ICS
CCS

团　体　标　准

T/CCAA XX-XXXX

食品生产现代良好运营规范

Good Operating Practice for Modern Food Manufacturing

XXXX-X-XX 发布　　XXXX-X-XX 实施

中国认证认可协会　　发 布

目　　次

目　　次 I
前　　言 II
引　　言 III
食品生产现代良好运营规范 1
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语与定义 1
4 管理与承诺 2
4.1 企业运营的合规性 2
4.2 对社会的承诺与履行 2
4.3 运营决策 3
4.4 组织架构与职责 3
5 资源管理与支持 3
5.1 生产环境与设施 3
5.2 人力资源保障 4
5.3 科技赋能 4
5.4 知识与信息资源供给 4
6 生产运营策划与管理 4
6.1 生产运营策划 4
6.2 产品与原料标准 4
6.3 生产过程管理策划 5
6.4 生产过程管理 6
7 监测、分析与评价 6
7.1 监测 6
7.2 分析与评价 7
8 改进与创新 7
8.1 改进 7
8.2 对不符合的纠正预防 7
8.3 创新 7

前　　言

本文件参照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：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。

本文件由中国认证认可协会提出，并组织实施。

本文件由中国认证认可协会归口。

本文件起草单位：华测检测认证集团股份有限公司、北京中大华远认证中心有限公司、中粮集团有限公司、杭州娃哈哈集团有限公司、中国检验认证集团上海有限公司、欧陆（上海）质量技术服务有限公司、中国检验检疫科学研究院。

本文件主要起草人：邹翔、胡军、毛勇、刘苗苗、刘长虹、梁黎东、王欣、王美英、田寒友、崔芳、孙静。

引　　言

0.1 总则

现代良好运营是指符合现代人类社会共同利益，依照现代经营理念和原则实施的生产运营活动。现代人类社会共同利益包括安全、健康、公平、和谐、开放、发展和保护环境，现代经营理念包括市场导向、科学决策、科技赋能和持续创新。按照现代良好运营规范组织实施食品生产活动，营造健康的企业文化，构建相应的管理体系和机制，是企业实现高质量发展的重要基础。

0.2 质量与效益

食品是百姓日常生活的必需品，直接关系每个人的身体健康和生活品质，随着社会和经济的发展，食品的安全质量已成为人们关注的热点。“安全优质的食品是生产出来的”，“食品产业是一个良心产业”已成为全社会广泛的共识，食品生产企业的责任心和诚信度倍受公众的关注。因此，食品生产企业应遵循预防为主，风险管理、全程控制的原则，在生产运营过程中，全面识别食品安全风险和守法诚信、环境保护、职业健康安全和社会责任等各类经营性风险，基于风险评估采取相应的预防控制措施，形成动态的风险监测、预警和防控的体系和机制，保障食品安全质量，最大程度的预防和减少对相关方利益的损害。

0.3 风险防控

食品是百姓日常生活的必需品，直接关系每个人的身体健康和生活品质，随着社会和经济的发展，食品的安全质量已成为人们关注的热点。“安全优质的食品是生产出来的”已成为全社会广泛的共识，基于这一共识，食品生产企业在守法诚信、质量保证、社会责任的履行和担当方面的表现也日益受到社会的关注。为此，食品生产企业应遵循预防为主、风险管理、全程控制的原则，在生产运营过程中，全面识别食品安全风险和守法诚信、环境保护、职业健康安全和社会责任等各类危害企业可持续运营的风险，基于风险评估，采取相应的预防控制措施，形成动态的风险监测、预警和防控的体系和机制，保障食品安全质量，最大程度的预防和减少对相关方利益的损害。

0.4 本标准与相关标准的关系

本文件为多维度的规范性标准，充分参考和吸收了目前行业通行的食品安全、质量管理、企业诚信、环境保护、职业健康安全和社会责任相关标准的基本要素，与这些标准在理念、原则和目标上具有高度的一致性。本文件应用了 ISO9000 提出的以下原则：

——以顾客为关注焦点；

——领导作用；

——全员积极参与；

——过程方法；

——改进；

——循证决策；

——关系管理。

0.5 本标准的用途

本文件可作为食品生产企业优化和提升生产运营管理体系，改善绩效的指南，应用本文件的评价标准，企业可以开展内审自评，也可以委托第三方认证审核机构可以对企业和供应商的生产运营的规范化水平进行评价。

食品生产现代良好运营规范

1 范围

本文件规定了食品生产企业的现代运营良好规范，明确了企业在市场销售、产品研发、原辅料采购、生产加工和产品储运交付服务等生产运营过程中，识别和防控守法诚信、食品安全质量、环境保护、安全生产和社会责任和经营绩效等方面风险应采取的措施和符合的规范。

本文件适用于各类食品加工制造型企业构建符合现代良好规范的运营机制，适用于企业达标认证活动，也适用于企业开展自查评价、委托第三方机构对达标情况进行认证评审，以及采购商对食品供应商的评价。

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/T 19001-2016/ISO9001:2015 《质量管理体系 要求》

GB/T 24001-2016/ISO14001-2015 《环境管理体系 要求及使用指南》

GB/T 19580-2012 《卓越绩效评价准则》

GB/T 27400-2020 《合格评定 服务认证技术通则》

GB/T 33300-2016 《食品工业企业诚信管理体系》

GB/T 36000-2015《社会责任指南》

GB/T 45001-2020/ISO45001:2018《职业健康安全管理体系 要求及使用指南》

HV1.0《危害分析与关键控制点（HACCP）体系 认证要求（V1.0）》

SA8000 《社会责任标准》

ISO22000:2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》

CAC/RCP 1-1969，2020 年修订《食品卫生通则》

3 术语与定义

上述引用标准界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

运营 Operation

指为满足市场需求而组织实施的食品生产活动，包括食品研发设计、原材料采购、生产加工、储运交付和售后服务等。

3.2

运营绩效 operation performance

指食品生产运营过程产生的，可以测量的结果。

注1：与食品生产运营活动各个过程有关。

注2：运营绩效与经济性效益和社会性效益有关，经济性效益如营业收入、成本和利润等；社会性效益如生态环境效益、相关方认可和满意等。

4 管理与承诺

4.1 企业运营的合规性

企业的生产运营应符合所在地的相关法律法规，依法取得生产运营许可资质，并接受和配合监管部门的日常监管，及时纠正监管部门依法指出的问题。

4.2 对社会的承诺与履行

4.2.1 企业最高管理者应对以下几点向社会做出公开承诺，并付诸行动。

——为顾客提供安全优质的产品。

——为企业和社会创造价值作为自己的使命和责任。

——充分认知在诚信合规、食品安全质量、环境保护、职业健康安全、公平劳动与社会责任方面的失范和失控，可能构成危害社会和企业自身利益的风险，努力预防这些风险的发生。

4.2.1.1 诚信合规。最高管理者应树立诚信意识，以身作则，通过开展宣传教育和文化建设，引导全体员工树立诚信守法的意识和习惯，通过建立健全制度机制，在对外宣传、业务开展和交易活动中努力预防和杜绝失信和违规行为的发生。

4.2.1.2 食品安全质量。为了保障顾客的生命安全和身体健康，企业应识别产品研发设计、原辅料采购、生产加工、储运交付等各环节的食品安全危害因素，采取相应的措施预防，减少或消除这些危害发生的风险，最大程度的满足顾客对产品品质的要求和期望。应主动参与食品安全知识公益宣传活动，向顾客宣传食品安全知识，提升公众的食品安全知识水平。

4.2.1.3 环境保护。企业应重视保护环境和节约自然资源，遵守法规标准，采取措施，最大程度的减少污水、废气、噪音和固体废弃物的产生或排放，积极应用绿色低碳节能技术，最大程度地减少资源消耗。通过宣传和教育，引导员工、顾客、公众通过自身行动保护环境，改善环境质量。

4.2.1.4 职业健康安全。企业应依照相关法律法规及标准制定健康安全制度，并采取一切必要的措施防范事故的发生，确保员工、顾客、公众的健康与安全。此类措施包括但不限于：

——对全体员工进行职业健康安全培训，并对关键岗位人员进行考核；

——明确设备的操作流程和技术规范，提供保障健康安全的条件和物资，做好人身、设施和环境的安全防护；

——制订安全生产管理制度和流程，宣贯日常工作场所的个人行为准则；

——工作环境的设计严格遵循行业的健康安全标准要求。

4.2.1.5 社会责任与公平劳动。企业的业务开展遵循担责、透明、合乎道德的行为、尊重利益相关方的利益、尊重法治、尊重国际行为规范、尊重人权的基本原则，尊重每个人的尊严、隐私和权利。制定和出台相应的人权制度。公平公正地对待拥有不同国籍、种族、肤色、年龄、性别、性取向、婚姻状况、文化背景、宗教信仰、世界观、残障状况的员工、顾客、公众。

4.2.2 企业最高管理者应将上述承诺作为构建企业文化和价值观的重要基础，通过宣传、培训和会议等各种渠道和方式，让全体员工理解其中的内涵和意义，达成共识。

4.2.3 以风险防控为导向，最高管理者领导组织建立健全生产运营管理制度和机制，持续投入资源，落实相应的风险防控措施，持续改进绩效。

4.3 运营决策

4.3.1 企业应建立科学的运营决策机制，从政治、经济、社会、技术等维度分析企业外部环境，通过对自身优劣势、面临的机会和挑战的分析，确定企业发展的方向，对市场进行细分，明确自身定位，制订基于市场需求的发展战略。根据自身的发展战略和目标顾客的需求，组织和实施生产运营。

4.3.2 为优化产品结构和提升产品质量和效益，企业应不断提高研发能力和质量管理水平，推动产品质量从生产端符合型向消费端适配型转变；通过优化流程，提高效率，降低成本，形成持续优化产品、提升品质、树立品牌、增加效益的高质量发展机制。

4.3.3 为了准确监控和评估生产运营的绩效，企业应设定具体的、可测量的、可达成的、具有相关性和时间框架的运营管理目标，并根据企业的组织结构和职能分工，将目标分解成对各部门和岗位的作业具有引导性绩效指标。运营管理目标应至少涵盖以下方面：

——诚信合规；

——食品安全质量；

——环境保护；

——职业健康安全；

——公平劳动与社会责任；

——经营绩效

4.3.4 企业应让员工理解目标和指标的内涵和要求，就目标和指标的达成情况，建立动态的测量评价和反馈机制。

4.3.5 企业应定期对目标和指标的合理性进行评估，根据企业内外部情况变化适时对其进行调整。

4.4 组织架构与职责

4.4.1 企业最高管理者应根据企业的实际情况，以产品实现的价值链为主线，规划和设计有助于生产运营的组织架构，为防控风险，实现最佳效益，依照法规要求和运营的需要，设置相应的部门或岗位，明确其职责，对主要管理人员进行任命和授权。

4.4.2 企业应根据法规的要求和企业实际情况，配备或明确负责诚信合规、食品安全质量、环境保护、职业健康安全、公平劳动和社会责任的职能部门或团队，必要时，组建跨部门的专项团队，如食品安全小组、安全质量环保与职业健康（SQEH）小组等。最高管理者对专项团队的人员组成、职责与分工进行审批。

4.4.3 企业各职能部门或团队应对潜在风险可能导致的突发事件进行预警，并制订相应的应急预案，建立相应的应急团队，明确职责分工，定期组织演练，形成快速、有效的应急处置机制。

4.4.4 企业最高管理者定期对组织架构和职责分工的合理性进行评估，根据企业内外部情况变化和企业发展需求，适时进行调整。

5 资源管理与支持

5.1 生产环境与设施

5.1.1 企业的生产环境与设施应按照食品安全质量、环境保护、职业健康安全等相关法规和标准规范的要求进行选址、规划、设计和建造，以最大限度预防或减少食品安全质量、环境

保护、职业健康安全风险的发生，具体参照 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和各类食品生产企业卫生规范，以及环境保护、职业健康安全相关法规和标准的要求执行。

5.1.2 企业应建立和实施预防性的设施维护保养制度，在设施维护和更新方面持续投入费用，使其保持良好的状态。

5.2 人力资源保障

5.2.1 企业建立以满足生产运营和企业发展需求为导向的人力资源供给保障机制，保障各岗位的正常运作。

5.2.2 企业应拥有熟悉食品生产运营相关法律法规的全职或兼职人员，并依照相关法律法规要求，配备具备食品安全质量、环境保护和职业健康安全方面专业知识的人员。

5.2.3 企业应依照相关法律法规的要求，建立健全员工培训机制，帮助员工了解和认同企业文化和价值观，培养良好的行为习惯，掌握岗位工作技能，持续提升职业能力。

5.2.4 企业应建立相应的机制，引导和帮助员工结合自身特点，制订和实施与企业发展方向一致的个人职业发展计划。

5.2.5 企业最高管理者应关注人力资源工作，定期参与人力资源工作绩效评估，为人力资源工作的改进提供指导。

5.3 科技赋能

企业应顺应时代变革，推进数字智能、网络技术等新技术与市场分析、产品研发、工艺设计、过程监控、绩效评估等环节深度融合，提高生产运营的敏捷度和精益性，推动企业向高端化、智能化、绿色化发展。

5.4 知识与信息资源供给

5.4.1 企业应拥有获取和更新生产运营所需知识和信息的渠道，并建立相应的工作机制，确保及时掌握最新法规、市场和技术方面的资讯。

5.4.2 企业应建立推动新知识、新技术在企业内交流和应用的机制。应根据最新知识和信息，对现行管理政策和措施的合规性、有效性进行评估，根据评估结果做出相应的调整。

5.4.3 企业应采取措施保护知识和信息资源的安全，防止意外丢失、损坏和未经授权的使用。

6 生产运营策划与管理

6.1 生产运营策划

6.1.1 企业应建立健全以市场需求为导向的运营机制，根据调查研究，识别目标顾客的需求和期望，有针对性的研发产品，有计划的组织生产，及时掌握顾客及市场反馈，持续优化产品结构，改进产品质量，配置和调整产能，最大程度的满足顾客需求。

6.1.2 企业应建立相应的制度和流程，根据法规和生产交付能力，对顾客的订单及合同进行评审，预防违规和违约的风险。

6.2 产品与原料标准

6.2.1 企业在充分了解目标顾客的需求和期望的基础上，依照法规，研制开发产品，在量产前，编制产品标准规格书。新产品研发应征询负责诚信合规、食品安全质量、环境保护、职业健康安全、公平劳动与社会责任等职能的部门或主管人员的意见。

6.2.2 产品标准规格书应详细描述产品信息，对体现产品特性的指标，应尽量细化和量化，

产品标准规格书应包括但不限于以下信息：

——产品名称；

——规格；

——预期用途；

——敏感人群；

——感官指标；

——品质性指标；

——安全性指标；

——营养指标；

——包装材料的材质与规格；

——储运条件；

——产品保质期限；

——对外宣示的产品质量执行标准；

——产品标签、标识方案等。

6.2.3 为保证产品质量的安全性和稳定性，企业应明确各类原辅材料的质量标准和验收规则。

6.2.4 企业应建立产品标准规格书起草、审核、批准、发放使用和修订的管理制度。

6.3 生产过程管理策划

6.3.1 企业负责诚信合规、食品安全质量、环境保护、职业健康与安全、社会责任与公平劳动的部门或主管人员应参与生产过程管理的策划。

6.3.2 生产过程管理策划所需基础资料包括但不限于以下内容：

——产品与原料标准；

——生产运行流程图（范围基于企业的责任边界）；

——生产工艺文件；

——生产设施布局图。

以上资料的正确性应经过具有相应资格和能力的人员审核确认。

6.3.3 企业负责诚信合规、食品安全质量、环境保护、职业健康安全、社会责任与公平劳动的部门或团队，根据以上资料，对生产运行全过程潜在的，与诚信合规、食品安全质量、环境保护、职业健康与安全、社会责任与公平劳动相关风险因素进行识别，通过对风险发生的可能性和后果的严重性两个维度的综合考量，确定风险的水平，并确定相应的预防控制措施，形成相应的控制计划、方案或规程，如 QC 工程图、HACCP 计划、食品安全前提方案、环境保护管理方案或规程、职业健康安全管理方案或规程等。

6.3.4 为诚信合规、食品安全质量、环境保护、职业健康与安全、社会责任与公平劳动等方面的危害识别和风险评估制定相应的程序，对各类危害的分析与风险评估过程应形成记录。

6.3.5 风险的控制方案的合理性和有效性应按程序进行确认和验证，可以采用以下方法：

——对采样检测数据的分析；

——数学模型测试；

——对权威科技文献的引用；

——调查测评等。

6.3.6 企业应建立预防性的风险防控机制，至少在出现以下情况时，应重新进行危害分析和风险评估，根据评估结果，对风险的防控措施进行必要的调整。

——产品生产运行过程有明显的调整和变更；

——生产设施出现调整和变更；

——生产工艺出现调整和变更；
——产品多次出现质量问题；
——发生责任事故；
——出现新的风险因素；
——法规有更新；
——顾客需求出现变化；
——供应链出现变化；
——内部审核评估发现需要关注的重要问题。

经过修订和调整的风险防控方案在实施前应按程序进行确认和验证。

6.4 生产过程管理

6.4.1 原辅料采购与验收

6.4.1.1 企业应制定供应商管理制度，明确采购要求，制定供应商准入规则；通过资质核查、样品检测和现场评审等方式对供应商的资质、质量保证能力和信用状况进行审核评估。

6.4.1.2 企业应制定并与供应商约定具体的质量验收标准，配备相应的技术能力和条件，对接收的原料进行查验。

6.4.1.3 企业应建立基于风险评估的供应商分级管理机制，根据供应商的风险等级，在供应商现场评审检查和原料验收方面采取相应的措施。

6.4.1.4 企业依据原材料到货验收情况、生产过程质量问题反馈和质量投诉追溯分析等方面的数据，及时发现供应链的风险隐患，对原料质量管控措施进行调整。

6.4.2 生产过程控制

6.4.2 1 根据对各类风险识别和评估结果，企业通过以下方式落实生产过程的控制措施：

——建立管理标准、工作标准、技术标准和岗位作业标准，对相关人员进行培训；

——依照相关法规和规范，配置、改进和完善相应的设施，如生产设施、环保设施和安防设施等；

——落实相应的技术资源，如工艺技术、监测技术、系统软件和专业人员等；

——建立和实施相应的激励约束机制。

6.4.2.2 企业职能部门或团队负责制订关键控制点监控规程，并为规程的实施进行指导和监督。

6.4.2.3 企业职能部门或团队应定期对生产过程的控制成效进行评估，根据评估结果，对相关措施进行调整优化。

6.4.3 产品储运交付过程控制

6.4.3.1 企业对受托承运商的资质和服务质量保障能力进行评估和确认，制定产品运输、交付及验收的规程，通过培训指导和监督检查督促承运商保证服务质量。

6.4.3.2 企业应指导和协助承运商做好产品通路管理，明确告知产品搬运、存放和展售的要求，落实相应的防护措施，预防食品安全质量风险的发生。

7 监测、分析与评价

7.1 监测

企业对生产运营过程进行监测，为评价和验证风险防控措施的充分性和有效性，以及运营的绩效收集数据，监测包括但不限于以下方法：

——对生产现场的日常巡查检查；

——对生产关键过程的监控；
——对原料、中间品和产品的检测；
——定期风险排查与内部审核；
——对顾客投诉数据统计；
——对质量成本的数据统计；
——对行业发展情况的调研。

7.2 分析与评价

7.2.1 企业对监测数据进行及时有效的分析，企业最高管理者根据数据分析结果，对生产运营管理体系和机制的有效性进行评价，各职能部门或团队对各类风险防控制措施的有效性进行评价，识别需要强化控制的风险点和可以实施改进的机会点，及时采取风险防控措施或改进措施。
7.2.2 企业最高管理者根据法规的要求，各方面采集、汇总的监测数据，通过生产调度会和年度管理评审会议的方式，对照生产运营的目标和指标，对生产运营管理体系的完善性和有效性进行评价，识别管理的薄弱环节和改进机会，明确改进措施，形成书面记录，制订行动计划，跟进落实情况。

8 改进与创新

8.1 改进

8.1.1 企业通过各环节监测数据分析识别改进机会点。
8.1.2 改进措施应形成计划，明确改进的目标、责任人、方法和时间框架。
8.1.3 对改进的成效进行验证和评估，整个过程应形成相应的记录。
8.1.4 企业应出台相应的政策，建立相应的激励机制，鼓励员工主动参与运营管理体系的改进行动，为实现生产运营的良好绩效做贡献。

8.2 对不符合的纠正预防

8.2.1 对企业内部日常检查、内审自查、过程监测和产品检验发现的问题，以及顾客投诉、监管部门和第三方检查发现的问题，应及时分析原因，采取纠正预防措施，并形成记录。
8.2.2 纠正预防措施的实施要明确具体的责任人和完成时间，对纠正措施的落实情况要进行核查验证，形成闭环。

8.3 创新

8.3.1 企业出台鼓励创新的政策，形成激励创新的机制，鼓励员工在技术、管理、制度方面大胆创新，将创新成果应用于企业生产运营，为顾客提供满意的产品，帮助企业获得更好的效益。