



中华人民共和国认证认可行业标准

RB/T 066—2021

粮食加工企业质量管理体系 要求

Quality management systems of grain processing enterprise—Requirements

2021-11-04 发布

2022-01-01 实施

国家认证认可监督管理委员会 发布

目 次

前言	Ⅲ
引言	Ⅳ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 组织环境	1
4.1 理解组织及其环境	1
4.2 理解相关方的需求和期望	2
4.3 确定质量管理体系的范围	2
4.4 质量管理体系及其过程	2
5 领导作用	2
5.1 领导作用和承诺	2
5.2 方针	2
5.3 组织的岗位、职责和权限	3
6 策划	3
6.1 应对风险和机遇的措施	3
6.2 质量目标及其实现的策划	3
6.3 变更的策划	3
6.4 合规义务	4
7 支持	4
7.1 资源	4
7.2 能力	5
7.3 意识	5
7.4 沟通	5
7.5 成文信息	6
8 运行	6
8.1 运行的策划和控制	6
8.2 产品和服务的要求	7
8.3 产品和服务的设计和开发	7
8.4 外部提供的过程、产品和服务的控制	8
8.5 生产和服务提供	9
8.6 产品和服务的放行	10
8.7 不合格输出的控制	10
9 绩效评价	11
9.1 监视、测量、分析和评价	11

RB/T 066—2021

9.2 内部审核	11
9.3 管理评审	11
10 改进	11
附录 A (规范性) 粮食加工企业产品安全管理要求	12

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本文件起草单位：北京中经科环质量认证有限公司、中国粮食行业协会、北京古船食品有限公司、中粮面业(秦皇岛)鹏泰有限公司、益海嘉里金龙鱼粮油股份有限公司。

本文件主要起草人：曹春香、赵奕、韩兆轩、王格平、王立男、李巍、管文霞、邵友生、尹屹峰、伍雪梅、曹慧英、张杰、万媛媛。

引 言

本文件制定的目的是为了规范和提升粮食加工企业质量管理体系过程和绩效,同时,本文件也为认证机构在粮食加工企业开展质量管理体系认证提供具有行业特色、规范的认证依据。

本文件的基本框架与 GB/T 19001—2016《质量管理体系 要求》保持一致,引用了 GB/T 19001—2016 的全部要求,并结合粮食加工企业质量管理特点,提出了粮食加工企业质量管理体系具体要求。

本文件借鉴了 ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》及 GB/T 27341—2009《危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求》的相关理论、原则及方法,但本文件不能作为粮食加工企业食品安全管理的评价依据。

本文件不包括针对其他管理体系的要求,如环境管理、职业健康与安全管理或财务管理的特定要求。然而本文件使粮食加工企业能够将其自身的质量管理体系与相关的管理体系要求相协调或一体化。

粮食加工企业质量管理体系 要求

1 范围

本文件规定了粮食加工企业质量管理体系的组织环境、领导作用、策划、支持、运行、绩效评价和改进的要求。

本文件适用于粮食加工企业建立、实施、保持和改进其质量管理体系，粮食加工企业可按照本文件的要求开展自我评价、自我声明。本文件也可作为对粮食加工企业(以下简称“企业”)质量管理体系进行第三方认证的依据。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8874 粮油通用技术、设备名词术语
- GB/T 8875 粮油术语 碾米工业
- GB 17440 粮食加工、储运系统粉尘防爆安全规程
- GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语
- GB/T 19001—2016 质量管理体系 要求
- GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
- GB/T 26433 粮油加工环境要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范

3 术语和定义

GB/T 22515、GB/T 8874、GB/T 8875 和 GB/T 19000 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粮食加工 grain processing

将原粮处理转化成成品粮、半成品粮、食用油、饲料、食品及其他非食用产品的活动。

注1：粮食加工过程主要包括原粮收(采)购、储藏、生产、运输、销售等过程。

注2：粮食加工包括稻谷碾米、小麦制粉、玉米及杂粮的加工、植物油脂的提取和精炼、植物蛋白质产品的生产和淀粉加工、以米面为主要原料的粮油食品加工、粮油加工副产品的综合利用等。

4 组织环境

4.1 理解组织及其环境

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 4.1 的要求。

4.2 理解相关方的需求和期望

4.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 4.2 的要求。

4.2.2 企业在识别有关相关方时,应考虑:

- a) 顾客,包括粮食批发商、零售商以及直接的消费者;
- b) 原辅材料贸易商、粮库、添加剂、包装物及相关用品供应商;
- c) 原辅材料及产品的承运方;
- d) 具备资质的检验检测机构;
- e) 行业协会、学会及商会;
- f) 政府相关监督管理部门。

4.2.3 企业应识别相关方的需求和期望,并确定相关方的要求,通常包括但不限于以下方面:

- a) 产品质量(含食品安全)符合国家标准;
- b) 保证产品质量安全的追溯能力;
- c) 储藏和运输管理符合国家标准;
- d) 在产品保质期内,对产品质量承担责任;
- e) 接受社会和政府的监督,并建立有效的食品安全信息沟通机制。

4.3 确定质量管理体系的范围

4.3.1 企业应按照 GB/T 19001—2016 中 4.3 的要求确定质量管理体系的边界和适用性,以确定其范围。

4.3.2 企业质量管理体系范围的确定应包括原粮收(采)购、储藏、加工、运输、销售等过程。

4.4 质量管理体系及其过程

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 4.4 的要求。

5 领导作用

5.1 领导作用和承诺

5.1.1 总则

5.1.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.1.1 的要求。

5.1.1.2 企业最高管理者对质量管理体系的领导作用和承诺应至少包括但不限于以下方面:

- a) 对其加工的粮食安全负责;
- b) 建立共同的价值观、道德观。

5.1.2 以顾客为关注焦点

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.1.2 的要求。

5.2 方针

5.2.1 制定质量方针

5.2.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.2.1 的要求。

5.2.1.2 质量方针应与企业的宗旨和企业提供的产品的性质、特点和规模相适应,应体现最高管理者在粮食产品质量安全方面的承诺,应满足相关的法律法规和相关方要求。

5.2.2 沟通质量方针

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.2.2 的要求。

5.3 组织的岗位、职责和权限

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.3 的要求。

6 策划

6.1 应对风险和机遇的措施

6.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 6.1 的要求,考虑本文件 4.1 所提及的因素、4.2 所提及的要求以及 A.2 的要求。

6.1.2 企业应识别存在的风险,并评价需要应对的风险,一般包括:

- a) 政策法规变更;
- b) 市场需求变化;
- c) 技术变革;
- d) 管理制度缺陷;
- e) 检测能力变化;
- f) 不可抗力(自然灾害等);
- g) 疫情;
- h) 物流能力变化;
- i) 事故隐患;
- j) 人员流动;
- k) 经营决策变化;
- l) 财务运作;
- m) 其他。

企业应基于风险的思维,针对风险采取相应的措施,并在适用时保留成文信息作为确定风险的证据。

6.1.3 企业应采取以下风险控制措施:

- a) 消除风险源:如建立自有粮食生产基地,保障原粮供应;
- b) 规避风险:如不使用转基因原粮;
- c) 改变风险的可能性或后果:如原粮降级使用、成品改变用途;
- d) 分担风险:如购买食品安全责任保险;
- e) 保留风险:如不使用防腐剂、缩短产品保质期;
- f) 为寻求机遇承担风险,如提前储备原粮。

6.2 质量目标及其实现的策划

6.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 6.2 的要求。

6.2.2 质量目标内容应包括粮食产品质量满足客户、行业主管部门及法律法规要求的内容。

6.2.3 企业应明确各职能和层次质量目标的统计方法。

6.3 变更的策划

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 6.3 的要求。

6.4 合规义务

6.4.1 企业应建立适宜的渠道及时识别、获取并更新与粮食加工相关合规义务,包括:

- a) 法律法规;
- b) 相关适用的标准;
- c) 企业与顾客的协议、企业的自愿性原则和操作规程、行业协会的要求、监管部门要求等。

6.4.2 企业应将识别出的法律法规、标准及其他要求应用于其质量管理体系。

7 支持

7.1 资源

7.1.1 总则

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.1.1 的要求。

7.1.2 人员

7.1.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.1.2 的要求。

7.1.2.2 企业应配备相应的食品安全管理人员、食品安全专业技术人员,并明确相应的职责和权限。

7.1.2.3 从事直接接触粮食产品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查,取得健康证明后方可上岗工作。

注:食品生产经营人员包括管理人员、操作者、检验员、库房管理员、销售员、专业技术人员等。

7.1.3 基础设施

7.1.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.1.3 的要求。

7.1.3.2 根据企业特点和规模,必要时,基础设施应包括:

- a) 建筑物和相关设施,包括厂房、成品库、副产品库、辅料库、包装物库、添加剂库、粮仓、供水站、锅炉房、机修间、变配电间等;
- b) 设备,包括硬件和软件、粮食干燥设备、清理设备、输送设备、粮食加工设备、计量设备、检验设备、包装设备、办公设备等;
- c) 运输资源,包括原粮和产品运输车辆;
- d) 信息和通信技术,包括互联网、生产物流运行系统、追溯系统、通信设备、监控系统等。

7.1.3.3 基础设施应符合相关法规和标准要求。

7.1.4 过程运行环境

7.1.4.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.1.4 的要求。

7.1.4.2 企业应保持适宜的成文信息,以明确为保证产品质量及生产加工过程运行的环境要求,其中加工过程环境、原料与制品的存放环境、运输环境在厂区设计及环境卫生方面应满足 GB/T 26433 的要求。粮食加工及储运系统的粉尘防爆控制应满足 GB 17440 的要求。

7.1.4.3 企业生产环境应满足食品安全和人身安全的相关法规和标准要求。

7.1.4.4 对过程运行环境企业应定期检查、检测、消毒、隔离,确保持续满足要求。

7.1.4.5 企业应保留成文信息,以证实过程运行环境持续满足要求。

7.1.5 监视和测量资源

7.1.5.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.1.5 的要求。

7.1.5.2 企业应根据各地区的风险监测情况进行科学的风险评估,按照生产许可的要求、实际质量和安全管理需要和生产需要、配备监视和测量设备。

7.1.5.3 企业应根据采购、加工、储藏、销售、运输等环节的需要,以及粮食产品原材料、半成品及成品检验要求,配置满足测量范围和测量能力要求的监视和测量设备,满足生产许可证要求。标准或法规中涉及的检测设备通常包括 GB 2715 要求的物理特性、理化、卫生指标等设备。

7.1.5.4 对于国家规定的强制性检定设备应按照法律法规的要求实施确认,并保留相关合法证据。

7.1.6 组织的知识

7.1.6.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.1.6 的要求。

7.1.6.2 企业的知识可基于:

- a) 内部来源:如知识产权(工艺设备等)、企业的管理制度、技师的工作经验、内审及管理评审的改进措施、监测和测量结果信息等;
- b) 外部来源:如相关法律法规和标准,行业内技术交流,主管部门、协会组织的专业会议,相关方传递的信息等。

7.1.6.3 企业应适时识别、获取和分享与粮食产品有关的各类知识,并且将其应用到粮食加工流程中。

7.2 能力

7.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.2 的要求。

7.2.2 企业应规定与粮食加工工作有关的人员岗位任职要求,任职要求应与相关法律法规要求一致,包括:

- a) 质量检验员应经过职业技能培训考核,取得相应职业资格,持证上岗;
- b) 生产操作人员上岗前应当经过培训考核。

7.2.3 企业应建立培训制度,对食品生产经营人员进行相关的食品安全知识培训,当食品安全相关的法律法规标准更新时,应及时开展培训。

7.2.4 企业应根据需要制定、实施、评审和必要时修订培训计划,组织各部门负责人和从业人员参加各种职前、在职培训和学习。

7.2.5 企业应定期检查培训计划的实施,并评估培训效果。

7.3 意识

7.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.3 的要求。

7.3.2 企业应通过培训和考核,促进从业人员遵守和执行各项质量和食品安全管理制度的意识。

7.4 沟通

7.4.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.4 的要求。

7.4.2 企业应建立外部沟通机制,包括但不限于:

- a) 与食品安全监督管理部门或其他有关部门沟通粮食安全风险评估信息和粮食安全监督管理信息;
- b) 采取通知或者公告的方式告知相关生产经营者和消费者召回已经上市销售的粮食产品;
- c) 发生食品安全事故时,及时向当地食品安全监督管理部门报告。

注 1: 企业需进行内部沟通和外部沟通,其中内部沟通包括各层级员工;内部沟通方式可包括会议、座谈会、电话、即时通信工具、公告栏、内部刊物、网络平台、意见箱、邮件、培训、办公自动化系统、协议等。

注 2: 外部沟通包括顾客、粮食批发商、零售商、直接的消费者、供应商、物流方、检验检测机构、行业协会、来访者、食品安全监督管理部门;外部沟通方式可包括网络平台、信息上报、电话、邮件、协议、意见箱、培训等。

7.5 成文信息

7.5.1 总则

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.5.1 的要求。

7.5.2 创建和更新

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.5.2 的要求。

7.5.3 成文信息的控制

7.5.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.5.3 的要求。

7.5.3.2 企业应规定所保留的成文信息的保存期限，法律法规对其保存期限有要求的，其保存期限应符合法律法规要求，确保产品实现追溯。

8 运行

8.1 运行的策划和控制

8.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.1 的要求。

8.1.2 粮食生产加工过程策划时应：

- a) 明确产品适用标准的产品技术要求；
- b) 明确原粮接收和放行标准要求；
- c) 确定采购、生产加工、运输、储藏及销售过程的程序、关键过程、食品安全危害；
- d) 对识别的食品安全危害进行危害评估，并制定相应的控制措施；
- e) 按照国家及行业标准确定各个过程的检验、检测要求以及各个过程所需的检测设备，保留相应的过程和检测记录。

8.1.3 必要时，企业应对以下质量管理体系过程进行策划：

- a) 原料采购
 - 1) 确定生产的需要和采购计划单的要求；
 - 2) 确保未经检验的原料不得投入生产；
 - 3) 确保原料防护和减少途中损耗；
 - 4) 确保原料数量、包装等符合要求；
 - 5) 确保进场的原料符合质量和卫生标准要求。
- b) 食品添加剂的使用
 - 1) 确保食品添加剂的选择符合相关法律法规和标准要求；
 - 2) 确保供应厂家的生产符合要求；
 - 3) 确保食品添加剂的使用符合国家相关法律法规和标准要求。
- c) 粮食生产
 - 1) 确保生产过程所需的原材料及物品符合要求；
 - 2) 确保对产品质量有影响的生产人员得到有效的培训；
 - 3) 确保各工序人员需求及能力配备；
 - 4) 确保设备设施完好及水、电、气供应；
 - 5) 确保设备操作过程符合要求；
 - 6) 确保生产环境符合要求；

- 7) 设立关键/特殊工序控制点。
- d) 产品防护
 - 1) 制定措施预防产品污染和蓄意破坏的风险；
 - 2) 做好产品防潮、防虫、防鼠等防范工作。
- e) 成品储藏运输
 - 1) 检验合格的成品应贮存于成品库,并按品种分类存放；
 - 2) 确保成品库干燥、通风、设有防尘、防蝇、防虫设施；
 - 3) 确保搬运工具、车辆清洁卫生。

8.2 产品和服务的要求

8.2.1 顾客沟通

8.2.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.2.1 的要求。

8.2.1.2 企业应将以下信息告知或提供给顾客：

- a) 产品名称、规格、批次、数量、产品执行标准、产品保质期等产品信息；
- b) 企业名称、生产地、企业网址、联系电话、企业资质等企业基本信息；
- c) 产品的食用方法、适用人群、贮存条件等信息。

对于互联网销售的企业,应确保互联网中展示的信息真实有效,回答顾客问题及时准确。

8.2.2 产品和服务要求的确定

8.2.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.2.2 的要求。

8.2.2.2 企业应确保顾客要求得到规定,包括：

- a) 产品价格要求；
- b) 产品质量要求；
- c) 产品库存要求；
- d) 产品运输要求；
- e) 产品质量责任要求。

8.2.3 产品和服务要求的评审

8.2.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.2.3 的要求。

8.2.3.2 企业应评审以下特殊内容：

- a) 不同地域顾客的需求；
- b) 顾客对食品安全的要求；
- c) 运输和储藏环境。

8.2.3.3 应对批发商、零售商以及直接的消费者等不同顾客类型采用不同的评审方式。

8.2.3.4 应对互联网销售、实体店销售等不同的销售方式采用不同的评审方式。

8.2.4 产品和服务要求的更改

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.2.4 的要求。

8.3 产品和服务的设计和开发

8.3.1 总则

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.3.1 的要求。

8.3.2 设计和开发策划

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.3.2 的要求。

8.3.3 设计和开发输入

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.3.3 的要求。

8.3.4 设计和开发控制

8.3.4.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.3.4 的要求。

8.3.4.2 企业现有工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、产品类别等事项发生变化时,应向食品安全监督管理部门提出生产许可变更申请,并获得相应的资格。

8.3.5 设计和开发输出

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.3.5 的要求。

8.3.6 设计和开发更改

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.3.6 的要求。

8.4 外部提供的产品、过程和服务的控制

8.4.1 总则

8.4.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.4.1 的要求。

8.4.1.2 企业应识别需由外部供方提供的产品、过程和服务,可包括以下内容:

- a) 产品所需的原料和辅料;
- b) 产品包装物料;
- c) 生产所需的食品添加剂;
- d) 运输服务;
- e) 检测服务;
- f) 系统开发及维护服务;
- g) 代加工。

8.4.2 控制类型和程度

8.4.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.4.2 的要求。

8.4.2.2 企业应采用适宜的方法确保采购和外包过程得到控制,使外部供方提供的产品、过程和服务能满足预期要求,如定期对运输承运方进行评价和管理,以确保粮食产品按约定的要求交付给顾客等。

8.4.2.3 企业应对采购的产品和服务进行验证,验证结果应符合采购要求,验证的方式一般包括:

- a) 查看外部供方提供的检验报告;
- b) 对采购的原辅料进行验收检验,确保验证记录真实、准确、完整,符合可追溯要求。

8.4.2.4 储藏、运输、设备设施维修保养服务的外部供方应委派专业人员实施,并对外包过程与关键环节进行监控,保存相关资料。

8.4.3 提供给外部供方的信息

8.4.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.4.3 的要求。

8.4.3.2 企业应明确采购原粮的产地、收购价格、供货数量、损耗计算、交货期、运输和储藏条件、采购验证的安排以及成品包装材料的卫生要求。

8.4.3.3 企业应明确对生产、检验、运输及储藏过程的外部供方的能力要求。

8.5 生产和服务提供

8.5.1 生产和服务提供的控制

8.5.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.1 的要求。

8.5.1.2 企业在进行加工和包装的过程中,应确保:

- a) 各工序人员需求和能力配备符合要求,重要岗位人员获得相应的资格认可并持证上岗;
- b) 提供有效的作业文件和工艺文件;
- c) 设备设施的配备并保持良好状态;
- d) 配备检测设备并保持良好状态;
- e) 人员操作符合要求;
- f) 原辅材料和包装的质量达到要求;
- g) 生产过程中进行监测;
- h) 生产环境符合要求;
- i) 半成品和入库成品得到有效的检验;
- j) 建立关键/特殊过程控制。

8.5.1.3 企业应对销售及发货过程进行监督、检查,并满足以下要求:

- a) 粮食产品的包装和标识应当符合国家食品包装、标签标准和有关规定,注明生产日期、保存条件和保质期;
- b) 粮食产品出库时,应按照粮食质量标准和食品安全标准及有关规定进行检验并出具检验报告,出厂的粮食产品批次应当与检验报告相一致;
- c) 粮食产品应当严格执行粮食质量标准、食品安全标准。

8.5.2 标识和可追溯性

8.5.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.2 的要求。

8.5.2.2 企业生产的产品标签标注的内容应满足下列要求:

- a) 预包装成品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 要求;
- b) 散装成品,应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容;
- c) 生产转基因食品应当按照规定予以显著标识。

8.5.2.3 企业宜建立信息追溯系统,以库存粮食识别代码为载体,建立从收(采)购、储藏、运输、加工到销售的全程质量追溯制度,实现粮食质量安全的可追溯。

8.5.3 顾客或外部供方的财产

8.5.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.3 的要求。

8.5.3.2 企业应对进入厂区的顾客或外部供方的物品妥善保管,避免丢失和损坏。

8.5.3.3 企业应对顾客的个人信息进行保护,避免泄露和传播。

8.5.4 防护

8.5.4.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.4 的要求。

8.5.4.2 企业在对产品进行搬运、储藏、包装与交付时，应制定措施，预防产品污染。粮食产品的储藏应符合 GB/T 29890 的要求。

8.5.5 交付后的活动

8.5.5.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.5 的要求。

8.5.5.2 企业应按合同约定的要求提供售后服务，至少包括但不限于以下方面：

- a) 告知顾客售后服务电话、售后服务的内容等；
- b) 建立咨询、投诉、防伪查询功能等的顾客反馈渠道，并告知顾客受理时间和结果；
- c) 建立产品召回制度；
- d) 定期回访或为顾客提供有针对性的服务或活动，及时掌握顾客意见；
- e) 保留投诉、召回、回收处置的信息。

8.5.6 更改控制

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.6 的要求。

8.5.7 粮食加工产品安全控制

企业的生产和服务提供过程应符合附录 A 的要求。

8.6 产品和服务的放行

8.6.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.6 的要求。

8.6.2 企业可以采取自行检验或以委托检验的方式对生产的产品进行检验。采取委托检验的，应当委托有资质的食品检验机构进行。

8.6.3 企业产品应符合 GB 2715、GB 2716 中成品食品安全的相关要求。

8.7 不合格输出的控制

8.7.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.7 的要求。

8.7.2 企业生产的产品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产和销售，召回已经上市销售的产品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况，同时将召回和处理情况向相关食品安全监督管理部门报告。

8.7.3 企业应对召回的产品采取下列措施进行处置，包括：

- a) 采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场；
- b) 对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售，销售时应当向消费者明示补救措施。

8.7.4 销售过程中发现不合格品时，应立即停止供应，并采取措施防止误用。

注：不合格品为不符合国家标准、行业标准、地方标准、企业标准、食品安全法的相关规定的产品，如腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常。

8.7.5 不合格品和回收产品应与合格品隔离，不得同仓储藏。

注：回收产品为已经出厂，并且已经脱离了本企业控制范围的产品，回收产品不一定是合格品，包括以下产品：

- 由企业回收的在保质期内的各类食品及半成品；
- 由企业回收的已经超过保质期的各类食品及半成品；
- 因各种原因停止销售，由批发商、零售商退回企业的各类食品及半成品；
- 因产品质量安全问题而被行政执法单位扣留、罚没的各类食品及半成品。

8.7.6 处理不合格产品的控制要求、采取的处理措施和不合格处置的授权应形成文件。

9 绩效评价

9.1 监视、测量、分析和评价

9.1.1 总则

9.1.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 9.1.1 的要求。

9.1.1.2 企业应监视和测量以下内容：

- a) 原辅材料及包装的检验检测；
- b) 半成品的检验检测；
- c) 成品的检验检测；
- d) 生产加工过程的关键控制点；
- e) 储藏过程；
- f) 运输过程。

9.1.1.3 企业的监视和测量应采取以下方法：

- a) 依据相应的标准和法律法规要求；
- b) 现场观察；
- c) 监控装置。

9.1.2 顾客满意

9.1.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 9.1.2 的要求。

9.1.2.2 企业通过以下方式获取和分析顾客满意：

- a) 顾客调查；
- b) 行业反馈。

9.1.3 分析与评价

9.1.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 9.1.3 的要求。

9.1.3.2 企业应采取统计技术的方法,分析和评价监视和测量的结果,并确定改进机会。

9.1.3.3 企业应对以下监视和测量结果进行分析和评价：

- a) 是否符合质量管理体系要求和相关标准；
- b) 销售出去的产品退/换货比例；
- c) 行业主管部门监督检查结果。

9.2 内部审核

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 9.2 的要求。

9.3 管理评审

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 9.3 的要求。

10 改进

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 10 的要求。

附录 A

(规范性)

粮食加工企业产品安全管理要求

A.1 总要求

为确保粮食产品按照预期用途进行制备和(或)食用,不对消费者造成伤害,粮食加工企业应在整个食品链进行充分地控制,避免在食品链的任何环节引入食品安全危害。

A.2 风险控制

粮食加工企业应运用基于风险的思维和过程方法,针对不同风险采取相应的措施,并在适用时保留成文信息作为确定风险的证据,粮食加工企业应建立以下制度或记录:

- a) 建立对原料种植区域卫生指标风险排查制度,每采购季节前进行,并对取样区域分布要求、检测项目等进行规定,并指导原料收购,形成记录;
- b) 建立原料、辅料、包材等验收制度,对原料来源、批次信息、质量、运输车辆检查、储藏要求等进行规定并记录;
- c) 建立生产过程监控制度,内容至少应包括良好操作规范(GMP)及卫生标准操作程序(SSOP)等要求,降低风险并适当记录;
- d) 建立生产过程风险排查制度,内容至少应包括对塑化剂、苯并芘、食品添加剂等生产过程可能产生的风险,规定检测频率、方法,建立完善的记录并进行趋势分析,采取相应措施;
- e) 建立产品储藏、运输管理制度,内容至少包括对不合格品、返工品的管理要求;
- f) 建立各过程的发现问题的趋势分析制度,对各个控制措施要有明确的控制方法和控制限,发现问题及时纠偏,并按要求时限保持相关记录。

A.3 原料采购、储藏

A.3.1 原料采购前应对土壤、灌溉水、重金属、农药等进行风险排查,确保采购符合食品安全国家标准要求的原料。

A.3.2 动物性原料应当来自非疫区,并经检疫合格。

A.3.3 原料储藏时应对防虫线、日常防护等措施进行监控,避免造成交叉污染。

A.3.4 盛装原材料的包装物或用于产品包装的包装材料,其材质应无毒无害、不受污染、符合卫生要求。

A.3.5 所有原辅料应经检验或验证合格后,方可使用。不符合质量卫生标准和要求的,应隔离放置,防止误用。

A.3.6 运输车必要时应有铅封,到货后需检查物料是否有被更换的迹象,包括破损的包裹、口袋,污点和气味。

A.4 生产过程要求

A.4.1 排查生产、储藏过程使用的所有塑料制品塑化剂情况,规范管理塑料包装物,避免污染产品,确保无塑化剂风险。

A.4.2 直接接触产品或产品表面的水和蒸汽,应是通过国家/地方法规批准的水处理和/或锅炉化学添加剂的方法生产的。

A.4.3 生产过程中,厂房、设备、给排水系统等应保持良好状态。每年应进行一次全面检修,发现问题

及时维修。

A.4.4 对生产设备、工具、容器、场地等应严格执行清洁消毒制度。盛放食品的容器不得直接接触地面。

A.4.5 每天工作开始时或开机前应对设备、环境、人员进行卫生检查评估。每天或每班工作结束后应对工作场所、使用过的工器具进行清洁或消毒,保有记录。

A.4.6 生产过程中注意避免人员串岗,防止不同工序的管道、器具之间交叉污染。

A.4.7 对加工过程中产生的不合格品、跌落地面产品和废弃物应在固定地点用明显标志加以区分,并及时处理。

A.5 成品包装、贮存、运输卫生要求

A.5.1 经检验合格后的成品应储藏于符合卫生要求的容器、仓库内。

A.5.2 食品包装材料应符合国家卫生标准。包装过程防止异物或其他有害物质污染。包装后的产品经检验合格后可放行。

A.5.3 包装后的产品应按品种、批次分类存放于成品库。成品库不得贮存其他有毒、有气味、有害物品。

A.5.4 成品堆放时,与地面和墙壁应保持一定的距离。有温度要求的产品,其成品库温度应得到有效控制。

A.5.5 贮存成品的仓库应配备必要的防鼠防虫设施,定期进行清扫,保持清洁卫生。

A.5.6 装运成品的运输工具应经检验符合卫生要求,并根据产品的特点配备防雨、防尘、冷藏设施。

A.5.7 成品的装卸应轻拿轻放,避免猛烈撞击和震荡,不得与有毒、有气味、有害物品混装。

A.5.8 装货后应对装满货物的车辆/容器进行检查,必要时施以铅封并记录铅封号。如果产品不能实现密封,则要通过其他方法来确保产品在运输中的真实性。

A.5.9 米产品运输需要加熏蒸药袋时,应关注用药量、方法、操作人资质、到货后药物残渣处理等。

A.6 化学品管理

A.6.1 清洗剂、消毒剂、杀虫剂以及其他化学品,均应有固定包装,贮存于专门库房或柜橱内,加锁并由专人负责保管,以避免对食品、食品接触面、食品包装物污染。

A.6.2 各种化学品的使用品种、范围,应经批准。

A.6.3 各工厂、化验室应制定化学品使用清单和管理制度。对工厂范围内的化学品的品种、使用方法、范围应进行有效控制。

A.6.4 对熏蒸药剂品种的选择、使用量、使用方法、操作人等应按标准要求记录,必要时检测残留量。

中华人民共和国认证认可
行业 标 准
粮食加工企业质量管理体系 要求
RB/T 066—2021

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.25 字数 38 千字
2022年4月第一版 2022年4月第一次印刷

*

书号: 155066·2-36597 定价 26.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



RB/T 066—2021



码上扫一扫 正版服务到

