



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22000—2006/ISO 22000:2005

---

## 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

Food safety management systems—  
Requirements for any organization in the food chain

(ISO 22000:2005, IDT)

2006-03-01 发布

2006-07-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	III
ISO 前言 .....	IV
引言 .....	V
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 食品安全管理体系 .....	3
4.1 总要求 .....	3
4.2 文件要求 .....	4
5 管理职责 .....	4
5.1 管理承诺 .....	4
5.2 食品安全方针 .....	5
5.3 食品安全管理体系策划 .....	5
5.4 职责和权限 .....	5
5.5 食品安全小组组长 .....	5
5.6 沟通 .....	5
5.7 应急准备和响应 .....	6
5.8 管理评审 .....	6
6 资源管理 .....	7
6.1 资源提供 .....	7
6.2 人力资源 .....	7
6.3 基础设施 .....	7
6.4 工作环境 .....	7
7 安全产品的策划和实现 .....	7
7.1 总则 .....	7
7.2 前提方案 (PRPs) .....	7
7.3 实施危害分析的预备步骤 .....	8
7.4 危害分析 .....	9
7.5 操作性前提方案 (PRPs) 的建立 .....	10
7.6 HACCP 计划的建立 .....	10
7.7 预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新 .....	11
7.8 验证策划 .....	11
7.9 可追溯性系统 .....	12
7.10 不符合控制 .....	12
8 食品安全管理体系的确认、验证和改进 .....	13
8.1 总则 .....	13
8.2 控制措施组合的确认 .....	13
8.3 监视和测量的控制 .....	14

**GB/T 22000—2006/ISO 22000:2005**

8.4 食品安全管理体系的验证.....	14
8.5 改进.....	15
附录 A(资料性附录) GB/T 22000—2006 与 GB/T 19001—2000 之间的对应关系 .....	16
附录 B(资料性附录) HACCP 与 GB/T 22000—2006 的对应关系 .....	21
附录 C(资料性附录) 提供控制措施实例的法典参考文献——包括前提方案和指南及其选择和 使用 .....	22
参考文献 .....	25

## 前 言

本标准等同采用国际标准 ISO 22000:2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》(Food safety management systems—Requirements for any organization in the food chain)。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 均为资料性附录。

本标准由中国标准化研究院和国家认证认可监督管理委员会注册管理部提出。

本标准由中国标准化研究院归口。

本标准主要起草单位：中国标准化研究院、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、中国合格评定国家认可中心、农业部畜牧局、卫生部卫生监督中心、商务部屠宰技术鉴定中心、国家认监委认证认可技术研究所、中国检验认证集团质量认证有限公司、方圆标志认证中心等。

本标准主要起草人：刘文、史小卫、王菁、杨志刚、吴晶、刘继业、包大跃、赵箭、刘克、刘俊华、姜宏、赵志伟。

## ISO 前言

国际标准化组织(ISO)是各国标准化团体(ISO 成员团体)组成的世界性联合会。制定国际标准的工作通常由 ISO 的技术委员会完成,各成员团体若对某技术委员会确立的项目感兴趣,均有权参加该委员会的工作。与 ISO 保持联系的国际组织(官方的或非官方的)也可参加有关工作。在电工技术标准化方面,ISO 与国际电工委员会(IEC)保持密切合作关系。

国际标准遵照 ISO/IEC 导则第 2 部分的规则起草。

技术委员会的主要任务是制定国际标准。由技术委员会通过的国际标准草案提交各成员团体表决,需取得至少 75%参加表决的成员团体的同意,才能作为国际标准正式发布。

本标准中的某些内容有可能涉及一些专利问题,对此应引起注意。ISO 不负责识别任何这样的专利权问题。

ISO 22000 由 ISO/TC 34 食品技术委员会制定。

## 引 言

食品安全与消费环节(由消费者摄入)食源性危害的存在状况有关。由于食品链的任何环节均可能引入食品安全危害,应对整个食品链进行充分地控制。因此,食品安全应通过食品链中所有参与方的共同努力来保证。

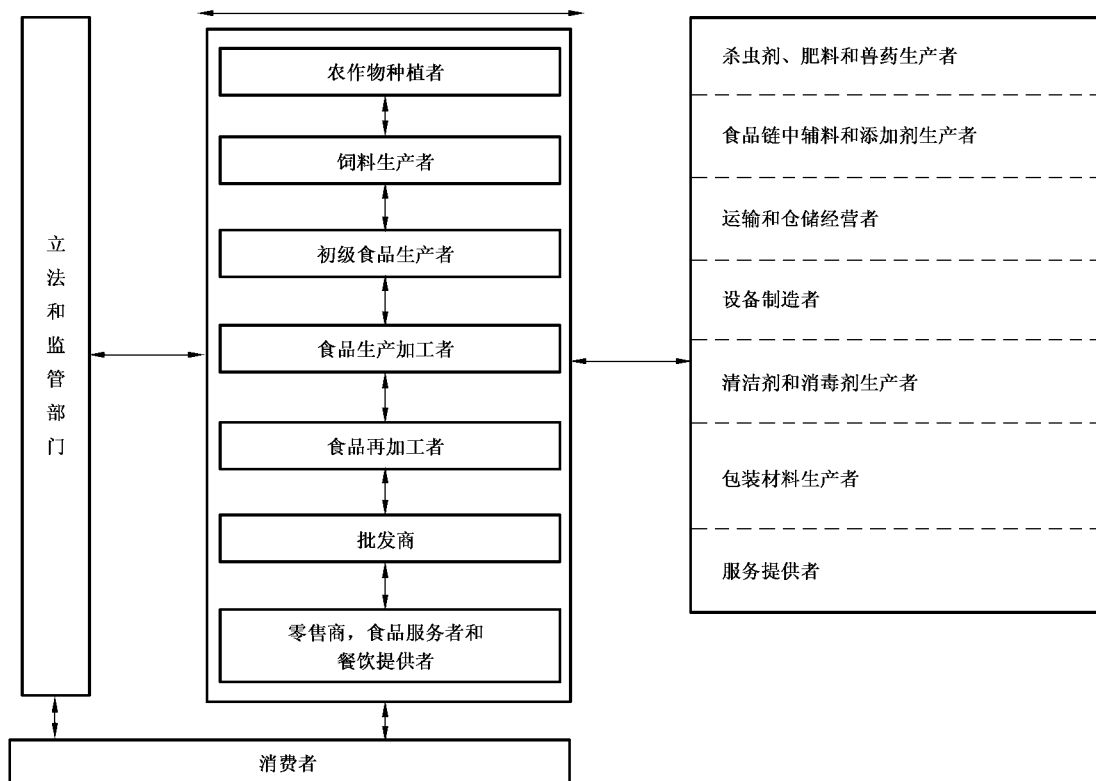
食品链中的组织包括:饲料生产者、初级食品生产者,以及食品生产制造者、运输和仓储经营者,零售分包商、餐饮服务与经营者(包括与其密切相关的其他组织,如设备、包装材料、清洁剂、添加剂和辅料的生产者),也包括相关服务提供者。

为了确保整个食品链直至最终消费的食品安全,本标准规定了食品安全管理体系的要求。该体系结合了下列普遍认同的关键要素:

- 相互沟通;
- 体系管理;
- 前提方案;
- HACCP原理。

为了确保食品链每个环节所有相关的食品危害均得到识别和充分控制,整个食品链中各组织的沟通必不可少。因此,组织与其在食品链中的上游和下游组织之间均需要沟通。尤其对于已确定的危害和采取的控制措施,应与顾客和供方进行沟通,这将有助于明确顾客和供方的要求(如在可行性、需求和对终产品的影响方面)。

为了确保整个食品链中的组织进行有效地相互沟通,向最终消费者提供安全的食品,认清组织在食品链中的作用和所处的位置是必要的。图1表明了食品链中相关方之间沟通渠道的一个实例。



注:此图并未表示沿食品链的相互沟通的类型。

图1 食品链的沟通示例

在已构建的管理体系框架内,建立、运行和更新最有效的食品安全体系,并将其纳入组织的整体管理活动,将为组织和相关方带来最大利益。本标准与 GB/T 19001—2000 相协调,以加强两者的兼容性。附录 A 提供了本标准和 GB/T 19001—2000 的对应关系表。

本标准可以独立于其他管理体系标准之外单独使用,其实施可结合或整合组织已有的相关管理体系要求,同时组织也可利用现有的管理体系建立一个符合本标准要求的食品安全管理体系。

本标准整合了国际食品法典委员会(CAC)制定的危害分析和关键控制点(HACCP)体系和实施步骤;基于审核的需要,本标准将 HACCP 计划与前提方案(PRPs)相结合。由于危害分析有助于建立有效的控制措施组合,所以它是建立有效的食品安全管理体系的关键。本标准要求对食品链内合理预期发生的所有危害,包括与各种过程和所用设施有关的危害,进行识别和评估。因此,对于已确定的危害是否需要组织控制,本标准提供了判断并形成文件的方法。

在危害分析过程中,组织应通过组合前提方案、操作性前提方案和 HACCP 计划,选择和确定危害控制的方法。

国际食品法典委员会(CAC)制定的危害分析和关键控制点(HACCP)原则和实施步骤(参考文献[11])与本标准的对应关系见附录 B。

为便于应用,本标准制定为可适用于认证的标准。但各组织也可根据各自的需要,选择相应的方法和途径来满足本标准要求。为帮助各组织实施本标准,ISO/TS 22004 提供了本标准的应用指南。

虽然本标准仅对食品安全方面进行了阐述,但本标准提供的方法同样可用于食品的其他特定方面,如风俗习惯、消费者意识等。

本标准允许组织[如小型和(或)欠发达组织]实施由外部制定的控制措施组合。

本标准旨在为满足食品链内经营与贸易活动的需要,协调全球范围内关于食品安全管理的要求,尤其适用于组织寻求一套重点突出、连贯且完整的食品安全管理体系,而不仅仅是满足于通常意义上的法规要求。本标准要求组织通过食品安全管理体系以满足与食品安全相关的法律法规要求。

# 食品安全管理体系

## 食品链中各类组织的要求

### 1 范围

本标准规定了食品安全管理体系的要求,以便食品链中的组织证实其有能力控制食品安全危害,确保其提供给人类消费的食品是安全的。

本标准适用于食品链中所有方面和任何规模的、希望通过实施食品安全管理体系以稳定提供安全产品的所有组织。组织可以通过利用内部和(或)外部资源来实现本标准的要求。

本标准规定的要求使组织能够:

- 策划、实施、运行、保持和更新食品安全管理体系,确保提供的产品按预期用途对消费者是安全的;
- 证实符合适用的食品安全法律法规要求;
- 评价和评估顾客要求,并证实其符合双方商定的、与食品安全有关的顾客要求,以增强顾客满意;
- 与供方、顾客及食品链中的其他相关方在食品安全方面进行有效沟通;
- 确保符合其声明的食品安全方针;
- 证实符合其他相关方的要求;
- 寻求由外部组织对其食品安全管理体系的认证,或进行符合性自我评估,或自我声明。

本标准所有要求都是通用的,适用于食品链中各种规模和复杂程度的所有组织,包括直接或间接介入食品链中的一个或多个环节的组织。直接介入的组织包括但不限于:饲料生产者、收获者,农作物种植者,辅料生产者、食品生产制造者、零售商,餐饮服务与经营者,提供清洁和消毒、运输、贮存和分销服务的组织。其他间接介入食品链的组织包括但不限于:设备、清洁剂、包装材料以及其他与食品接触材料的供应商。

本标准允许任何组织实施外部开发的控制措施组合,特别是小型和(或)欠发达组织(如小农场、小分包商、小零售或食品服务商)。

注:ISO/TS 22004 提供了本标准的应用指南。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 19000—2000 质量管理体系 基础和术语(idt ISO 9000:2000)

### 3 术语和定义

GB/T 19000—2000 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

为方便本标准的使用者,对引用 GB/T 19000—2000 的部分定义加以注释,但这些注释仅适用于本标准特定用途。

注:未定义的术语保持其字典含义。定义中黑体字表明参考了本章的其他术语,引用的条款号在括号内。