

SS 583:2022
(ICS 03.120.10; 67.020)

新加坡标准

餐饮服务机构食品安全管理系统指南

SS 583:2022

(ICS 03.120.10; 67.020)

新加坡标准

餐饮服务机构食品安全管理系统指南

由新加坡企业发展局出版

版权所有，翻印必究。除非另有说明，否则本出版物的任何部分未经新加坡企业发展局书面许可，不得以任何电子或机械形式（包括复印及用缩微胶卷拍摄）复制或传播。欲申请许可，请发电邮至 standards@enterprisesg.gov.sg。

© 新加坡企业发展局 2022 年

国际标准书号 (ISBN) 978-981-5118-49-0

目录

	页码
前言	3
1 范围	5
2 规范性引用文件	5
3 术语和定义	5
4 制定以危害分析与关键控制点（HACCP）为基础的食品安全管理系统	7
5 制定危害分析和关键控制点（HACCP）项目文档	8
6 制定前提方案（PRPs）	16
7 文件保全	17
表	
1 控制措施示例	11
2 关键控制点（CCP）和控制点示例	12
3 控制限值示例	13
4 监控和纠正措施示例	14
5 记录样本列表	15
6 验证示例	16
7 前提方案（PRPs）示例	17
图	
1 基于两个主要组成部分（HACCP 计划和前提方案）制定 FSMS，并建立记录（文件）	7
2 HACCP 图表编制方法样本	10

前言

这套新加坡标准是由食品标准委员会的指导下的食品安全技术委员会（**Technical Committee**）所设立的 **SS 583** 工作小组制定的。

此标准为 **SS 583:2013** 《餐饮服务机构食品安全管理系统指南》的修订版，主要目的是将上一版本中部分建议内容更新为本版本的要求。

随着餐饮行业对食品安全的关注度的日益提高，为将餐饮服务机构的食品制备管理提升到更高水平，餐饮企业需要采用食品安全管理系统（**FSMS**），以确保食品的制备和供应符合安全标准。制定 **FSMS** 的核心基础之一是采用国际公认的危害分析和关键控制点（**HACCP**）概念，以有效管理食品风险。该概念旨在识别、控制、预防并监测食品链中的食品安全危害。

SS 583:2013 的增补件也进行了修订。修订后的增补件与本标准配合使用。增补件单独出版，涵盖以下方面：

- a) 增补件A - **HACCP** 计划的制定
- b) 增补件B - 产品描述和预期用途
- c) 增补件C - 流程图模板
- d) 增补件C-1 - 中式厨房流程图
- e) 增补件C-2 - 食品摊档流程图
- f) 增补件D - 危害分析和控制措施模板
- g) 增补件D-1 - 关键控制点的 **HACCP** 图表
- h) 增补件E - **HACCP** 计划的确认和验证
- i) 增补件F - 前提方案 (**PRP**)

注：空白模板和记录可通过新加坡食品局（**SFA**）网站下载：<https://www.sfa.gov.sg/food-retail/food-safety-management-system>

新加坡食品局网站提供的模板为可编辑格式，用户在确保食品危害仍得到妥善控制的同时可根据各餐饮服务机构的运营情况和供应的食品类型进行修改。

此标准说明了 **HACCP** 的要求，并为餐饮服务机构提出建议，以帮助他们根据 **HACCP** 原则制定和实施 **FSMS**。本标准重点关注于餐饮服务机构在制备和供应食品和饮料过程中可能发生的常见关键危害。该系统的实施是以前提方案（即良好卫生规范）为基础和考量，从而确保营业场所、设备、员工等不会导致或成为食品安全危害。

餐饮服务机构的运营方式多种多样，各具特色。根据各机构的运营情况和供应的食品类型，餐饮企业可以调整及修改“**SS 583:2022** 增补件”中示例的模板和记录，以适应其业务运营，同时确保食品危害得到妥善控制。

成功实施 **FSMS** 需要管理者的坚定承诺、对机构运营的透彻了解以及对 **HACCP** 概念的充分理解。通过妥善实施 **FSMS** 能帮助餐饮服务机构确保制备和供应的食品安全，并减少因顾客对不卫生食品的投诉而造成的业务和声誉损失。

此标准的制定，也参阅了以下刊物：

- 1) CAC/RCP1 - 1969 (Rev 4 - 2003) : 国际推荐操作规范. 食品卫生原则 (CAC/RCP-1-1969 (Rev 4 - 2003): Recommended international code of practice. General principles of food hygiene)

- 2) 联合国农粮组织（FAO）/世界卫生组织（WHO）指导政府对危害分析与关键控制点（HACCP）在小型和欠发达食品企业上的应用（2006）(FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP and small and/less-developed food businesses (2006))

我们也获得以下组织的许可，在此标准中转载其出版物的相关信息：

- 1) 北爱尔兰食品标准局允许将《安全餐饮》(2019) 第 5 章表 5 复制到本标准中。
- 2) Ms Linda Quek 允许在制定本标准时使用其作品。

亦为采用以上刊物为参考, 表示感谢。

需注意的是，本新加坡标准中的某些元素可能涉及专利权问题。新加坡企业发展局概不负责识别任何或全部此类专利权。

工作小组应业界要求将本标准翻译成华文。如译本与英文版本有任何出入，应以英文版本为准。如对译本有任何意见，欢迎向新加坡企业发展局提出反馈。

注解

1. 新加坡标准和技术参考资料将会定期接受审查，以确保内容随着技术的变化与发展而更新及符合行业惯例。这些更新将以修正或修订版本发布。如果新加坡标准被确认已趋成熟，即没有可预见的变化，则将归类为“成熟标准”。除非有审查成熟标准的要求，否则我们将不会对成熟标准作进一步审查。
2. 新加坡标准或技术参考资料是自愿性质，除非由监管机构强制执行。它也可以在合同中引用，使其成为商业上必须遵守的条款。我们建议用户自行评估和确定新加坡标准或技术参考资料是否适合其预期用途或目的。如有需要，用户应该向相关专业人士或专家咨询有关文件的使用。对于任何人或组织因使用任何新加坡标准或技术参考资料的内容而直接或间接造成的任何损害，新加坡企业发展局和新加坡标准理事会概不负责。尽管我们编制此标准时非常谨慎，我们仍建议用户使用信息前先进行尽职调查。
3. 遵守新加坡标准或技术参考资料并不意味使用者可免去法律责任。

餐饮服务机构食品安全管理系统指南

1 范围

本标准适用于大多数中小型餐饮服务机构。它为协助企业建立基于危害分析与关键控制点（HACCP）理念的食品安全管理系统（FSMS）提供了必要的步骤。食品安全管理系统（FSMS）应建立于良好的食品卫生、食品处理方法以及未来将实施的良好作法。

本标准提供了为基于 HACCP 的 FSMS 文件准备的要求和建议，并涵盖了制定和实施 FSMS 所需的良好食品卫生与处理规范。附录中提供了文件和 HACCP 计划的样本。

2 规范性引用文件

此新加坡标准无规范性引用文件。