

ISO22000:2018的P-D-C-A食品安全危害控制闭环思路

产品名称	ISO22000:2018的P-D-C-A食品安全危害控制闭环思路
公司名称	贯标集团
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	南京市仙林大道10号三宝科技园1号楼B座6层
联系电话	4009992068 13382035157

产品详情

第一、食品安全危害分析（P）

在ISO22000:2018食品安全管理体系标准8.5.2条款危害分析要求推行ISO22000:2018的企业必须进行食品安全危害分析。

1、食品危害分析的准备工作：

- （1）成立食品安全小组（5.3组织的岗位、职责和权限：任命食品安全小组和食品安全小组组长）；
- （2）明确食品安全小组的职责和权限；

食品安全小组的职责贯穿整个食品安全危害控制过程中；

食品安全小组组长的职责和权限（见ISO22000:2018-5.3.2）；

2、食品安全小组成员的要求：

（1）7.2能力— 在建立与实施FSMS方面，确保食品安全小组具备多学科的知识和经验（这些知识和经验包括但不限于组织FSMS范围内的产品、过程、设备和食品安全危害）。

（2）7.1.2人员— 当需要外部专家帮助建立、实施、运行或评估FSMS时，则应在签订协议或合同中对外部专家的能力、职责和权限予以规定，并保留成文信息。

3、8.5.1实施危害分析的预备步骤

（1）食品危害分析的依据:

1) 8.5.1.2原料、辅料和产品接触材料的特性；

- 2) 8.5.1.3终产品（成品）的特性；
- 3) 8.5.1.4终产品（成品）的预期用途；
- 4) 8.5.1.5流程图（安全成品的实现流程图）；
- 5) 8.5.1.5有关安全成品实现的每一步骤的工艺描述

（2）食品危害分析需要考虑的因素：

根据流程图的每一步骤依据该步骤相关的因素（4M1E—人员、机器设备、物料、操作方法、操作环境）识别、分析有可能引入或本身存在的食品安全危害。

（3）食品危害分析的原则：

全面、充分、不遗漏

（4）食品危害分析通常采用的方法：

头脑风暴法

第二、食品安全危害评估，确定显著性危害(P)

在ISO22000:2018食品安全管理体系标准8.5.2.3条款危害评估要求推行ISO22000:2018的企业必须评估已识别的每一种食品安全危害

1、食品安全危害评估的依据：

- （1）相关适宜的法律法规要求；
- （2）相关适宜的食品标准要求；
- （3）与顾客商定的食品安全要求；
- （4）行业公认的有关食品安全管理要求；
- （5）行业报道的有关食品安全管理要求；
- （6）相关方特别关注的食品安全要求；
- （7）同行业出现过的食品安全危害；
- （8）企业自身的食品安全管理经验；
- （9）企业自身的实际情况（4.1理解组织及其环境）；
- （10）企业食品安全管理体系的范围；

2、食品安全危害评估需要考虑的因素：

- （1）食品安全危害发生的可能性；

(2) 食品安全危害导致后果的严重性；

3、食品安全危害评估的结果：

(1) 显著性食品安全危害（需要采取食品安全危害控制计划管控的）；

(2) 非显著性食品安全危害（可以忽略不计的）。

第三、危害控制计划的确定(P)

8.5.2.4.1 根据危害评估，组织应选择适当的控制措施或控制措施组合，使已识别的显著食品安全危害能够得到预防或降低到规定的可接受水平。

组织应将选择确定的控制措施分类，是通过操作性前提方案还是关键控制点来管理。

备注：通常关键控制点的判定依据关键控制点判断树。

第四、危害控制计划的确认(P)

8.5.3该确认应在实施控制计划中的控制措施及控制计划（见8.5.4）前，及任何变更之后进行（见7.4.2,7.4.3,10.2和10.3）。

1、确认的目的：

危害控制计划制定的依据或来源是否科学、合理、有效，能否消除危害或将危害降低到可接受水平。

2、确认的依据：

(1) 相关适宜的法律法规要求；

(2) 相关适宜的食品标准要求；

(3) 与顾客商定的食品安全管理要求；

(4) 行业公认的有关食品安全管理要求；

(5) 行业报道的有关食品安全管理要求；

(6) 相关方特别关注的食品安全要求；

(7) 同行业出现过的食品安全危害；

(8) 企业自身的食品安全管理经验。

3、确认的时机：

(1) 危害控制计划初期制定后；

(2) 危害控制计划发生变更后；

第五、危害控制计划的实施【D】

8.5.4.5 危害控制计划的实施：组织应实施和保持危害控制计划，保留成文信息的实施证据。

第六、危害控制计划的监视【C】

8.5.4.3 CCP和OPRP的监视系统

- 1、应为每个关键控制点的控制措施或控制措施组合建立监视系统,以发现关键限值的任何失效。
- 2、该系统应包括所有针对关键限值的有计划的测量。
- 3、应为每个操作性前提方案的控制措施或控制措施组合建立监视系统，以发现行动准则的失效。

第七、危害控制计划的验证【C】

8.8.1 验证组织应建立、实施和保持验证活动。验证策划应规定验证活动的目的、方法、频次和职责。

验证活动应确认：危害控制计划得以实施并有效；

第八、验证活动结果的分析【C】

9.1.2 分析和评价

组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当数据和信息，包括与前提方案和危害控制计划相关的验证活动的结果（见8.8和8.5.4）、内部审核（见9.2）和外部审核。

第九、危害控制计划的纠正【A】

8.9.2 纠正

（1）8.9.2.1 当关键控制点的关键限值和/或操作性前提方案的行动准则不符合时，组织应确保根据产品的用途和放行要求，识别和控制受影响的产品。

（2）8.9.2.2

当关键控制点的关键限值不符合时，受影响的产品应当识别并作为潜在不安全产品进行处置（见8.9.4）。

（3）8.9.2.3 当OPRP的行动准则不符合时，执行以下要求：

- a. 确定该失效对食品安全的影响；
- b. 确定失效的原因；
- c. 确定受影响的产品并根据8.9.4处置。

第十、纠正和纠正措施【A】

1、8.9.2 纠正：

（3）8.9.2.3 当OPRP的行动准则不符合时，执行以下要求：

- a. 确定该失效对食品安全的影响；

b.确定失效的原因；

c. 确定受影响的产品并根据8.9.4处置。

2、 8.9.3 纠正措施：

当关键控制点的关键限值和/或可操作性前提方案的行动准则不符合时，应评价纠正措施的必要性。

第十一、潜在不安全产品的处置【A】

1、 8.9.4潜在不安全产品的处置：

(1) 8.9.4.1 总则

(2) 8.9.4.2 放行的评价

(3) 8.9.4 潜在不安全产品的处置

2、 8.9.5 撤回/召回

第十二、危害控制计划的更新【A】

8.6 前提方案和危害控制计划规定的信息更新

在制定危害控制计划后，必要时，组织应更新以下信息：

(1) 原料、辅料和产品接触材料特性；

(2) 终产品特性；

(3) 预期用途；

(4) 流程图、过程和过程环境的描述。

组织应确保危害控制计划和/或前提方案是最新的。