

河北省食品工业协会团体标准

T/HBFIA 0003—2019

乳制品行业全面质量管理 5.0 卓越运营指南

Total Quality Management 5.0 Excellent Operation Excellence Guides for Dairy
Industry

2019-8-23 发布

2019-10-23 实施

河北省食品工业协会 发布

目 次

前言 I

引言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 乳制品全面质量管理 5.0 卓越运营指南 1

附录 A（资料性附录） 全面质量管理框架..... 6

附录 B（资料性附录） 经营有效性评价管理机制..... 7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由河北省食品工业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：石家庄君乐宝乳业有限公司、旗帜婴儿乳品股份有限公司、河北新希望天香乳业有限公司、河北三元食品有限公司、北京卓冠盈国际检验认证服务有限公司

本标准主要起草人：柴艳兵、苑卫、韩俊杰、康红彦、贾海东、杜军、夏卫东、张鹏、刘锐萍、米志英、张耀广、周兴兵、赵娟、郝金霞、王红珊、甄庆、白雪云、刘晓静。

引言

0.1 总则

本标准 of 乳制品行业组织提供了全面质量管理 5.0 卓越运营指南，结合行业特色和实际运营情况，建立全面质量管理 5.0 卓越运营模式（以下简称“质量 5.0 模式”），保障乳制品行业质量安全和组织健康发展，确保引领性和先进性，推动乳制品行业高质量发展。

本标准倡导将自我评价作为评价组织成熟度的重要工具，包括：质量策划、过程管理、绩效评价、改进创新、支持管理等方面，从而识别组织的优势、劣势以及改进和（或）创新的机会。

0.2 核心原则

基于风险 — 对全产业链内、外部综合风险进行全要素分析，识别高风险环节并确定控制点，制定控制措施并适时监控；

基于过程 — 通过识别关键过程、支持过程，加以实施和管理并不断持续改进，提升顾客满意；

基于标准 — 对标、吸收、融合国内外标准（GB/T 19001《质量管理体系》、GB/T 27342《危害分析与主要控制点（HACCP）体系 乳制品生产企业要求》、《BRC 食品安全全球标准》、《IFS 食品质量与食品安全的审核标准》、GB/T 33300《食品工业组织诚信管理体系》、GB/T 14001《环境管理体系 要求》、ISO45001《职业健康安全管理体系 要求及使用指南等》），并通过独立的第三方认证机构来验证管理体系的有效性和先进性；

基于绩效 — 对战略目标逐级分解至每一个相关部门，实施绩效机制，引导和推动质量的持续改进；

基于能力 — 树立质量意识并关注人员能力发展，尊重事实，实施透明、主动和及时的沟通，培养专业人才。

乳制品行业全面质量管理 5.0 卓越运营指南

1 范围

本标准适用于乳制品行业生产企业全产业链各管理过程，提供了全面质量管理5.0卓越运营指南，涵盖了和质量有关的所有活动。

注：本标准同时适用于婴幼儿配方食品、含乳饮料。

2 术语和定义

2.1 全面质量管理 5.0 卓越运营模式（简称“质量 5.0 模式”）

以顾客需求为导向，以顾客满意为目标，基于风险的质量管理要求，横向以产业链全程监控，纵向以质量策划、过程管理、绩效评价、改进创新、支持管理形成管理闭环，历经五个发展阶段（1.0检验阶段；2.0监督阶段；3.0自主管理阶段；4.0过程控制阶段；5.0卓越运营阶段），同时围绕人、系统、文化的建设，输出五个一（见5.4）的管理模式。

3 原则

本标准规定了乳制品从源头至终端全产业链管理模式，以便组织结合体系要求有效应用，证实其能稳定提供满足并超越顾客要求及适用法律法规要求的产品能力，同时带动牧场、原辅材料供应商、承运商、经销商的管理水平持续提升，共同保障乳制品质量和组织健康发展，通过卓越运营实现企业愿景。

4 质量文化与组织

组织应根据整体战略，进行着眼于未来发展的全局性质量战略分析、选择和部署。组织应通过质量战略制定，明确战略目标，通过质量战略部署，使战略和战略目标具体化，转化为实施计划和关键绩效指标，并配置资源予以实施。

质量文化是企业文化的重要组成部分，质量文化建设对组织持续关注质量、追求卓越、推动质量管理方法应用、提升员工职业素养、增强组织核心竞争力等方面起着十分重要的作用。组织应做好质量文化定位，明确质量管理理念、质量价值观、质量方针等内容，结合组织管理模式、路径、方法等践行质量文化。

配合组织发展，运行合理、高效的质量工具，建立、管理、执行、维护质量管理体系，评估质量管理体系的执行情况并确保相关质量管理要求均得到有效沟通并执行，提出改进建议，推动组织实现其质量目标并引导持续改进，提升质量意识。

5 全面质量管理 5.0 卓越运营模式

5.1 组织制定了全面质量管理 5.0 卓越运营模式，具体见下图：

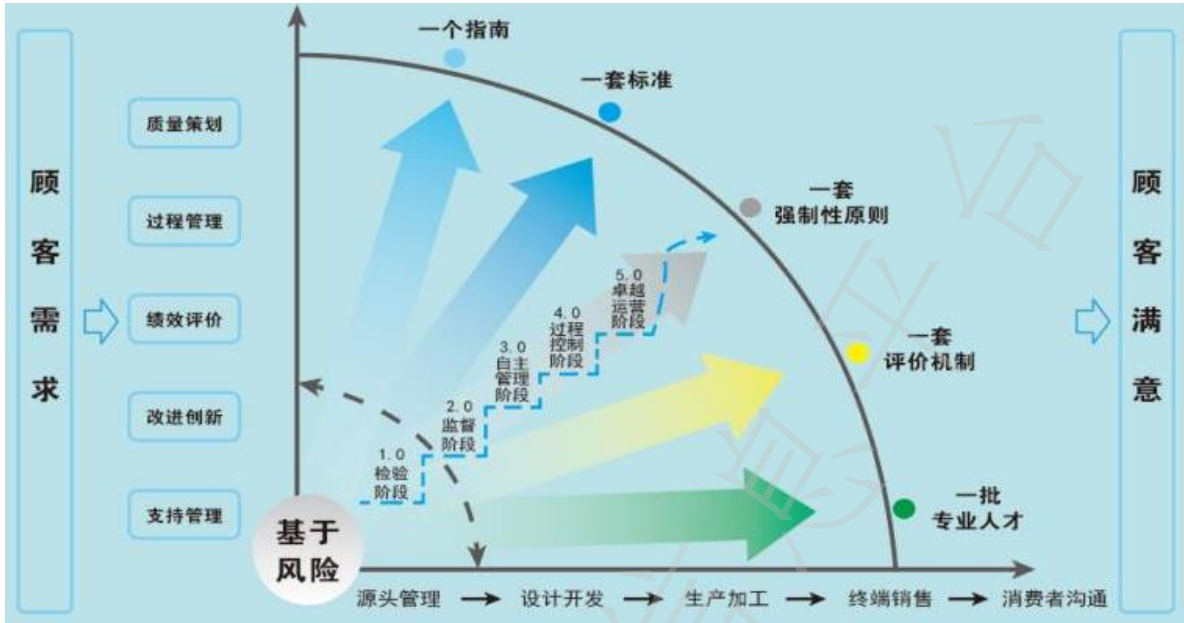


图1 全面质量管理 5.0 卓越运营模式 (CYB 模型)

5.2 全面保障全产业链产品质量安全，包括五方面：

5.2.1 严苛的源头管理

- a) 通过对奶源前端投入品、奶牛饲养及生鲜乳生产、贮存、运输等过程风险分析、评价，识别奶源风险管理点并制定风险管控措施，在规范执行操作流程的基础上，对奶源实施分级管理和业务能力评价，推动运行国际先进管理体系（如：GLOBAL G.A.P. 全球良好农业操作规范），全面保障奶源的质量和安
- b) 原辅材料优先选择行业内国际、国内排名前三的供应商。从供应商选择、评审、采购实施、到货验收、日常管理、绩效评价到退出等全过程开展风险识别，建立管理机制，实施分级管理，实现供应商管理过程中的质量和食品安全风险控制和应对。推动运行 GB/T 19001 质量管理体系、GB/T 220000 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》《BRC 食品安全全球标准》《BRC 包装与包装材料全球标准》、ISO/TS 22002-1 《食品安全前提方案 第 1 部分 食品制造》国际先进管理体系标准要求，全面保障原辅材料的质量和安

5.2.2 严谨的产品设计开发管理

依托前期市场调研，充分考虑消费者对乳制品营养和健康需求，开展差异化产品配方及加工工艺设计开发，充分考虑加工过程可能存在的潜在风险，在前端设计时予以预防和管控，通过产品工艺标准、产品质量标准、包装标准、HACCP方法等指导规范产品的生产。对产品的质量实施全生命周期管理，通过市场跟踪、评价，持续改进产品质量和工艺。

5.2.3 严控的生产加工管理

宜采用国际领先设备配置和医药级GMP无菌厂房设计标准，采用TQM全面质量管理、WCM世界级制造、TPM全员生产维护、六西格玛、精益生产等先进的管理手段，追求零缺陷、零损失，实现人、机、料、法、环、测和全要素的持续改进。对原料材料、终产品制定了检验方案，实施自检、抽检、第二方和第三方检测的四重检测。推荐运行乳制品行业整合型管理体系，保障生产加工过程质量和安

5.2.4 严格的终端销售管理

对产品贮存、移库、分拣、配送、分销、在售等环节开展风险评估，识别关键控制点，从运输工具硬件标准、物流时间、过程实施监控等方面实施重点管控，开展销售管理业务能力分级评价，建立信息化监控系统实现终端过程的质量管控。推荐承运商运行《BRC仓储与配送》、经销商运行《BRC代理人 and 经纪人全球标准》等国际先进管理体系，保障终端销售管理质量和安全。

5.2.5 严密的客户服务支持

通过适宜的信息化系统，接收消费者咨询、意见等信息，并分析汇总，制定和落实相应的改进措施，满足顾客的合理要求。针对突发事件，制定相应的应急预案，确保在突发事件状态下能及时、有序的快速应对。涉及产品召回的，按照产品召回管理程序处理，并做好与顾客的沟通工作。通过五个维度，搭建全面质量管理支持体系

对乳制品产业链的各个环节，导入全面质量管理支持框架，便于交互沟通，协调改进和发展。应从五个维度，搭建全面质量管理支持体系，保障质量管理工作的全面性和有序性（见附录 A）。

5.3 搭建全面质量管理支持体系，包括五方面：

5.3.1 质量策划

质量策划管理的核心工作内容包括对于质量组织、质量文化、质量战略及质量管理体系的策划。

- a) 质量组织策划关注对于质量组织架构、职责权限以及接口管理的设计与规划，其目的是通过对质量组织架构合理规划，确保质量管理组织的建设匹配组织业务的快速发展，质量管理部门及产业链相关业务部门职责分工明确，全员参与全产业链质量管理；
- b) 质量战略与组织整体战略及组织文化保持一致，基于对相关方需求的识别以及内外部环境的分析结果，设定长、短期质量目标，确保质量战略的落地实施；
- c) 对标、吸收、融合世界先进管理体系，优化整合时充分考虑管理边界、要求，建立、实施并通过体系评价确保质量管理体系适宜性、有效性和先进性。

5.3.2 过程管理

企业应：

- a) 运用过程方法识别、确定全产业链各过程，明确各过程内外部横向纵向接口管理要求、职责分配、资源需求；
- b) 通过全要素分析，识别和评价产业链的控制点，确定产品实现过程的质量控制方法和要求，实现对各环节关键点适时监控，确保产品质量安全；
- c) 梳理并优化过程，保障过程接口工作的有效和高效。

5.3.3 绩效评价

企业应：

- a) 为验证质量管理有效性，运行经营有效性评价机制（见附录 B），通过开展管理成熟度和产业链业务能力评价，确保各过程保持最优的管理状态。结合业务能力和管理现状开展评估、评价，保持质量稳定性；
- b) 运行强制性原则、绩效考评机制、约谈机制、四停机制（包括停买、停产、停卖、停职）、监察机制、全员质量安全信息反馈奖励机制，保障战略目标实现；
- c) 使用质量统计分析工具，衡量管理体系的效率，追求持续改进。

5.3.4 改进创新

坚持质量问题零容忍、管理追求零缺陷，将改进创新贯穿所有过程，按PDCA循环持续推动，运用质量管理七大工具，开展QC质量改善活动等，推动技术升级，保障产品质量，营造全员参与改善的氛围。

5.3.5 支持管理

企业应：

- a) 运行高端人才机制、管理和技术双通道晋升机制、人才储备的挂职轮岗机制，实施序列课程培训，提升人员能力，留住人才；
- b) 通过 QIMS 质量信息管理系统、LIMS 实验室信息管理系统与 SAP 系统对接联动，实现全产业链控制和追溯的信息化、智能化，保障产供销人财物协同高效运转。

5.4 历经五个发展阶段，实现全面质量管理卓越运营

识别质量管理的成熟度水平，因地制宜，循序渐进，合理配置资源，抓手适宜的管理工具，追求卓越运营。

- a) 1.0 检验阶段：以事后检验为主，利用各种检测手段，对产品进行检查，做出合格与不合格的判断，质量管理依赖于质检人员；
- b) 2.0 监督阶段：以事中控制为主，重视生产过程监督，无法从源头改进，生产中发现问题时已经造成了质量损失；
- c) 3.0 自主管理阶段：由事后把关转变为预防为主，自检与专检相结合，自检为主，专检为辅，形成有效机制，将员工的行为习惯化、定型化，逐步实现从处理不合格品到防止不合格品过渡；
- d) 4.0 过程控制阶段：运用过程方法，通过过程策划，识别重点过程，建立工序质量控制点，加强过程质量审核，提高过程管理水平；
- e) 5.0 卓越运营阶段：以风险管理为基础，运用过程方法，对标国际先进的质量管理模式、食品领域标准、质量管理工具、食品安全风险检测技术等，迈向卓越。

5.5 输出全面质量管理的“五个一”模式，具体包括：

- a) 一个指南：借鉴世界先进质量管理模式和成果，明确质量管理的边界、内容及主线，形成“一个指南”；
- b) 一套标准：匹配质量安全管理架构，运用过程方法与国际对标，融合各有关管理体系标准，形成全面质量管理的“一套标准”，具体参考河北省食品工业协会发布的《乳制品行业整合型管理体系 要求》；
- c) 一套强制性原则：基于风险的要求，以产品质量持续稳定提升为主线，突出产业链上质量控制重点，确保质量控制的关键要求不存在明显偏离，输出“一套强制性原则”；
- d) 一套评价机制：学习运用国际质量管理工具，从管理成熟度和业务能力评价两方面建立评价准则，形成针对经营、全产业链业务管理两个维度的“一套评价机制”；
- e) 一批专业人才：通过序列课程的专业培训，培养“一批具备管理质量运行体系和有效性评价能力的专业人才”。

6. 对接管理

6.1 接口管理可包括内部接口和外部接口，应明确接口工作标准，落实各相关职能层次职责权限，控制全产业链接口质量，系统、完整地做好无缝衔接；

6.2 质量管理活动需要各相关职能层次参与才能够达成预期绩效或目的，组织应策划接口管理要求，接口各相关方不能单方做决策或决定；

6.3 接口管理从接口的提出、讨论、处理、实施到反馈等方面须形成信息闭环，避免造成接口的遗漏；

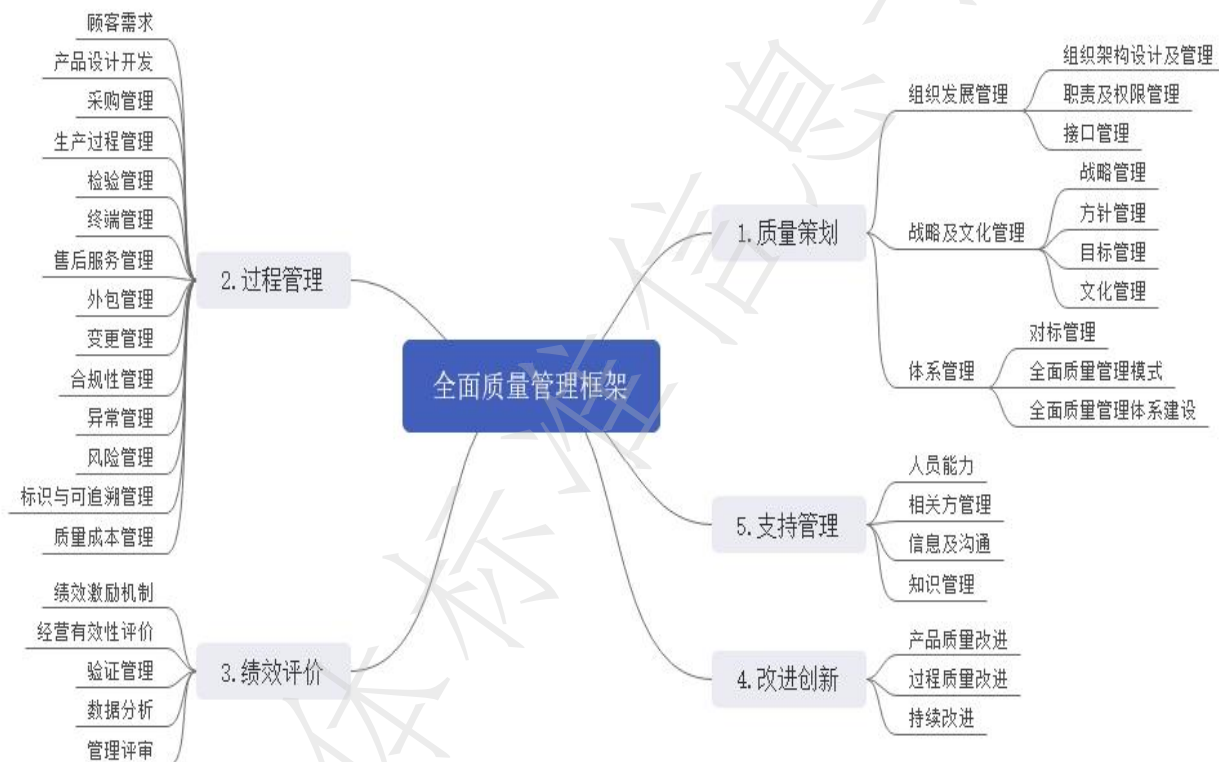
6.4 接口管理的过程和结果应保持书面信息。

7. 应用及更新

本指南在符合法律法规的基础上,对接国际先进标准,为质量管理体系的建立提供可参考的管理框架,不仅让组织员工理解自己在质量管理体系中责任与角色,还能与所有的利益相关方,包括政府、消费者、供应商、经销商、合作伙伴等建立相互信任、相互支持、互利友好的合作共赢关系。根据组织发展需求或出现法律法规等重大变更或相关方提出意见对本指南实施更新。

附 录 A
(资料性附录)
全面质量管理框架

全面质量管理框架主要包括质量策划、过程管理、绩效评价、改进创新、支持管理五部分。参见图 A.1



图A.1 全面质量管理框架

附 录 B
(资料性附录)
经营有效性评价管理机制

B.1 目的

基于全面质量管理的“五个一”模式中一套评价机制（即：经营有效性评价管理机制），通过评估组织管理成熟度和全产业链业务能力，验证系统的适宜性、充分性和有效性，发现不足和改进机会，推动管理持续改进，提升组织效益和效率，实现组织运营的效能最大化。

B.2 评价类型及框架

根据评价执行机构的不同，可分为内部审核评估和外部审核评估两种类型。内部审核评估可包括准入评估、全面评估、专项评估、飞行评估、工厂自评和工厂互评，由具有相应资格的本组织或外聘的人员执行；外部审核评估可包括第二方（例如客户）、第三方认证机构、政府机构的审核及全面评估、准入评估，由外部顾客或国家认可的第三方认证机构执行。

评价框架包括管理成熟度评价、全产业链业务能力评价两部分，其中管理成熟度评价可包括：战略管理、市场管理、质量管理、人力资源管理等；全产业链业务能力评价可包括：奶源供方评估、原辅材料供应商评估、生产厂或 OEM 厂（含实验室）评估、承运商评估、经销商评估等。

B.3 评价模型及判类标准

B.3.1 管理成熟度评价模型及判类标准（供参考）

表B.1 管理成熟度评价模型及判类标准（供参考）

序号	类别	关键特征描述	综 合 得分	单 模 块 得分	重大问 题数	严重问 题数	一般不符 合数
1	行业 标杆	—达到世界级的运作级别（行业标杆） QV，即全员预防管理意识，自我完善状态，利润和效益达到最优 —五星级管理水平	$X \geq 950$	$\geq 80\%$	0	0	≤ 10
2	内 部 标 杆	—达到卓越的运作级别（内部标杆）QM —全员持续的改进，大家积极参与预防行动 —实现过程稳定受控，并进行过程改进 —过程改进结果良好，并保持改进的势头	$900 \leq X < 950$	$\geq 75\%$	0	≤ 1	≤ 20
3	优 秀	—达到优秀的运作级别（优秀）QA —管理阶层的参与改进，已能确认并解	$850 \leq X < 900$	$\geq 70\%$	0	≤ 3	≤ 30

序号	类别	关键特征描述	综合得分	单模块得分	重大问题数	严重问题数	一般不符合数
		决问题，具有正式稳定的系统方法，即过程已保持，并得到初步的改进 —由系统的过程方法，并处于系统改进的初期 —已获得符合目标和现行改进趋势的数据 —表明过程已被测量、已受控并改进					
4	良好	—达到满意的运作级别（良好）：QA —已进行大量针对性的改进，具有部分的系统方法，即过程已建立，开始按过程进行，并有改进事项 —建立应用过程方法，并处于系统运行期，开始改进 —已获得符合目标和现行改进趋势的数据 —表明过程已被测量并已受控	$800 \leq X < 850$	$\geq 65\%$	0	≤ 5	≤ 40
5	合格	—可以正常运作级别（合格）：QC —怀疑质量问题的存在性，具有针对要求事项的应对的方式，即初步建立过程，并初步实施与保持，偶尔有少量改进 —具有针对有关问题或防止该问题的系统方法 —有少量的应对改进结果的数据	$700 \leq X < 800$	$\geq 60\%$	0	≤ 7	≤ 50
6	待改进	—整改后可以正常运作（待改进）QC —没有正式的（或系统的）方式满足或实施规定的事项（或要求），即过程尚未正式建立；大家都不知道还有问题存在 —针对所要求的事项没有或缺乏正式或系统的证据 —没有证据显示实施的结果 —结果不好或未达到预期的结果 —偶尔存在的方法不能作为过程建立的判断依据	$600 \leq X < 700$	$\geq 50\%$	≤ 4	≤ 10	≤ 60
7	不合格	—无法保证正常运作（不合格） —没有有效地方式满足或实施规定的事项（或要求），过程、方法尚未建立；大家都不知道还有质量问题存在 —针对所要求的事项没有或缺乏证据 —没有证据显示实施的结果	< 600	$< 50\%$	—	—	—

序号	类别	关键特征描述	综合得分	单模块得分	重大问题数	严重问题数	一般不符合数
		—结果不好或未达到预期的结果 —现有的大多数方法不能作为过程建立的判断依据					

B.3.2 业务能力评价模型及判类标准

表B.2 业务能力评价模型及判类标准

级别	概述		综合得分	不可妥协项数	星级条款数	一般不符合项数
A+级	产 品 卓越性	达到世界级的运作级别(行业标杆) QV 即全员预防管理意识,自我完善状态 利润和效益达到最优 —五星级质量水平	$X \geq 950$	0	0	≤ 10
A 级		达到卓越的运作级别(内部标杆) QM 全员持续的改进,大家积极参与预防行动 —实现过程稳定受控,并进行过程改进 —过程改进结果良好,并保持改进的势头	$900 \leq X < 950$	0	0	≤ 20
B+级	产 品 一致性	达到优秀的运作级别(优秀): QA 管理阶层的参与及质量改进,已能确认并解决质量问题,具有正式稳定的系统方法,即过程已保持,并得到初步的改进 —由系统的过程方法,并处于系统改进的初期 —以获得符合目标和现行改进趋势的数据 —表明过程已被测量、已受控并改进	$850 \leq X < 900$	0	≤ 3	≤ 30

级别	概述		综合得分	不可妥协项数	星级条款数	一般不符合项数
B 级	产 品 安 全 性	达到满意的运作级别（良好）： QA 已进行大量针对性的改进，具有部分的系统方法，即过程已建立，开始按过程进行，并有改进事项 -建立应用过程方法，并处于系统运行期，开始改进 -已获得符合目标和现行改进趋势的数据 -表明过程已被测量并已受控	$800 \leq X < 850$	≤ 1	≤ 5	≤ 40
B-级		可以正常运作级别（合格）：QC 怀疑质量问题的存在性，具有针对要求事项应对的方式，即初步建立过程，并初步实施与保持，偶尔有少量改进 -具有针对有关问题或防止该问题的系统方法 -有少量的应对改进结果的数据	$700 \leq X < 800$	≤ 1	≤ 7	≤ 50
C 级		整改后可以正常运作（待改进） QC 没有正式的或系统的方式满足或实施规定的事项（或要求），即过程尚未正式建立；大家都不知道还有质量问题存在 -针对所要求的事项没有或缺乏正式或系统的证据 -没有证据显示实施的结果 -结果不好或未达到预期的结果 -偶尔存在的方法不能作为过程建立的判断依据	$600 \leq X < 700$	≤ 3	≤ 9	≤ 60
D 级	不 可 生 产	无法保证正常运作（不合格） 没有有效地方式满足或实施规定的事项（或要求），过程、方法尚未建立；大家都不知道还有质量问题存在 -针对所要求的事项没有或缺乏证据 -没有证据显示实施的结果 -结果不好或未达到预期的结果 -现有的大多数方法不能作为过程建立的判断依据	< 600	≥ 4	≥ 10	—

注1：判类标准中，五项标准同时达成时视为达到该级别，当由于评估分数之外的项目使成熟度降级时，评估总分

为该级别最高分数；

注2：单模块得分百分比指该模块得分/此模块总分值*100%；

注3：不可妥协项、星级条款由组织自己确定，不可妥协项是必须达到的要求，星级条款指在所有审核内容中较重要的项目。

B.4 评价模块与判类得分标准制定

B.4.1 评价模块及分值设置（示例）

将组织管理可划分为多个管理模块，每个管理模块设置相应分值，总分 1000 分，评价得分由各模块分值得分相加后按 1000 分折算计。

表 B.3 评价模块及分值设置(示例)

管理模块	模块 分值	管理模块	模块 分值	管理模块	模块 分值
1. 经营规划	40	7. 安全风险	35	13. 生产管理	35
2. 顾客与市场	60	8. 工程管理	45	14. OEM 管理	30
3. 质量管理	50	9. 行政管理	30	15. 仓储运输	50
4. 人力资源	45	10. 研发管理	40	16. 销售管理	50
5. 信息管理	30	11. 奶源管理	30	17. 绩效评价	15
6. 财务管理	30	12. 采购管理	30	18. 持续改进	15

B.4.2 判类得分标准

组织可从过程管理的符合性和有效性两个维度判定问题性质并评分，示例：

表 B.4 判类得分标准

得分标准	符合性	有效性
0 (-5)	严重问题-无执行 没有执行，或零碎的执行； 个别区域内开展。	严重问题-无成果 无成果或零星成果，有个别证据； 未实现或部分实现系统要求、目标。
1 (-4)	一般不符合-行动不符合要求 与规定或相关要求不符合； 在某些主要的业务区域内展开。	一般不符合-成果一致性差 在展开的区域内有确定性的成果，但成果一致性较差； 主要的系统要求、目标得到实现。
3 (-2)	改进机会-行动略有不足 基本符合，略有偏差或轻微不符合； 在大部分主要的业务区域展开。	改进机会-成果略有不足 在大多数区域获得确定且可测量的成果； 所有的系统要求、目标得到实现。
5 (0)	完全符合 所有环节未出现不符合要求； 在所有业务范围内具有普遍性及一致性。	完全有效 各部分都有确定性和持续性的成果； 部分超越系统要求、质量目标的成果； 成为行业、工厂间的标杆。

B.5 评价细则制定

组织应根据风险程度确定评估范围、内容、频次等，应根据法律法规要求、组织实际情况制定适用可操作的评估细则，其中，管理成熟度评估细则可根据 4.1 评价模块及分值设置（示例）中各管理模块制定，业务能力评估细则管理模块可包括：供应商管理、原奶管理、原辅材料、接触产品的物料（如：化学品、设备及备件、水、气体等）、生产过程、产品储运、运输管理、食品安全与防护管理、变更管理、风险管理、应急管理、标识及可追溯、质量事故及预警等。

B.6 评价结果运用与绩效考评

评估结果及考评结果应作为管理评审的输入，为管理层决策提供依据。组织应正确认识评估结果的价值，做好以下a)~d)项评估结果运用。

- a) 针对评估不符合项落实整改，从制度建设、业务管理等方面提出进一步改善和完善的有效管理方法和措施；
- b) 建立整改问题责任追究制度、评估结果通报制度，促进评估成果的应用，便于组织及时了解和掌握问题的整改情况；
- c) 组织应对评估发现的问题开展综合分析和总结工作，在归纳、分析、总结的基础上，分析问题成因，改进工作的方式方法；
- d) 做好信息沟通，建立评估结果共享机制。

参考文献

- [1] GB/T 14001 环境管理体系 要求 (ISO14001, idt)
- [2] GB/T 19001 质量管理体系 要求 (ISO9001, idt)
- [3] GB/T 19579 卓越绩效评价准则实施指南
- [4] GB/T 19580 卓越绩效评价准则
- [5] GB/T 22000 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》
- [6] GB/T 27341 危害分析与主要控制点 (食品安全) 体系 食品生产企业通用要求
- [7] GB/T 27342 危害分析与主要控制点 (食品安全) 体系 乳制品生产企业要求
- [8] GB/T 33300 食品工业企业诚信管理体系
- [9] ISO 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
- [10] BRC 食品安全全球标准
- [11] IFS Food 食品质量与食品安全的审核标准
- [12] GLOBAL G. A. P 良好农业操作规范全球标准
- [13] BRC IOP 包装与包装材料全球标准
- [14] BRC S&D 仓储与配送全球标准
- [15] BRC A&B 代理人 and 经纪人全球标准

凡是不注日期的参考文件, 其最新版本 (包括所有的修改单) 适用于本标准。