

食品企业综合管理提升

第一部分 食品质量与安全及其管理

一、食品及其相关概念

- 1、什么是食品
- 2、什么是食品质量
- 3、什么是食品安全
- 4、什么是食品卫生
- 5、食品质量、食品安全及食品卫生三者之间的关系

二、食品质量与食品安全管理

- 1、食品质量基础
- 2、食品安全管理
- 3、食品卫生管理
- 4、食品标签管理

国内外食品质量安全管理体制

三、食品行政执法与监督

- 1、食品行政执法概述
- 2、食品行政执法主体
- 3、食品行政执法监督

第二部分 食品安全法律制度与监督

一、立法背景

- 1、食品安全事故
- 2、食品安全监管体制
- 3、执法依据
- 4、食品安全法律体系
- 5、食品安全标准的内容

二、《食品安全法》适用范围

三、食品安全法内容

- 1、许可制度
- 2、食品生产经营的要求
- 3、禁止生产经营的食品
- 4、人员健康管理
- 5、食品安全相关制度
- 6、包装说明书标签规定
- 7、食品安全事故

四、法律责任

第三部分 食品生产许可证 (SC证)

一、SC证：概述

- 1、食品生产经营许可证相关法律
- 2、食品生产经营许可证相关法规
- 3、食品生产经营监管相关法规

二、SC证审查及有效性保持

- 1、SC审查方式与放管结合
- 2、SC许可与监管衔接

- 3、许可审查时限
 - 4、适用申请人
 - 5、关于从业禁止
 - 6、通则的使用要求
 - 7、审查方式
 - 8、生产许可基本工作流程
 - 9、进行 SC 变更申请的情况
 - 10、谁审你的 SC 申请材料
 - 11、现场核查项目分析
 - 12、现场核查项目
- 三、相关重点工作沟通

- 1、食品安全自查工作；
- 2、食品安全知识培训及考核工作；
- 3、质量与食品安全工作考核及评优办法

第四部分 生产许可证办理流程

- 一、生产许可证办理流程
- 二、生产许可证申请资料
- 三、食品生产许可申请书
- 四、准备相关证件和资料
- 五、网上申报流程
- 六、生产许可证现场审查
- 七、现场抽取样品检测

第五部分 HACCP 计划的制定与实施

一、HACCP 的简介

- 1、什么是 HACCP
- 2、HACCP 体系的起源及发展
- 3、实施 HACCP 认证的益处
- 4、建立 HACCP 体系

二、HACCP 的七大基本原理

5、HACCP 的七大原理

原理 1：危害分析 (HA)

原理 2：关键控制点的确定 (CCP)

原理 3：确保关键控制点受控的极限值的确定 (CL)

原理 4：关键控制点监控措施的确定(M)

原理 5：纠偏措施的确定 (CA)

原理 6：建立健全 HACCP 体系有效运行的验证审核程序 (V)

原理 7：建立 HACCP 体系原理及应用的记录文件保持系统 (R)

四、HACCP 计划的基本步骤

- 1、组建 HACCP 计划实施小组
- 2、产品描述
- 3、确定产品用途以及产品销售对象
- 4、危害分析的确定
- 5、确认流程图
- 6、危害分析的确定

- 7、关键控制点的确定
- 8、关键控制点极限值的确定
- 9、关键控制点监控措施的建立
- 10、纠偏措施的建立
- 11、验证审核程序的建立
- 12、记录和文件的有效管理程序的建立
- 六、HACCP计划的案例分析
 - 1、组建 HACCP 计划实施小组
 - 2、危害分析
 - 3、HACCP 计划方案表
 - 4、HACCP 计划表
- 七、HACCP 计划在实施过程中存在的问题
 - 1、基础环节薄弱
 - 2、混淆 HACCP 系统和 GMP 与 SSOP 的关系,导致关键控制点过多过滥。
 - 3、关键限值选择片面
 - 4、缺乏完整的记录保存系统

第六部分 食品生产监管基础知识

- 一、什么是食品生产监管
- 二、食品生产监管的主要对象
- 三、食品生产监管人员要求
 - 1、职业道德,爱岗敬业
 - 2、加强沟通,掌握知识
 - 3、必备知识
- 四、食品生产单位的必备条件
 - 1、厂区
 - 2、车间
 - 3、设备
 - 4、人员
 - 5、台账
 - 6、仪器
- 五、食品生产监管过程管理要求
 - 1、原辅材料管理
 - 2、生产过程管理
 - 3、食品添加剂使用管理
 - 4、出厂检验管理
 - 5、仓储管理
 - 6、召回管理
- 六、食品生产监管日常检查重点
 - 1、生产必备条件的持续保持
 - 2、卫生状况
 - 3、添加剂管理
 - 4、台账记录及管理
 - 5、食品生产加工小作坊(五类)监管要求
- 七、食品生产环节监督抽查和后处理

- 1、监督抽检
- 2、后处理闭环