

食品生产企业产品质量管理体系 食品生产许可证辅导

产品名称	食品生产企业产品质量管理体系 食品生产许可证辅导
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

一 概述

1. 定义

质量：一组固有特性满足要求的程度。

质量管理体系：是组织内部建立的、为实现质量目标所必需的、系统的质量管理模式，是组织的一项战略决策。

2. 质量管理的原则

- (1) 以顾客为关注焦点；
- (2) 领导作用；
- (3) 全员积极参与；
- (4) 过程方法；
- (5) 改进；
- (6) 循证决策；
- (7) 关系管理。

3.质量管理体系的特点

- (1) 它代表企业思考如何真正发挥质量的作用和如何最优地作出质量决策的一种观点；

(2) 它是深入细致的质量文件的基础；

(3) 质量体系是使公司内更为广泛的质量活动能够得以切实管理的基础；

(4) 质量体系是有计划、有步骤地把整个公司主要质量活动按重要性顺序进行改善的基础。

4.意义

(1) 质量体系是使公司内更为广泛的质量活动能够得以切实管理的基础；

(2) 质量体系是有计划、有步骤地把整个公司主要质量活动按重要性顺序进行改善的基础。

5.质量管理体系的要素

一个完整而又有效的质量体系应该是包含产品质量实现要素：

人（人员）、机（机器设备）、物（物料）、法（法规或方法）、环（环境）、测（检测），上述所有的活动均以文件作为质量管理体系运行的依据，以记录作为质量管理体系是否有效运行的证据。

二 质量管理体系的搭建

确定食品生产企业质量管理体系的相关质量活动；制定相应的管理程序和标准，使众多的相互关联的质量活动得到有效管理、处于受控状态；最终使生产出来的食品质量达到预定标准。

1. 人员

首先人员得符合法规和公司相关岗位技能和健康要求，然后进行人员培训，培训应有培训计划，培训文件，培训内容，培训结果评估并建立培训档案，合格后方可上岗。

2. 机器设备

主要指食品生产所需与工艺配套的空调系统、水处理系统等公用工程；设备包括生产设备以及检测设备、分析仪器等。设施和设备等是食品生产所必需的硬件，是确保产品质量的基础。

企业的质量体系中应具备相应的系统对这些“硬件”进行控制和管理，确保它们始终处于一种稳定的受控状态从而保证产品的质量。

3. 物料

(1) 进行物料管理首先应根据企业实际情况选择合适的供应商，并对供应商进行年度评审筛选出符合企业产品要求的合格供应商。

(2) 根据物料在生产工艺中的用途进行分类管理，比如原辅料，包装材料，食品添加剂，检测试剂等等。

(3) 进行进货查验并检验合格后入库的物料，按照物料特性进行分区分库管理。实行先进先出的原则。

4.法规或方法

进行食品生产首先符合食品相关法律法规的要求，比如：食品安全法，食品生产通用卫生规范，食品添加剂使用标准等等，依据企业实际情况和产品特性进行搜集整理学习相关法规要求。

5 环境

环境主要包括厂区环境和生产车间生产环境。

厂区环境应干净卫生，厂房布局合理，植被，排水等距离应符合法规要求。

车间生产环境主要指车间内部功能间和设备布局合理，无交叉污染风险，温湿度，压差，光照度符合产品实际要求。

6. 检测

培训合格的检测人员根据企业建立的一系列检验操作规程（检测室管理规程，试剂管理规程，产品检验操作规程等）检测样品，并做好相关记录。检测室的仪器和设施应按相关要求定期进行检定和校准，减少误差。

每批产品应进行留样备份，可对产品进行有效期内长期稳定性考察和加速考察。