

SS 583:2022 – 餐饮服务机构食品安全管理 系统指南之增补件

SS 583:2022 –餐饮服务机构食品安全管理系统
指南之增补件
(ICS 03.120.10; 67.020)

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) 978-981-5118-53-7

目录

	页码
前言	3
0 简介	5
1 范围	5
2 规范性引用文件	5
3 术语和定义	5
增补件	
A HACCP 计划的制定	6
B 产品描述和预期用途	7
C 流程图模板	9
C-1 中式厨房流程图	10
C-2 食品摊档流程图	11
D 危害分析和控制措施模板	12
D-1 关键控制点 (CCP) 的 HACCP 图表	13
E HACCP 计划的确认和验证	47
F 前提方案 (PRP)	49
图	
D-1 解读图表样本	13

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 工作小组指定的。

企业在实施食品安全管理体系可参考以下文件：

- 1) SS 583:2022 《新加坡标准——餐饮服务机构食品安全管理系统指南》
- 2) SS 583:2022 之增补件，其中包含样本文件。

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《增补件》中的脚注非示例的一部分，而是提供补充信息，以指导用户填写并完成模板。

此《新加坡标准》中的样本图片仅供参考。文中包含这些图片并不表示工作小组和新加坡企业发展局认可任何产品、服务和/或设计概念。

此《增补件》在编制过程中参考了英国食品标准局发布于 2009 年版的《食品更安全，生意更兴隆》(Safer food, better business for caterers) 食品安全管理办法。

我们也获得以下组织的许可，在此增补件中转载其出版物的相关信息：

- 1) 苏格兰食品标准局允许将 2021 年版的《烹煮安全食品安全保障系统》中的流程图和 HACCP 图表转载至增补件 C-1、增补件 C-2 和增补件 D-1。
- 2) 联合国粮食及农业组织允许将 CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) 《危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系及其应用指导原则》附件中的图 3 转载至增补件 D-1。
- 3) 北爱尔兰食品标准局允许将 2019 年版的《第 3 部分 - 安全餐饮计划》转载至增补件 D-1。
- 4) Ms Linda Quek 授权在制定本增补件时使用其作品。

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增补件翻译成华文。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. 新加坡标准和技术参考资料是自愿性质，除非由监管机构强制执行。它也可以在合同中被引用，使其成为商业上必须遵守的条规。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。

SS 583:2022 餐饮服务机构食品安全管理系统指南之增补件

0 简介

设计完善的食品安全管理体系 (FSMS) 能帮助餐饮服务机构确保食品安全，并确保企业内部严格遵守安全操作规范。FSMS 作为框架，通过识别和控制食品制备过程中每个环节的食品安全隐患，确保餐饮服务机构遵循良好的卫生规范。妥善保存完整文件（例如程序、作业指导书和记录），对于有效监控 FSMS 至关重要。

正确实施食品安全管理能持续预防食源性疾病，提高餐饮服务机构产品制备的一致性并改善产品质量。业务伙伴和消费者从中可获益，包括通过持续实施 FSMS 提升顾客满意度，并通过确保食品质量和消费者安全建立信任。

1 范围

本文件中的增补件应与 SS 583:2022 一起阅读和使用。这些增补件是主文件 SS 583:2022 中引用的文件样本，可编辑以协助餐饮服务机构建立 FSMS。

2 规范性引用文件

本《增补件》中无规范性引用文件。