

食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系 认证管理规定

国家认监委公告 2002 年第 3 号

为了提高食品生产企业的安全卫生质量的管理水平，规范“危害分析与关键控制点”（HACCP）认证工作，扩大食品出口，保护消费者的健康安全，经国家认证认可监督管理委员会主任办公会批准，现将《食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定》予以发布，本规定自 2002 年 5 月 1 日起执行。

二 00 二年三月二十日

食品生产企业危害分析与关键控制点 （HACCP）管理体系 认证管理规定

第一章 总则



第一条 为了规范食品生产企业危害分析与关键控制点（以下简称 HACCP）管理体系的建立、实施、验证以及 HACCP 的认证工作，提高食品的安全卫生质量，扩大食品出口，根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国进出口商品检验法》、《中华人民共和国进出口商品检验法实施条例》和国务院的有关规定，制订本规定。

第二条 国家鼓励从事生产、加工出口食品的企业（以下简称企业）建立并实施 HACCP 管理体系。列入《出口食品卫生注册需要评审 HACCP 管理体系的产品目录》（以下简称《目录》）的企业，必须建立和实施 HACCP 管理体系。

第三条 各地出入境检验检疫机构负责所辖区域内企业 HACCP 管理体系的验证工作，并根据国外食品卫生管理机构的要求，出具 HACCP 验证证书。

第四条 根据国务院的有关规定，国家认证认可监督管理委员会（以下简称国家认监委）负责全国 HACCP 管理体系认证认可工作的统一管理、监督和综合协调工作，监督管理 HACCP 管理体系的实施和出入境检验检疫机构的验证工作，负责调整和公布《目录》。



第二章 企业 HACCP 管理体系建立和运行的基本要求

第五条 企业应当在符合国家有关食品安全卫生要求的基础上，建立 HACCP 管理体系。

企业必须建立和实施卫生标准操作程序，达到以下卫生要求：

(一)接触食品（包括原料、半成品、成品）或与食品有接触的物品的水和冰应当符合安全、卫生要求；

(二)接触食品的器具、手套和内外包装材料等必须清洁、卫生和安全；

(三)确保食品免受交叉污染；

(四)保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁；

(五)防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其它化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害；

(六)正确标注、存放和使用各类有毒化学物质；

(七)保证与食品接触的员工的身体健康和卫生；

(八)清除和预防鼠害、虫害。

第六条 建立 HACCP 管理体系应当符合 HACCP 原理的基本要求：

(一)进行危害分析，提出预防措施；



- (二)确定关键控制点（CCPs）；
- (三)确定关键限值；
- (四)建立监控程序；
- (五)建立纠偏行动计划；
- (六)建立记录保持程序；
- (七)建立验证程序。

第七条 企业实施 HACCP 管理体系时，必须由本企业接受过 HACCP 培训或者其工作能力等效于经过 HACCP 培训的人员承担相应工作。

第八条 企业负有执行职责的最高管理者负责批准 HACCP 计划。HACCP 管理体系的运行必须有效保证食品符合安全卫生要求。企业在执行中应当定期或者根据需要对 HACCP 计划进行内部审核和调整。

第三章 认证

第九条 从事 HACCP 管理体系认证（以下简称 HACCP 认证）的机构，应当获得国家认监委的批准，并按有关规定取得国家认可机构的资格认可。



第十条 申请从事 HACCP 认证的认证机构应当具有足够数量的专业评审人员，上述人员应当获得食品相关专业的本科以上学历、有食品工艺方面的实践经验、接受过 HACCP 培训并取得了认证人员注册机构的注册。

第十一条 HACCP 认证的依据是国家有关法律法规、国家标准或者行业标准和有关国际标准、准则或者规范等。

第十二条 企业建立和实施的 HACCP 管理体系可申请 HACCP 认证。经认证机构按照规定评审符合要求的，由认证机构颁发 HACCP 认证证书。

第四章 验证

第十三条 出入境检验检疫机构根据有关规定对企业建立和实施的 HACCP 管理体系进行验证。验证的依据是本规定第二章的基本要求。

根据中国政府主管部门与外国（地区）有关机构签订的双边协议或者合同约定及国外有关要求，企业应当接受国外食品卫生管理机构的验证。

第十四条 出入境检验检疫机构对下列企业实施验证：



(一) 产品列入《目录》的企业；

(二) 国外有关机构要求由出入境检验检疫机构出具 HACCP 验证证书的企业。

第十五条 验证的重点是：

(一)企业建立和实施 HACCP 管理体系的证明文件或者认证机构的 HACCP 认证文件；

(二)企业 HACCP 计划的合理性，即对所有潜在的显著危害进行全面、合理的分析，提出了适当的控制措施；

(三)企业 HACCP 计划实施的有效性，即 HACCP 计划的实施情况，以及实施后企业及产品安全卫生质量得到有效保证。

第五章 监督管理

第十六条 国家认监委对企业建立并实施 HACCP 管理体系实施监督，对出入境检验检疫机构的 HACCP 验证工作进行业务指导和监督检查。

第十七条 国家认监委监督、管理全国的 HACCP 认证认可工作，监督、规范 HACCP 认证活动。从事 HACCP 认证的认证机构、

认证咨询和培训机构（含中外合资、合作、外商独资机构）的设立应当符合国家的有关规定。

第十八条 国家认监委负责国外食品卫生管理机构及其他相关机构对我国企业 HACCP 验证的管理和协调工作，受理有关的投诉、申诉，并组织调查和处理。

第十九条 出入境检验检疫机构在 HACCP 验证中，发现认证机构（含中外合资、合作、外商独资机构）的 HACCP 认证工作达不到规定要求及虚假认证和买证、卖证的，应当报国家认监委进行查处。

第六章 附 则

第二十条 本规定中以下术语的含义是：

(一) “关键控制点（Critical Control Point，简称 CCP）”是指可将某一项食品安全危害防止、消除或降低至可接受水平的控制点。

(二) “危害分析和关键控制点（Hazard Analysis and Critical Control Point，简称 HACCP）”是指对食品安全危害予以识别、评估和控制的系统化方法。



(三)“HACCP 计划”是指在 HACCP 原理基础上制订的列出了操作程序的书面文件。

(四)“HACCP 管理体系”是指企业经过危害分析找出关键控制点,制定科学合理的 HACCP 计划在食品生产过程中有效地运行并能保证达到预期的目的,保证食品安全的体系。

(五)“HACCP 管理体系认证”是指企业委托有资格的认证机构对本企业所建立和实施的 HACCP 管理体系进行认证的活动。

(六)“验证”是指出入境检验检疫机构或国外食品卫生管理机构及其他相关机构对企业建立和实施的 HACCP 管理体系进行的监督检查活动。

第二十一条 对其他食品生产企业建立并实施 HACCP 管理体系及其认证、验证的管理、监督,可以参照本规定执行。

第二十二条 本规定由国家认监委负责解释。

第二十三条 本规定自 2002 年 5 月 1 日起施行。