标按照自检结果判定；其余指标通过查验随货同行检验报告或产品合格证判定。当验收项目全部符合公司要求时则判本批产品合格。
- 开具验收单（或验收报告）：当验收项目全部合格时，方可开具验收单。验收单一式两份，品保科与仓库保管各执一份，经批准人签字并加盖公司质检章方可有效。
- 当食品安全指标出现一项或以上不合格时，则对本批产品拒收。



食品安全管控的内容

——特殊情况（公司生产急用）下，对非食品安全指标不合格产品（不合格项不能超过两项），原则上允许组织评审后使用，但必须经公司食品安全组审查、品保部与工厂厂长同意，报经生产总监批准，出具产品评审报告后，方可入库使用。

4、仓库保管员验收执行标准

——检查供方是否属于公司当前的合格供方

——检查进货与采购合同是否一致（包括产品名称、品牌、规格型号、生产厂家）

——检查并收取随货同行检验报告和产品合格证（必须是本批次产品的检验报告和合格证），检查报告结论是否合格。

——检查并收取验收单（或评审报告）：检查验收结论是否合格或评审报告是否允许使用，对验收合格或经评审允许使用的产品进行入库。

——以上各项出现任何一项不符合时则拒绝入库。



食品安全管控的内容

5、使用部门检查使用标准

- 检查感官指标是否达标；
- 检查验收单或评审报告：验收结论是否合格，经评审是否允许使用；
- 对感官指标达标、验收结论合格或经评审允许使用的产品方可投入生产使用。

6、食品安全管控部门检查监督标准

- 检查供方是否属于公司当前的合格供方。
- 检查供方（包括经销商）资质，合格方营业执照、税务登记证、生产许可证、流通许可证的生产经营范围是否涵盖公司采购产品，所有证件是否都在有效期内。
- 检查进货与采购合同是否一致（包括产品名称、品牌、规格型号、生产厂家）。



食品安全管控的内容

- 检查随货同行检验报告、产品合格证。是否是本批次产品的检验报告和合格证，报告中的检测项目是否包括上述感官、理化（包括食品安全指标）和其它指标。报告结论是否合格。
- 检查包装物材质是否符合食品包装要求（必要时查验其官方检验报告）。
- 检查标签标识内容是否包括：产品名称、生产厂名、厂址、注册商标、型号、产品标准代号、生产日期、净含量、贮存期、生产许可证、批号等，并标明“食品添加剂”字样。
- 检查销货发票的销货单位、货物名称、品牌或规格型号是否与采购合同中的生产厂家等相应内容一致。
- 检查非食品安全指标不合格的产品（不合格项不能超过两项）入库前是否组织了评审，是否经过了食品安全小组的审查、品保部与工厂厂长的同意，生产总监的批准，是否出具了产品评审报告。



食品安全管控的内容

四、生产过程

□ 食品生产要符合食品安全标准，并符合下列要求：

- 保持原料处理和生产、包装、贮存等环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；
- 具有相应的消毒、更衣、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；
- 有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度；
- 防止原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；
- 贮存、运输和装卸产品的容器、工具和设备要安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输；
- 食品生产经营人员要保持个人卫生，生产食品时，要将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；
- 生产用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；
- 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害；
- 要满足法律、法规规定的其他要求。



食品安全管控的内容

□ 禁止生产下列食品：

- 用非食品原料生产或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品；
- 致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；
- 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；
- 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；
- 超过保质期的食品；
- 无标签的预包装食品；
- 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。





食品安全管控的内容

□ 生产车间卫生要求

• 卫生管理制度

- 制定人员和生产卫生管理制度以及相应的考核标准，明确岗位职责，实行岗位责任制。
- 建立关键控制环节的监控制度，正常实施并定期检查，发现问题及时纠正。
- 制定针对生产环境、人员、设备及设施等的卫生监控制度，确立内部监控的范围、对象和频率。记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。
- 建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具要分开放置妥善保管，避免交叉污染。

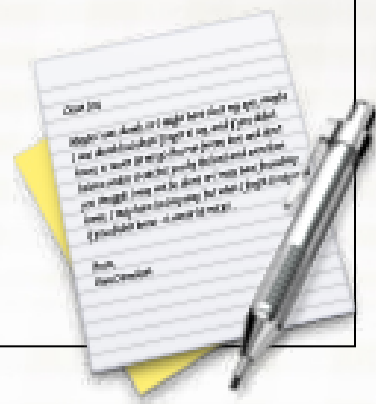




食品安全管控的内容

➤ 厂房及设施卫生管理

- **地面**材料要求无毒、无味、不渗透、耐腐蚀。地面的结构有利于排污和清洗。要平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒，并防止积水
- **墙壁、隔断**材料要求无毒、无味、防渗透，在操作高度范围内的墙面要光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。例如设置漫弯形交界面等。
- **门窗**要闭合严密，易于清洁、消毒。清洁区和准清洁区与其他区域之间的门应能及时关闭。窗户玻璃要采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染。窗台结构应能避免灰尘积存且易于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。





食品安全管控的内容

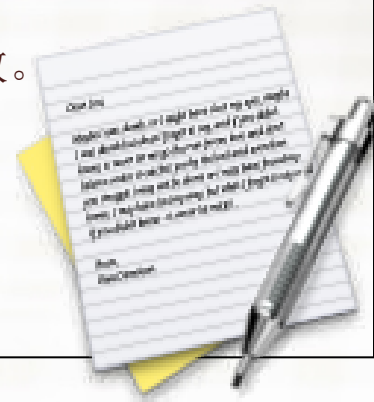
- **顶棚**材料要求无毒、无味、易于观察清洁状况，易于清洁、消毒，预防冷凝水垂直滴下,防止虫害和霉菌孳生。
- **蒸汽、水、电等配件管路**要避免设置于暴露食品的上方；如确需设置，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。
- **生产设备**：与原料、半成品、成品接触的设备与用具材质要求无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落，并易于清洁和保养。要避免零件、金属碎屑、润滑油、或其他污
染因素混入食品。设备要不留空隙地固定在墙壁或地板上，或在安装时与地面和墙壁间保留足够空间，以便清洁和维护。
- **监控设备**：用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，要定期校准、维护。
- **供水设施**：生产用水的水质应符合GB 5749的规定。生产用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。
- **自备水源及供水设施**应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。





食品安全管控的内容

- **排水设施**：排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出；排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险；室内排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且应有防止逆流的设计；污水在排放前应经处理符合国家污水排放的相关规定。
- **清洁消毒设施**：配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施，必要时应配备适宜的消毒设施。要避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。
- **废弃物存放设施**：车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。



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/905022233012011132>