

管理。”第(7)条规定:“2007年酱油、食醋、植物油、熟肉制品等食品加工企业、餐饮业、快餐供应企业和医院营养配餐企业实施HACCP管理。”

2002年8月下发的《国务院关于加强新阶段“菜篮子”工程的通知》明确提出:要加强对与“菜篮子”产品有关的认证认可工作的统一管理、监督和综合协调,建立与“菜篮子”产品有关的认证认可和产品标识制度。2003年7月下发的《国务院办公厅关于实施食品药品放心工程的通知》明确指出:要积极推进农产品的标准化,开展质量认证,建立食品药品安全法规、标准和认证体系。质检部门要加强对食品生产企业的监督管理,推行食品认证,并制定具体措施。2004年,国务院在《国务院关于加强食品安全工作的决定》中进一步指出:要积极开展农产品

和食品认证工作,促进我国食品安全水平的提高。为进一步促进我国农产品、食品认证工作的开展,在提高食品质量安全卫生水平和增加农民收入方面发挥更大的作用。2004年2月,中共中央、国务院在《中共中央国务院关于促进农民增收若干政策的意见》中提出:要进一步完善农产品的检验检测、安全监测及质量认证体系。而其中HACCP认证是我国质量管理体系认证的4中形式之一,其他包括ISO9000、ISO14000和OHSMS。

综上所述,国务院、国家质检总局和卫生部等政府部门对利用HACCP体系促进我国农产品、食品质量安全水平的提高从政策法规方面给予了大力支持,随着我国HACCP认证体系的进一步完善,HACCP体系必将在提高我国农产品、食品质量安全中发挥更大作用。 肉



食品安全管理体系 要求简介(一)

中食恒信(北京)质量认证中心有限公司

HACCP作为控制食品安全的有效工具,在国际上得到了广泛的应用。最近,为了满足对企业HACCP体系的建立和第三方认证两方面的需要,国际标准化组织(ISO)TC34成立工作组研究制定了食品安全管理体系标准ISO22000,目前正在广泛征求意见,预计于2005年颁布。

ISO22000标准不是对企业提出食品安全的最低要求,也不是食品生产法规的通常要求。该标准是一个组织自愿遵循的管理要求,它为食品链中的任何企业提供了一个重点更突出、连贯一致和综合完整的食品安全管理体系。ISO22000标准的条款编制形式与ISO9001:2000一样,为食品企业提供了系统化的食品安全管理体系框架,该标准整合了HACCP原理,可用于食品链内的各类组织,从饲料

生产者、初级生产者、到食品制造者、运输和仓储经营者,直至零售分包商和餐饮经营者以及与其相关联的组织(如设备、清洁剂和添加剂等生产者),其目的是将企业终产品交付到下一阶段时,将其中已确定的危害控制和降低到最低水平。

我国目前推行HACCP体系与ISO22000存在一定差异,但其核心内容都是以国际食品法典委员会(CAC)HACCP为基础的。国家认证认可监督管理委员会在开展对ISO22000标准研究基础上,正式决定在我国进行推广应用。目前已经开始在食品、餐饮等重大行业内进行试点。ISO22000食品安全管理体系将成为我国食品加工企业建立HACCP体系和我们第三方认证机构开展认证的一项准则和依据。 肉