府为

府为® · 府立标准，为创价值

柳州食品企业 · 模块二·体系文件模板

标准大众版 · 免费领取资料 · 第 2/5 模块

主体：柳州市柳江区府为信息咨询服务中心（个体工商户） | 客服 13517629311 | 更新 2026-10-24

食品企业常见的管理体系与对应文件清单如下，府为提供模板骨架与填写辅导，不替代认证机构审核。

体系	标准依据（全称+编号）	核心文件清单
质量管理体系	GB/T 19001-2016（等同ISO 9001:2015）	质量手册、程序文件、作业指导书、记录表单
食品安全管理体系	ISO 22000:2018（含Amd 1:2024）；GB/T 27341-2009	食品安全方针、PRP、HACCP计划、前提方案、验证程序
HACCP体系	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》	HACCP计划、危害分析工作表、CCP监控记录
环境管理体系	GB/T 24001-2016（等同ISO 14001:2015）	环境手册、重要环境因素清单、运行控制程序
职业健康安全体系	GB/T 45001-2020（等同ISO 45001:2018）	安全手册、风险辨识清单、应急预案

模板骨架1：HACCP计划表（可填写）

加工步骤	潜在危害（生物/化学/物理）	危害是否显著	控制措施	是否为CCP	关键限值(CL)	监控对象/方法/频率/人员	纠偏措施	验证
（填写）	（填写）	是/否	（填写）	是/否	（填写）	（填写）	（填写）	（填写）

说明：危害分析依据 GB/T 27381（HACCP体系 食品生产企业认证要求）[待证] 与 ISO 22000:2018 第8章；CCP判定使用判断树。

模板骨架2：前提方案(PRP)（可填写）

- 建筑物与厂房布局：____（参照 GB 14881-2013 第4章）
- 虫害控制：____（防护设施、诱捕点布置、记录）
- 清洁与消毒：____（药剂、频次、验证）
- 人员卫生与培训：____（健康证、洗手程序）
- 采购与验收：____（供应商评价、原料标准）

模板骨架3：卫生标准操作程序(SSOP)（可填写）

- 接触面清洁：对象____ 方法____ 频率____ 责任人____
- 防止交叉污染：生熟分区____ 工器具专用____
- 手部清洗消毒：设施____ 程序____ 监督____
- 污染物防控：润滑油、清洗剂管理____

本资料由府为编制，仅供企业自查参考。府为提供体系建设辅导、文件搭建与现场改进支持，不替代法定检测、评价，不出认证结论，不承诺认证/评星/审核"通过"结果；责任上限以已付价款为限，不上调；背景知识产权归府为所有。客服 13517629311。