

# 食品安全体系 FSSC

## 课程大纲

### 课程背景:

食品安全体系认证 FSSC22000 是为食品制造商创建，并整合了 ISO22000:2005 食品安全标准及食品安全公共可用规范 PAS220，它由基于荷兰的基金会为食品安全认证而发展起来并获欧盟食品及饮料产业联盟的支持，FSSC22000 已获全球食品安全倡议组织的批准并鼓励大力推广实施。证书将在 ISO22003 及 ISO Guide 65（产品认证）的标准下获得认可，为组织提供完整的食品安全管理体系。

该标准一经全面实施，FSSC22000 将成为 GFSI 认可的第六项常规标准。这项举措将在全球范围内降低供应链的采购成本并提升一致性，同时提高最终用户对第三方认证的信心，并提供更多的灵活性及选择性。

### 课程目的:

通过本课程的详细讲解，学员可以了解 ISO22000 标准条款的主要要求，以及对 ISO 22000 标准做技术细节补充的 PAS220 标准。学会如何整合 ISO22000 和 PAS220，建立新的 FSSC 22000 食品安全管理认证体系。

### 适合对象:

食品行业质量管理人员，生产管理人员及与食品安全管理体系相关的人员等。

### 课程大纲：

#### 第一部分：FSSC22000 食品安全体系认证概述

- 食品安全管理体系的介绍
- 食品安全体系产生的背景
- 什么是 FSSC22000？
- FSSC22000、ISO22000、PAS223 的关系
- 国际食品贸易的需要
- 改变国内外食品安全现状的需要
- 食品安全法律法规及标准简介

——有关食品安全的法律法规和标准；

## **第二部分：ISO22000：2005（GB/T22000：2006）标准理解与实施**

### 4.1 总要求

### 4.2 文件要求

#### 4.2.1 总则

#### 4.2.2 文件控制

#### 4.2.3 记录控制

### 5. 管理职责

#### 5.1 管理承诺

#### 5.2 食品安全方针

#### 5.3 食品安全管理体系策划

#### 5.4 职责和权限

#### 5.5 食品安全小组组长

#### 5.6 沟通

#### 5.7 应急准备和响应

#### 5.8 管理评审

### 6. 资源管理

#### 6.1 资源提供

#### 6.2 人力资源

#### 6.3 基础设施

#### 6.4 工作环境

### 7. 安全产品的策划与实现

#### 7.1 总则

#### 7.2 前提方案（PRP(s)）

#### 7.3 实施危害分析的预备步骤

#### 7.4 危害分析

#### 7.5 操作性前提方案(PRP(s))的建立

#### 7.6 HACCP 计划的建立

#### 7.7 预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新

#### 7.8 验证策划

#### 7.9 可追溯性系统

#### 7.10 不符合控制

## 8 食品安全管理体系的确认、验证和改进

### 8.1 总则

### 8.2 控制措施组合的确认

### 8.3 监视和测量的控制

### 8.4 食品安全管理体系的验证

### 8.5 改进

## 第三部分：PAS223:2011

前言、

介绍

1.范围

2.规范性引用文件

3.术语和定义

4.建筑物/厂房

5.厂房和工作场所布局

6.基础设施

7. 废弃物

8.设备适宜性和维护

9 .材料和服务采购

10.污染和迁移

11. Cleaning 清洗

12. 虫害控制

13. 个人卫生与设施

14. 返工

15. 撤回程序

16.仓储和运输

17.食品包装信息、消费者意识

18. 食品防护、生物警报和生物反恐

19. 食品包装设计和开发