\*\*免费预览版\*\*

[组织标志]

[组织名称]

**食品加工程序**

|  |  |
| --- | --- |
| 编号: |  |
| 版本 | 0.1 |
| 编写 |  |
| 批准 |  |
| 版本日期 |  |
| 签名 |  |

**分发清单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 份数 | 收件人 | 日期 | 签名 | 回收 | |
| 日期 | 签名 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**变更史**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **版本** | **编写** | **变更说明** |
|  | 0.1 | 9001Academy | 基础文件大纲 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**目录**

[1. 目的、范围和使用者 3](#_Toc452365128)

[2. 参考文件 3](#_Toc452365129)

[3. 产品实现 3](#_Toc452365130)

[3.1. 产品实现策划 3](#_Toc452365131)

[3.1.1. 制订生产计划 3](#_Toc452365132)

[3.1.2. 编制工作指令 4](#_Toc452365133)

[3.2. 食品加工 4](#_Toc452365134)

[3.2.1. 食品原材料的准备 4](#_Toc452365135)

[3.2.2. 食品原材料加工 5](#_Toc452365136)

[3.2.3. 标识和可追溯性 5](#_Toc452365137)

[3.2.4. 生产和服务提供的确认 5](#_Toc452365138)

[3.2.5. 包装和运输 5](#_Toc452365139)

[3.2.7. 变更控制 5](#_Toc452365140)

[3.2.8. 产品放行、交付和交付后的活动 6](#_Toc452365141)

[3.3. 产品防护 6](#_Toc452365142)

[3.4. 处理不合格 6](#_Toc452365143)

[4. 本文件的记录管理 6](#_Toc452365144)

[5. 附件 7](#_Toc452365145)

# 目的、范围和使用者

本程序的目的是表述按照要求的数量和期限进行食品加工，并符合产品质量要求。

本程序应用于食品加工的实现。

本文件的使用者为[组织名称]负责食品加工的人.。

# 参考文件

* GB/T 19001-2015 条款8.5、8.6
* 《文件和记录控制程序》
* 《能力、培训和意识程序》
* 《采购和评价供方程序》
* 《设计和开发程序》
* 《仓管程序》
* 《不合格管理和纠正措施程序》
* 《设备维护和测量仪器管理程序》
* [作业指导手册]
* [危害分析和关键环节控制点程序]

# 产品实现

## 产品实现策划

### 制订生产计划

根据产品需求和前一段时间的产量， [首席执行官] 与 [岗位名称] 一起制订 [生产计划]。

[生产计划] 规定下列内容：

* *获得确定产品特性的信息*

对于周期性生产，[岗位名称]从以下资源收集有关产品特性的信息： [资源名称]。

对于基于项目的生产和根据顾客要求的单件生产，有关产品特性的信息在[文件名称]中规定。

* *确定生产资源*

[岗位名称] 规定生产所需资源，包括人力资源、设备和原材料。这些规定既可用作采购过程的输入，又可作为确定培训需求的输入。

[岗位名称] 编制“质量计划”，用于规定产品验证、监视、测量、控制和试验的必要活动。

* *获得作业指导书*

[岗位名称]负责为下列过程活动编制作业指导书： [列出每个活动的作业指导书名称 ]。

* *使用适宜的设备*

[岗位名称] 负责确保所有设备处于可运行状态，并根据[岗位名称] 的要求，提交执行“设备的预防性维护计划”的证据和校准、维修测量设备的记录。

如果设备维护和工作环境的要求是顾客或法律法规规定的， [岗位名称] 负责遵守这些要求。

* *实施测量和监视*

[岗位名称] 必须确保监视和测量资源的可用性，规定监视过程和产品的方法、取样和测量方法，并输入到 “质量计划”。

### 编制工作指令

对于每个单独的批次，[岗位名称] 编制 [工作指令]，规定生产过程要进行的活动、每个活动的职责、期限以及所需原材料。

根据[文件名]， [岗位名称] 编制内部采购订单，指定产品实现或项目计划规定的阶段所需原材料数量和其他资源，交[岗位名称]。[岗位名称] 确定产品实现采用哪些作业指导书。[岗位名称]编制的产品规范中说明质量目标、产品要求、产品接收准则。

## 食品加工

生产在控制的工作条件中进行，即符合食品加工所需文件中规定的工艺和技术要求。如果发生违反工作条件的情况，[岗位名称]必须停止生产过程，直到恢复了正常的工作条件和和符合引用的标准为止，引用标准包括危害分析和关键环节控制点和食品规范。

控制的工作条件是指所有设备和设施适用于食品加工。 [岗位名称]负责《危害分析和关键环节控制点程序》规定的活动和记录在食品加工时得到应用。

### 食品原材料的准备

\*\*免费预览版结束\*\*

点击此处下载文件全文：  
<http://advisera.com/9001academy/zh-cn/documentation/spjgcx/>