关于《HACCP体系认证补充要求 1.0》的解读

2018年5月14日，国家认监委发布了《关于更新<危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证依据>的公告》，将《危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求 1.0》（下表最左列内容）增加为HACCP认证依据，自公告发布之日起，所有新申请认证的企业，应按照新要求实施审核；对于已获得认证的企业，应及时告知，并结合监督审核或到期换证实施补充审核。

为了方便获证企业有效的理解和实施《HACCP体系认证补充要求 1.0》，CCCI起草了《关于<HACCP体系认证补充要求 1.0>的解读》，作为CCCI HACCP体系审核的补充要求。

| **危害分析与关键控制点（HACCP体系）**  **认证补充要求 1.0** | **GB/T27341的对应条款** | **理解与实施** |
| --- | --- | --- |
| **1.致敏物质的管理** |  |  |
| 1.1企业应建立并实施针对所有食品加工过程及设施的致敏物质管理方案，以最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染。 | 6、前提计划 | 组织应在建立“前提计划”时，建立致敏物质管理方案。  *注：GB/T27341要求的前提计划还包括：6.2人力资源保障计划、6.3良好生产规范（GMP）、6.4卫生标准操作程序（SSOP）、6.5原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度、6.6维护保养计划、6.7标识和追溯计划产品召回计划、6.8应急预案* |
| 1.2企业应对原辅料、中间品、成品、食品添加剂、加工助剂、接触材料及任何新产品开发引入的新成分进行致敏物质评估，以确定致敏物质存在的可能性，并形成文件化信息。 | 7.2.2产品描述  7.2.4流程图的制定 | 组织应在“产品描述”、“流程图的制定”中对致敏物质进行描述和识别。 |
| 1.3企业应识别致敏物质的污染途径，并对整个加工流程可能的致敏物质污染进行风险评估，避免致敏物质交叉污染的发生。 | 7.3.1危害识别  7.3.2危害评估 | 组织应在 “危害识别”和“危害评估”中识别致敏物质，并进行风险评估。 |
| 1.4企业应制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施，并对控制措施进行确认和验证。 | 7.3.3控制措施的制定  7.3.4危害分析工作单  7.4关键控制点的确定  7.5关键限值的确定  7.6 CCP的监控  7.7建立关键限值偏离时的纠偏措施  7.8 HACCP计划的确认和验证 | 对于“减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施”，组织应考虑将其纳入HACCP计划，并对控制措施进行确认和验证。 |
| 1.5对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照工厂所在国和目的国的法律法规要求进行标识。 |  | 组织应按照所在国和目的国的法律法规要求对致敏物质成分在食品标签上进行标识。 |
| **2.食品欺诈的预防** |  |  |
| 2.1企业应建立并保持文件化的食品欺诈脆弱性评估程序，包括：  a）识别潜在的脆弱环节；  b）制定预防食品欺诈的措施；  c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。  2.2企业应收集有关供应链食品欺诈的以往和现行威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。 | 7.3.1危害识别  h) 人为的破坏和蓄意污染等情况；  7.3.2危害评估  7.3.3控制措施的制定  针对人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。 | 组织应建立《食品欺诈脆弱性评估程序》  组织应对食品欺诈的脆弱环节进行识别和评价，制定预防食品欺诈的措施，并对措施的优先顺序进行排序。  组织在进行食品欺诈的风险评估时，应考虑并包括供应链食品欺诈。 |
| 2.3企业应依据适用的法律法规制定文件化的食品欺诈预防计划，针对识别的食品欺诈脆弱环节制定并实施具体的措施，以减少或消除识别的脆弱环节。  2.4企业的食品欺诈预防计划应覆盖相关的食品类别，并被企业的食品安全管理体系所支持。  2.5企业应对预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。 | 7.3.3控制措施的制定  7.3.4危害分析工作单  7.4关键控制点的确定  7.5关键限值的确定  7.6 CCP的监控  7.7建立关键限值偏离时的纠偏措施  7.8 HACCP计划的确认和验证 | 对于“减少或消除食品欺诈脆弱性的预防措施”，组织应考虑将其纳入食品防护计划或HACCP计划，并对预防措施进行确认和验证。  组织“减少或消除食品欺诈脆弱性的预防措施”应覆盖相关的食品类别。  组织应对食品欺诈脆弱性的预防措施进行评审，至少每年一次。 |