

# 中国认证认可协会社会团体标准

CCAA 0022-2014(CNCA/CTS 0014-2014)

---

## 食品安全管理体系 食品包装容器及材料 生产企业要求

Food safety management system -

Requirements for food packaging containers and articles product  
establishments



2014年4月1日发布

2014年 4月 1日实施

---

中 国 认 证 认 可 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 人力资源.....	1
4.1 食品安全小组.....	1
4.2 人员能力、意识和培训.....	1
4.3 个人卫生与健康要求.....	2
5 前提方案.....	2
5.1 基础设施及维护.....	2
5.2 其他前提方案.....	3
6 关键过程控制要求.....	3
6.1 总则.....	3
6.2 原辅材料.....	3
6.3 生产加工控制.....	4
7 检验.....	4
8 产品追溯与撤回.....	4
附 录    相关法律法规和标准(资料性附录).....	5

# 前 言

本技术要求是 GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在食品包装容器及材料生产企业应用的专项技术要求，是根据食品包装行业的特点对GB/T22000相应要求的具体化。本标准充分考虑了相应的法律法规要求。

本次修订，与 CNCA/CTS 0016-2008 相比，主要变化如下：

——第 4 章节，对 4.1 进行了增补，对 4.2、4.3 进行了修改；

——第 5 章节，增加前提方案；

——第 6 章节，修改和增补了关键过程“原辅材料控制、生产加工操作、包装、储存与运输等”；

——对第 2、7、8 章节及附录进行了修改和增补。

本标准在编制过程中充分考虑了相应法律法规要求。

本技术要求的附录A为资料性附录。

本技术要求由中国认证认可协会提出。

本技术要求由中国认证认可协会归口。

本技术要求主要起草单位：中国认证认可协会、北京中大华远认证中心、长城（天津）质量保证中心、深圳华测鹏程国际认证有限公司、通标标准认证技术服务有限公司、北京新世纪检验认证有限公司、中国质量认证中心、方圆标志认证集团有限公司、上海质量体系审核中心、北京五洲恒通认证有限公司、广东中鉴认证有限责任公司、北京大陆航星质量认证中心有限公司。

本技术要求主要起草人：吕艳、李鹏伟、陈述、李艾、刘江毅、林华、邓穆兴、王庆东、李桂贞、唐金艳、白妍、许宾、唐月敏、廖燕、王喜春等。

本技术要求系首次发布。

# 引 言

为提高我国食品包装容器及材料安全水平和食品包装容器及材料生产企业市场竞争力、保障人民身体健康，本技术要求从我国食品包装容器及材料安全存在的关键问题入手，采取自主创新和积极引进并重的原则，结合食品包装容器及材料生产企业的生产特点，针对企业卫生安全生产环境和条件、关键过程控制、检验等，提出了建立我国食品包装容器及材料生产企业食品安全管理体系的专项技术要求。

鉴于食品包装容器及材料生产企业在生产加工过程方面的差异，为确保产品安全，除在高风险产品控制中所应关注的一些通用要求外，本技术要求进一步明确了针对本类产品特点的“关键过程控制”要求。主要包括采购控制、加工过程，确保消费者使用安全，确保证评价依据的一致性。

# 食品安全管理体系 食品包装容器及材料生产企业要求

## 1 范围

本文件规定了食品包装容器及材料生产企业建立和实施食品以HACCP原理为基础的食品安全管理体的专项技术要求，包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验和产品追溯与撤回。

本文件配合GB/T 22000以适用于食品包装容器及材料生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也适用于对此类产品生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本文件用于认证目的时，应与GB/T22000一起使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文的条款。凡是标注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本文件，然而，鼓励根据本文件达成协议的各方研究是否可使用上述文件的最新版本。凡是未标注日期的引用文件，使用其最新版本。

GB 9685 食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准

GB/T 23508 食品包装容器及材料 术语

GB/T 23509 食品包装容器及材料 分类

GB/T 23887 食品包装容器及材料生产企业通用良好操作规范

GB/T 22000 食品安全管理体系食品链中各类组织的要求

## 3 术语和定义

本文件中未注释的术语和定义与 GB/T 22000 中相关术语相同，其它专业术语使用GB/T 23508的术语。

## 4 人力资源

### 4.1 食品安全小组

食品安全小组成员应具备多学科的知识和建立与实施食品包装容器及材料食品安全管理体系的经验，包括产品卫生质量控制、产品研发、工艺制定、原辅料采购、生产控制、检验、设备维护、仓储运输、产品销售等知识、技能或工作经验。

### 4.2 人员能力、意识和培训

4.2.1 食品安全小组人员应熟悉法律法规和标准要求，具有守法意识，理解HACCP原理、前提方案和食品安全管理体系标准；

4.2.2 企业应具备满足需要的食品包装容器及材料生产基本知识及加工工艺人员。

4.2.3 从事产品研发、质量控制、检验等工作的人员应具备相关知识。

4.2.4 采购人员应具备识别原材料质量安全基本知识和技能。

4.2.5 企业应制定和实施人员培训计划，提供培训或采取其他措施以持续满足要求。保证不同岗位的人员掌握食品包装容器及材料安全卫生知识和技能。从事产品研发、工艺制定、卫生质量控制、检验工作的人员应具应持续满足岗位能力要求。

4.2.6 需持证上岗的人员应具备相关资质并按时复审。

### 4.3 个人卫生与健康要求

#### 4.3.1 人员健康

4.3.1.1 应执行食品安全法要求，应当建立并执行从业人员健康管理制度。

4.3.1.2 企业应根据产品工艺特点和产品可能遭受的污染风险，合理安排接触产品的员工每年进行健康体检，取得健康证明后方可参加工作。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍产品安全的疾病的人员，不得从事直接接触产品的工作。

4.3.1.3 必要时应做临时健康检查，体检合格后方可上岗；

4.3.1.4 企业应建立日常员工健康报告制度，生产经营人员上岗时应报告身体健康、疾病或受伤状况，卫生管理人员应对之加以关注和检查。

4.3.1.5 应建立并保持从业人员健康档案。

#### 4.3.2 个人卫生

4.3.2.1 与产品直接接触人员，不应留长指甲，应勤理发、勤洗澡、勤更衣；

4.3.2.2 不同区域或岗位的人员进入车间应更衣，穿工作服和鞋、戴工作帽，不应将与生产无关物品带入车间；应洗手、消毒。

4.3.2.3 工作时不得戴首饰，不得化妆；上岗后，若处理被污染的产品或从事与生产无关的活动，应重新洗手消毒；离开车间时应换下工作服；

4.3.2.4 更衣室及与更衣室相连的卫生间内不得吸烟及从事其他有碍产品卫生的活动；

4.3.2.5 进入加工车间的其他人员均应遵守上述规定。

## 5 前提方案

### 5.1 基础设施及维护

#### 5.1.1 选址

工厂应建在交通方便，无有害气体、烟雾、灰沙以及其他危害产品卫生的物质的地区。

#### 5.1.2 厂区和道路

厂区应绿化。厂区主要道路和进入厂区的主要道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面（如混凝土或沥青路面）。路面应平坦，无积水。厂区应有良好的排水系统。

#### 5.1.3 布局

工厂的建筑布局要合理。生产区应与职工生活区隔开。有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，厂区和车间内的水、电、气路应走向合理。锅炉房、厂区厕所和垃圾临时存放场地应处于生产车间的下风侧。

#### 5.1.4 加工车间

5.1.4.1 加工车间的面积应与生产能力相适应。

5.1.4.2 加工车间进口处应根据需要设有缓冲区或缓冲措施、洗手池、消毒、风淋设施。

5.1.4.3 加工车间应设有与车间人数相适应的更衣室、厕所。更衣室应与车间直接相通。厕所的门窗

不得直接开向车间。厕所应为水冲式，并设有流动水洗手设施。

5.1.4.4 车间内应光线充足，通风良好。

5.1.4.5 地面应平坦，便于清洗，有良好的排水系统。

5.1.4.6 天花板、门窗、墙壁、顶棚应便于卫生整洁。

5.1.4.7 门、窗应安装纱门、纱窗或其他防蚊蝇设施。

5.1.4.8 车间排风口应装有易清洗的网罩。

5.1.4.9 车间内应配备废弃物料区和下脚料临时贮存箱（桶）。

5.1.4.10 直接接触产品的设备和工器具应用无毒、无异味、不污染产品的材料制成。工作台应采用耐腐蚀、易清洗的材料制成；台面光滑。设备的安装位置应离开墙壁，便于清洗、消毒。

### 5.1.5 成品库

成品库应与生产能力相适应，库内通风良好，干燥清洁。并有防潮、防霉、防蝇、防虫和防鼠措施。

## 5.2 其他前提方案

5.2.1 生产用水、汽等应符合安全、卫生要求。

5.2.2 接触产品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生。

5.2.3 确保产品免受交叉污染。

5.2.4 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其它化学、物理和生物等污染物对产品造成安全危害。

5.2.5 正确标注、存放和使用各类有毒化学物质。

5.2.6 用于产品的包装的材料应清洁、卫生，不应对产品造成污染，包装方式能有效防止二次污染。应根据产品的特性，选择合适的贮存条件贮存，加强防护，防止产品出现损伤、污染。

5.2.7 食品包装容器及材料的运输工具应清洁、干燥，且有防雨措施，不应与有毒、有害及有异味的物品混装。

## 6 关键过程控制要求

### 6.1 总则

企业应针对生产的全过程进行充分的危害分析，并考虑可能受到的人为破坏或蓄意污染情况。依据危害分析的结果确定针对危害分析的关键控制过程，确保食品安全危害得到有效控制。

### 6.2 原辅材料

6.2.1 应明确原辅料验收标准，按验收标准实施验收，并保存记录。塑料和纸制品不得使用回收再生原料。

6.2.2 生产食品包装容器、材料的原辅料应符合国家法律法规、标准要求。食品包装容器、材料用加工助剂应符合 GB9685 及相关法规要求。

6.2.3 应对原辅材料供应商进行评价，选择合格供应商。应索取原辅材料供应商检验合格证明或报告，并保存供应商的合格证明。

#### 6.2.4 原料采购控制

纸、塑料、玻璃、陶瓷、搪瓷、金属、橡胶、化学纤维、木、竹、布、麻质等其他材质包装容器及材料所用原料相应标准安全性指标要求。

### 6.3 生产加工控制

6.3.1 生产人员应严格执行工艺管理制度、操作规程、作业指导书等工艺文件。

6.3.2 生产过程中涂覆材料的使用应符合国家有关法律法规及标准要求。

6.3.3 加工助剂使用应符合 GB9685 标准的规定。

#### 6.3.4 生产过程危害控制要点

6.3.4.1 纸包装容器及材料生产过程应对增白剂、助剂、涂覆材料的使用进行控制。

6.3.4.2 塑料包装容器及材料生产过程应对加工助剂使用进行控制。

6.3.4.3 橡胶包装容器及材料生产过程应对加工助剂使用进行控制。

6.3.4.4 玻璃包装容器及材料生产过程应对澄清剂、着色剂等的使用和重金属析出进行控制。

6.3.4.5 陶瓷、搪瓷包装容器及材料生产过程应对产品表面釉彩中重金属残留进行控制。

6.3.4.6 金属包装容器及材料生产过程应对重金属残留、内涂层材料进行控制。

6.3.4.7 竹、木、布、麻等材质的包装容器及材料生产过程应对产品霉变进行控制。

6.3.4.8 化学纤维包装容器及材料生产过程应对加工助剂使用进行控制。

6.3.5 对于非金属产品包装容器及材料，为防止生产加工过程中混入金属碎片，产品在包装后宜进行金属探测。

## 7 检验

7.1 应有与生产能力相适应的检验室和具备相应资格的检验人员。

7.2 检验室应具备检验工作所需要的标准资料、检验设施和仪器设备；检验仪器应按规定进行校准或检定。

7.3 应制定食品包装容器及材料的原料及包装材料的品质规格、检验项目、验收标准、抽样计划(样品容器应适当标示)及检验方法等，并实施。

7.4 成品应逐批抽取代表性样品，按相应标准进行出厂检验，凭检验合格报告入库和放行销售。

7.5 应按法律、法规、标准及有关规定要求留样，样品应存放于专设的留样室内，按品种、批号分类存放，并有明显标识。

7.6 委托外部实验室承担检验工作的应当签订委托合同，受委托的外部实验室应具有相应的资格，具备完成委托检验项目的检测能力。

## 8 产品追溯与撤回

8.1 应建立且实施可追溯性系统，以确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系。应按规定的期限保持可追溯性记录，以便对体系进行评估，使潜在不安全产品得以处理。可追溯性记录应符合法律法规要求、顾客要求。

8.2 应按相关法律、法规与标准要求建立产品撤回程序，验证撤回方案的有效性，并按规定予以记录。

8.3 应建立并保持记录，以提供符合要求和食品安全管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、易于识别和检索。



## 附录 相关法律法规和标准

(资料性附录)

《中华人民共和国食品安全法》 中华人民共和国主席令 2009 年第 9 号令

- GB/T 325 包装容器、钢桶
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4544 啤酒瓶
- GB 4803 食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准
- GB 4804 搪瓷食具容器卫生标准
- GB 4805 食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准
- GB 4806.1 食品用橡胶制品卫生标准
- GB 4806.2 橡胶奶嘴卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7105 食品容器过氯乙烯内壁涂料卫生标准
- GB/T 9106 包装容器 铝易开盖两片罐
- GB 9680 食品容器漆酚涂料卫生标准
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9682 食品罐头内壁脱模涂料卫生标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9684 不锈钢食具容器卫生标准
- GB 9685 食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 9690 食品容器、包装材料用三聚氰胺 甲醛成型品卫生标准
- GB 9691 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准
- GB 9692 食品包装用聚苯乙烯树脂卫生标准
- GB 9693 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
- GB 11333 铝制食具容器卫生标准
- GB 11677 水基改性环氧易拉罐内壁涂料卫生标准
- GB 11678 食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
- GB 13114 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂卫生标准
- GB 13115 食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂及其玻璃钢制品卫生标准
- GB 13116 食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准
- GB 13121 陶瓷食具容器卫生标准
- GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
- GB 14930.2 食品工具、设备洗涤消毒剂卫生标准
- GB 14942 食品容器、包装材料用聚碳酸酯成型品卫生标准
- GB 14944 食品包装用聚氯乙烯瓶盖垫片及粒料卫生标准

- GB 14967 胶原蛋白肠衣卫生标准
- GB 15204 食品容器、包装材料用偏氯乙烯-氯乙烯共聚树脂卫生标准
- GB 15979 一次性使用卫生用品卫生标准
- GB 16331 食品包装材料用尼龙 6 树脂卫生标准
- GB 16332 食品包装材料用尼龙成型品卫生标准
- GB 17326 食品容器、包装材料用橡胶改性的丙烯腈-丁二烯-苯乙烯成型品卫生标准
- GB 17327 食品容器、包装材料用丙烯腈-苯乙烯成型品卫生标准
- GB/T17343 包装容器、方桶
- GB/T17714 啤酒桶
- GB19305 植物纤维类食品容器卫生标准
- GB19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋
- GB 19778 包装玻璃容器 铅、镉、砷、锑溶出允许限量
- GB/T24694 玻璃容器 白酒瓶
- GB/T24695 食品包装用玻璃纸
- GB/T24696 食品包装用羊皮纸
- QB 1014 食品包装纸
- QB/T1458 非热封型茶叶滤纸
- QB 2142 碳酸饮料玻璃瓶
- QB 2294 纸杯
- QB/T 2595 热封型茶叶滤纸
- QB 3529 纸巾纸

国家质量监督检验检疫总局 食品召回管理规定 2007 年第 98 号令