全国认证认可标准化技术委员会

国认标委函〔2026〕25号

关于征求国家标准《蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南（征求意见稿）》意见的函

各位委员、观察员及有关单位：

根据《认证认可国家标准制修订工作程序》的规定，由全国认证认可标准化技术委员会提出并归口，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心等单位起草的《蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南》（计划编号：20261822-T-469）已形成征求意见稿，现向社会公开征求意见。

请于2027年1月2日前将意见反馈表以邮件反馈至起草组。

联系人：孙敏杰　电　话：010-88651733

电子邮件：ccairzrk@163.com

附件：1.《蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南（征求意见稿）》

2.《蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南（征求意见稿）》编制说明

3. 国家标准意见反馈表

全国认证认可标准化技术委员会

2026年11月12日

ICS 65.020.01

中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX
代替 GB/T 19537-2004

蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南

Guide for audit on HACCP system for vegetable processing

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX － XX － XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

目　　次

前言……III
1　范围……1
2　规范性引用文件……1
3　术语和定义……1
4　审核原则……2
5　审核方案的管理……3
6　实施审核……4
7　蔬菜加工专项审核要点……6
8　实施审核后续活动……11
9　审核员能力和评价……11
附录 A（资料性）　蔬菜加工 HACCP 审核检查表示例……122
附录 B（资料性）　蔬菜加工企业常见危害分析指南……16
参考文献……19

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替GB/T 19537—2004《蔬菜加工企业 HACCP体系审核指南》，与GB/T 19537—2004 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了标准的适用范围，由主要面向出口速冻蔬菜、脱水蔬菜加工企业调整为适用于所有从事蔬菜加工的各类企业建立、实施与保持HACCP体系过程中的内部和外部审核活动（见第1章，2004年版第1章）；

——更改了审核原则，补充了诚信、公正表达、职业素养、保密、独立性、基于证据的方法和基于风险的方法等原则要求（见第4章，2004年版第4章）；

——增加了审核方案的管理要求（见第5章）；

——更改了实施审核的要求（见第6章，2004年版第5章）；

——增加了蔬菜加工分品类专项审核要点，按酱腌菜、蔬菜干制品、食用菌制品和其他蔬菜制品分别规定专项审核要求（见第7章）；

——增加了实施审核后续活动的要求，规定了不符合项及其验证、后续活动结果的报告与应用（见第8章）；

——增加了审核员能力和评价要求（见第9章）；

——增加了附录A“蔬菜加工HACCP审核检查表示例”和附录B“蔬菜加工企业常见危害分析指南”（见附录A、附录B）

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国认证认可标准化技术委员会（SAC/TC 261）提出并归口。

本标准起草单位：国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心，中国合格评定国家认可中心、中国质量检验检测科学研究院、中国质量标准出版传媒有限公司、中国质量认证中心有限公司、北京中大华远认证中心有限公司、北京五洲恒通认证有限公司、中食联盟（北京）认证中心、北京大陆航星质量认证中心股份有限公司、中国检验认证集团山东有限公司、方圆标志认证集团重庆有限公司、江西省检验检测认证总院检测认证技术发展研究院、南京惠典食品有限公司。

本标准主要起草人：李莉、杨泽慧、孙敏杰、梁小峻、王晓玉、左久青、马尧、王利丹、宋振基、杜平、孟博、徐晓丽、王欣、侯德红、张莉萍、欧阳立力、高兴海、毛炜翔。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2004年首次发布为GB/T 19537—2004；

——本次为第一次修订。

蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南

1 范围

本文件规定了蔬菜加工企业HACCP体系的关键审核要点和取证方法。

本文件适用于各类蔬菜加工企业建立、实施和保持HACCP体系过程中的内部审核活动，以及第三方认证机构对其开展的认证审核活动。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB/T 27320 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业

3 术语和定义

3.1 术语和定义

GB 14881-2025、GB/T 19011-2021界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1.1

良好操作规范(GMP) good manufacturing practice

国家或政府颁布的对食品生产企业包括工厂选址环境、厂房设计规划、内部卫生设施、设备卫生条件、卫生质量控制等强制性的卫生法规。

[来源：GB/T 19537-2004]

3.2 缩略语

CAC：国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission)

CCP：关键控制点(critical control point)

HACCP：危害分析关键控制点(hazard analysis critical control point)

SSOP：卫生标准操作规程(sanitary standard operation practice)

4 审核原则

4.1 诚信

审核员和审核方案管理人员应遵循以下要求：

a) 秉持道德准则，以诚实和负责任的态度执行审核工作；
b) 仅承接与其专业能力相匹配的审核任务；
c) 以公正的立场开展工作，即在所有审核事务中保持公平、无偏见的状态；
d) 对实施审核时可能干扰其判断的各类因素保持敏锐的识别能力。

4.2 公正表达

审核发现、审核结论与审核报告应真实、准确地反映审核活动的实施全貌。对审核过程中遇到的重大障碍，以及审核组与受审核方之间未达成共识的分歧意见，应予以如实报告。沟通过程需遵循真实性、准确性、客观性、及时性、明晰性和完整性原则。

4.3 职业素养

审核员宜充分认知其所执行任务的重要性，以及审核委托方和其他利益相关方对其的信任，并保持审慎行事。

4.4 保密

审核人员在审核活动所获取信息的使用与防护环节，应秉持审慎的执业准则。审核相关信息严禁被审核人员或审核委托方以谋取私利为目的进行不当处置，亦不得以损害受审核方法定权益的方式加以运用，该规范包含对敏感信息与机密信息的妥善管控要求。

4.5 独立性

审核员应在条件允许的情况下确保其立场独立于被审核的活动范畴，且在任何情况下均需秉持消除偏见与规避利益冲突的执业准则。审核人员需在审核全流程中维持客观性原则，保障审核发现及结论仅以审核证据为客观依据。当内部审核人员无法实现其立场独立于受审核活动范畴时，应采取一切可行措施消除认知偏差并强化客观性准则。

4.6 基于证据的方法

审核证据须满足可验证性要求。鉴于审核活动在有限时间和有限资源约束下开展，审核证据须以可获取信息的抽样为基础。抽样方法的运用须遵循科学规范，因其与审核结论的可信度密切相关。

4.7 基于风险的方法

基于风险的方法应对审核方案的策划和实施，以及审核的策划、实施和报告产生实质性影响，确保审核聚焦于对审核委托方具有重要意义的事项及帮助审核方案目标实现的事项。

5 审核方案的管理

5.1 总则

审核方案应覆盖全部的HACCP体系要求。审核方案的管理可由一人或多人承担，其应当具有与其之能相当的管理技能与受审核活动的技术和业务理解能力。审核方案以验证危害分析与关键控制点体系是否在持续有效运行为目的而建立。

5.2 选择审核组成员

5.2.1 审核组的选择应当确保审核组具备完成审核的能力，并应保持审核组的独立性。审核组整体应具备对审核所要求的蔬菜加工行业运用前提、危害分析、操作性前提计划和HACCP计划的能力。

5.2.2 在组织进行内部审核时，组织的最高管理者或管理者代表应根据组织的具体情况与特点，指定审核组长。进行外部认证审核时，按照相关要求确定审核资源，指定审核组长，确保能够满足审核要求。

5.3 审核准备

5.3.1 获取企业HACCP体系审核相关信息包括但不限于以下方面：

——组织名称、隶属关系、所有制、组织结构、规模及其职能；

——HACCP体系包括的范围（产品、活动、区域等）；

——产品类型，包括原料特性及产品特性描述；

——生产活动的特点。包括生产工艺流程图及生产工艺描述，充分考虑生产活动的连续性、周期性、季节性、阶段性。

——生产加工条件要求及设施的设计；

——多场所及其分布情况，包括固定场所、临时场所和移动性场所；

——近期发生的、对HACCP体系运作有重点影响的投诉、事故或曝光情况；

——HACCP体系运行的有效性水平等。

5.3.2 审核准则

通常审核准则包括了方针、程序、标准、法律法规、HACCP体系要求、合同要求或行业规范。蔬菜加工企业HACCP体系审核准则包括但不限于以下方面：

——企业适用的相关法律法规；

——企业制定的HACCP体系文件的要求（如企业前提计划、HACCP 计划、体系文件等）；

——基本审核依据与要求；

——专项技术要求。与蔬菜加工产品类型相关产品标准、技术规范、生产要求等、涉及化学危害（农残、污染物）和生物性专项方面的限量标准和专项要求。

5.3.3 文审核查清单

HACCP手册（含HACCP计划书等）、前提计划程序文件、前提计划等。

5.3.4 审核策划

审核策划应确定审核目的、范围和准则，并选择和指派审核组。

5.3.4.1 编制审核计划

审核计划的主要内容包括：

——审核目的；

——审核准则和引用文件；

——审核范围，具体到产品类别及生产工艺路线；

——现场审核活动的日期和地点。蔬菜加工具有季节性，应确认审核时段是否覆盖实际生产状态；

——现场审核活动预期的时间和期限；

——审核组分工，充分考虑不同产品类别的风险预判，宜在策划阶段分配独立核查时间。为审核的关键区域配置适当的资源等；

——适当时还包括：确定受审核方代表、说明审核工作和审核报告所使用的语言、审核报告的主题、保密事宜、审核后续安排等。

5.3.4.2 确定审核所需时间

在满足审核准则要求的基础上，合理策划审核时间，以确保审核的充分性和有效性。

5.3.4.3审核抽样方案

审核抽样方案依据审核范围制定，以确保抽样方案的公正性和有效性。蔬菜加工企业HACCP审核的抽样总体应覆盖场所、产品类别、人员、相关记录等层面。

6 实施审核

6.1 文件审核要点

6.1.1 前提计划审核

审核组评审受审核方前提计划文件，确认前提计划符合适用法律法规及HACCP体系要求，覆盖蔬菜加工全流程卫生风险，具备充分性、适宜性、可实施性，能够为HACCP计划实施提供基础保障。

6.1.2 危害分析审核

审核组评审危害分析文件，核查产品描述、预期用途、工艺流程图、措施描述；核查生物、化学、物理性潜在危害识别清单，重点关注蔬菜农残、致病菌、外来杂质等危害；核查危害评估过程，验证显著危害判定依据充分、逻辑合理，所确定的控制措施能够有效预防或降低已识别的显著危害。

6.1.3 HACCP计划审核

审核组评审HACCP计划，核查关键控制点（CCP）识别、关键限值确定依据、监控对象、监控方法、监控频次、监控责任人；核查偏离关键限值时的纠偏措施，包括不合格品隔离、评价、处置；核查HACCP体系验证等要求。确认HACCP计划科学可行，能够对已识别的显著危害实施受控管理。

6.2 审核组内部沟通文审结果

文件审核完成后，审核组长组织审核组汇总、研讨文件审核发现，统一HACCP体系审核判定尺度，梳理前提计划、危害分析、HACCP计划中的疑点和缺陷，确定现场审核核查重点、抽样方案，分配审核任务、规划现场审核路线，确认文件审核结论，完成现场审核策划。

6.3 首次会议

审核组长主持召开首次会议，受审核方管理层、HACCP小组及相关负责人参会。会议确认审核目的、范围、审核准则、审核计划；介绍审核组成员、审核方法、抽样原则及抽样局限性；明确向导职责、沟通渠道、保密及现场卫生安全要求，确认现场资源安排，澄清疑问。双方确认审核计划后，启动现场审核，留存会议签到及会议记录。

6.4 现场审核要点

现场审核宜在生产运行状态下实施。审核组可以抽样方式获取与审核目的、范围和准则有关的信息，经验证后作为审核证据，可通过访谈、现场观察和查阅成文信息等方式收集信息，并可结合受审核方的产品类别、工艺特点和管理模式选择适用内容予以审核和评价。

6.4.1 前提计划（良好卫生规范要求）现场核查

审核组实地核查受审核方前提计划的执行情况，核查厂区环境与卫生状况、厂房车间布局与作业区划分、人流物流与气流走向、设施设备的配备运行与维护保养、供水与制冰用水的卫生、清洗消毒的实施与效果、虫害控制措施与设施、人员健康管理与卫生操作、原辅料与包装材料的验收储存、废弃物与

不合格品的管理、交叉污染与致敏物质的预防、化学品与清洁剂的管理等内容，重点关注蔬菜原料验收与暂存、清洗与切分、漂烫与冷却、盐渍与发酵、脱水与干燥、金属探测或X射线检测、封口与包装、冷藏冷冻贮运等环节的卫生控制状况，确认前提计划得到实施并保持。

6.4.2 工艺流程现场核对

审核组核对实际生产与产品描述、工艺流程图、危害分析的一致程度，并可结合蔬菜加工多品种共线、季节性生产、原料分批收购和委托加工较多的特点，关注品种切换与班次变化后流程图和危害分析的更新、返工与回用点（腌渍液回用、复水、挑选返工）、副产物与废弃物去向（菜叶、盐卤、废水）、外协盐渍或脱水过程的控制与接口；必要时可跟踪一个批次或一个生产周期的物料流向，确认工艺流程图能够作为危害分析和HACCP计划的基础。

6.4.3 CCP现场审核

审核组对审核范围内每个产品类别的每个关键控制点，核查关键限值与操作限值的确定及执行、监控的实施、监控设备的检定或校准、偏离时的纠偏与受影响产品的处置、记录的控制，并可结合第7章各品类的典型关键控制点核对，核查时可重点关注连续生产与夜班的监控连续性、首末批与换产首件的确认、监控设备（温度计、盐度计、pH计、金属探测器）的校准与失效处置、偏离批次的隔离与追溯，确认关键控制点处于受控状态。

6.4.4 HACCP体系有效性评价

审核组可综合文件审核与现场审核获取的审核证据，评价前提计划与HACCP计划的实施有效性、危害分析的充分性、监控与纠偏措施的实施效果、验证活动的实施及结果的运用，并可结合蔬菜加工的特点，评价结果作为末次会议沟通和审核报告的依据。

6.5 产品安全性验证

审核组抽样宜覆盖当次审核范围内的所有产品小类或产品类别，并与审核范围内产品、批次相对应；检验项目宜包括食品安全国家标准和产品执行标准列明的项目，以及基于危害分析确定的蔬菜加工特征项目，按产品类别有所侧重，验证结果宜与现场审核发现相互印证，并作为HACCP体系有效性评价和审核结论的依据。

6.6 末次会议

末次会议由审核组长主持，向受审核方管理层、HACCP小组及相关负责人报告审核发现、不符合项及其分级、产品安全性验证结果和HACCP体系有效性评价情况，宣布审核结论与推荐意见，说明纠正和纠正措施的完成时限与跟踪验证方式，告知申诉渠道以及审核报告提交等后续安排；双方对审核发现存在分歧的，宜在会议中讨论解决，未能解决的分歧宜如实记录并纳入审核报告的未解决问题。

6.7 审核报告

审核报告的编制、内容与分发宜真实、准确、完整、简明、清晰，提供充分信息；报告除包括规则列明的内容外，宜注明覆盖的产品小类和场所数量、产品安全性验证结果、HACCP体系有效性评价、上次审核以来影响食品安全的重要变更，不通知审核时注明审核类型，涉及季节性生产、委托加工或多场所的，宜说明相应场所与生产时段以及未覆盖区域的理由。报告涉及受审核方商业秘密和敏感信息的，宜采取保密措施，向行业主管部门或其他第三方提供时宜经受审核方同意。

7 蔬菜加工专项审核要点

7.1 总则

审核组实施专项审核时，除遵循第6章规定的通用审核程序、评估通用前提计划对各类产品共性危害的控制能力外，还应结合蔬菜加工行业特点，依据各品类的加工工艺、关键控制点设置及特定风险，确定差异化的审核重点与核查方法，重点关注腌制、脱水、冷冻等不同加工方式对生物、化学及物理危害控制的特殊要求，确保HACCP体系在具体产品类别中的适用性与有效性。

7.2 酱腌菜

7.2.1 本条适用于盐渍菜、酱渍菜与酱油渍菜、糖渍菜与醋渍菜与糖醋渍菜、虾油渍菜、糟渍菜、发酵酸菜、酱腌菜罐头生产企业HACCP体系的审核。

7.2.2 即食产品及需冷链储运的生产企业审核要点包括不限于：

——清洁作业区人流物流走向及空气消毒设施运行情况；

——消毒剂浓度监测、漂洗残留控制及用水水质；

——切分刀具、工器具及设备的清洗消毒执行情况与暴露时间控制；

——包装空间环境微生物监控的超标处置、包装密封性控制、成品致病菌检验及批次销售流向；

——冷链储运的温度监测及超温产品处置。

7.2.3盐渍菜生产企业审核要点包括不限于：

——晾晒场硬化及防护（适用时，含防虫网、离地晒垫、遮盖防雨等）措施；

——盐渍过程中盐水浓度梯度控制（从初腌到成熟阶段），盐度监测点位与频次（需覆盖底层及菜体内部盐度），盐度不足时的补盐操作，以及盐度计量器具校准情况；

——倒池（翻缸）频次的执行情况；成熟期温湿度与时间控制，基于风险开展亚硝酸盐周期检测（成熟期需按周期监控，高峰期产品未经检测合格不得进入下道工序）；

——即食盐渍菜脱盐后至后续工序的间隔时间与环境控制情况，脱盐用水应符合GB5749要求。

7.2.4 酱渍菜、酱油渍菜生产企业审核要点包括不限于：

——咸坯验收时需核查感官、盐度、亚硝酸盐指标，监控供应商欺诈历史，发酵用咸坯还需核查食品添加剂带入情况（重点关注防腐剂带入）；

——脱盐至后续工序的间隔时间与环境控制，脱盐用水应符合GB 5749要求；

——酱渍、酱油渍产品应按GB 2760要求使用允许的限量添加剂，执行投料双人复核，严格监控酱、酱油的质量；

——按周期监测翻倒频次与温湿度，核查温湿度计量器具的校准情况。

7.2.5 糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜生产企业审核要点包括不限于：

——咸坯验收要求同7.1.4；

——脱盐至后续工序要求同7.1.3；

——糖醋汁配方需按GB 2760允许使用的限量添加剂核准，投料执行双人复核，（适用时）严格控制熬制温度与时间；

——监控糖渍、醋渍、糖醋渍过程中的糖度、酸度（pH、总酸），控制浸渍时间与温湿度（产品糖度、酸度、温度的内控参数需有验证数据），核查监控指标计量器具的校准情况；

——按周期监测翻倒频次与温湿度，核查温湿度计量器具的校准情况。

7.2.6 虾油渍菜生产企业审核要点包括不限于：

——监控虾油与原料蔬菜的产地，制定感官拒收标准，监控虾油原料质量（新鲜度、盐度、污染物）；

——（适用时）盐渍和虾油浸渍过程控制盐水浓度梯度（从初腌到成熟阶段），盐度监测点位与频次需覆盖底层及菜体内部盐度，明确盐度不足时的补盐要求，核查盐度计量器具校准情况；

——按周期监测翻倒频次与温湿度，核查温湿度计量器具的校准情况。

7.2.7 糟渍菜生产企业审核要点包括不限于：

——咸坯验收要求，酒糟、醪糟验收时监控糟渍液的糖度、酸度、乙醇含量；

——脱盐至后续工序要求同7.1.3；

——核查装坛密封性控制情况；

——控制成熟期温湿度与时间。

7.2.8 发酵酸菜生产企业审核要点包括不限于：

——接种剂（菌种）的质量管控与来源追溯；

——发酵过程温湿度与时间的执行控制；

——基于风险开展酸度、pH、亚硝酸盐周期检测（成熟期需按周期监控，高峰期产品未经检测合格不得进入下道工序）；

——其余要求同7.1.3。

7.2.9 酱腌菜罐头生产企业审核要点包括不限于：

——经批准的杀菌方式及其确定依据；

——杀菌自动记录与操作记录的比对情况、仪表校准情况；

——封口操作规程执行、二重卷边检测及不良品处置；

——冷却水余氯监测；

——商业无菌检验结果及膨罐、泄漏等异常品处置记录。

——酱腌菜罐头生产企业内部审核检查表应依据7.1.2—7.1.9的审核要点制定，逐项明确核查的文件、记录及抽样数量；

——每次内部审核宜完成1个批次的正反向追溯演练，现场访谈CCP监控等关键岗位人员；

——不符合项应记录客观证据并验证整改有效性。

7.3 蔬菜干制品

7.3.1 本条适用于自然干制蔬菜、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、其他干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品生产企业HACCP体系的审核。

7.3.2 自然干制蔬菜审核要点包括不限于：

——蔬菜原料农药残留与重金属检测，漂烫、金属探测的关键限值及确定依据，温度自动记录的符合性与计量器具校准情况；

——晾晒区产品防护措施；

——金属探测灵敏度验证及剔除品处置；

——成品致病菌检验及不合格品处置。

7.3.3 热风干燥蔬菜审核要点包括不限于：

——烘干温度与时间，冷却或回软温度与时间，复烘参数，温度监控设备校准情况；

——金属探测灵敏度验证及剔除品处置；

——包装封口效果及密封性。

7.3.4 冷冻干燥蔬菜审核要点包括不限于：

——漂烫、金属探测的关键限值及确定依据，温度自动记录的符合性与计量器具校准情况；

——冻结终温与中心温度抽测记录；

——冻藏运输温度自动监测报警及超温产品处置；

——金属探测灵敏度验证及剔除品处置；

——单核细胞增生李斯特氏菌等耐冷致病菌的环境监控及成品检验结果。

7.3.5 蔬菜脆片审核要点包括不限于：

——油炸工序的油温、油炸时间、连续记录及煎炸油品质监控（酸价、极性组分），符合GB 2716要求；

——调味配料的食品添加剂称量双人复核；

——共线生产不同品类时的交叉污染与致敏物质管控；

——成品致病菌检验及不合格品处置。

7.3.6 蔬菜粉及制品审核要点包括不限于：

——清洁作业区人流物流走向及空气消毒设施运行情况；

——烘干工序经验证的温度和时间参数、自动记录及异常品隔离处置；

——包装间温湿度监控状况及除尘设备运行情况；

——包装封口效果及密封性；

——环境微生物监控超标处置、成品致病菌检验及批次销售流向记录。

7.3.7 其他干燥蔬菜及制品审核要点包括不限于：

——微波干燥的微波强度参数、热泵干燥杀青及烘干温度抽查，

——环境微生物监控及超标处置，

——成品致病菌检验及不合格品处置。

7.3.8 内部审核检查表应依据7.2.2—7.2.6的审核要点制定，逐项明确核查的文件、记录及抽样数量；每次内部审核宜完成1个批次的正反向追溯演练，现场访谈CCP监控等关键岗位人员；不符合项应记录客观证据并验证整改有效性。

7.4 食用菌制品

7.4.1 本条适用于食用菌干制品、腌渍食用菌制品、食用菌罐头、速冻食用菌制品、即食休闲食用菌制品及其他即食食用菌制品生产企业HACCP体系的审核。

7.4.2 食用菌干制品审核要点包括不限于：

——食用菌原料重金属检测，野生菌原料产自重金属富集产地的需提高检测频次；

——野生菌原料的品种鉴别记录、鉴别依据及鉴别人员能力确认和验证证据；

——银耳从采收到加工的时间控制及米酵菌酸污染预防；

——采用熏硫工艺的食用菌干制品，核查硫磺管控、熏硫间管理、成品二氧化硫残留符合性及超标批次处置；

——露天干燥的防虫、防鸟粪管理；

——干燥终点水分的判定依据、取样位置与检测频次，局部水分偏高批次的评估处置；

——防潮包装与仓储温湿度监控，梅雨季、长途运输后成品回潮结块及霉变的复检；

——复水率折算投料的依据及执行情况；

——采用热风或冷冻干燥的参照7.2.3—7.2.4。

7.4.3 腌渍食用菌制品审核要点包括不限于：

——焦亚硫酸钠等护色剂的配制浓度、浸漂后漂洗及残留符合性；

——腌渍液浓度与pH的监控方式、频次及偏离处置；

——腌渍池台账与倒池记录，腌渍液浑浊、菇体发黏等腐败迹象批次的隔离与评估；

——油浸菇的杀菌工艺或酸化与水分活度组合控制措施及其对肉毒梭菌产毒风险的验证；

——酱菇、醋渍菇辅料验收与配料记录，食品添加剂使用符合性；

——脱盐用水质量与盐度终点确认；

——腌渍液浓度、pH批次验证结果与放行判定的对应关系。

7.4.4 食用菌罐头审核要点包括不限于：

——经批准的杀菌方式及其确定依据，杀菌自动记录与操作记录比对及仪表校准；

——杀菌工艺与罐型、装罐量、初温的对应关系及罐型、装罐量变更后的再验证；

——低酸产品杀菌记录对肉毒梭菌杀灭要求的满足情况；

——二重卷边检测频次与解剖记录，软罐头封口残留空气量与封口外观；

——空罐与盖验收的罐体缺陷及内壁涂层完整性，含硫氨基酸接触罐壁生成硫化斑的控制；

——经酸化的调味菇罐头酸化终点pH测定与杀菌公式的匹配；

——保温记录及胖听、平盖酸败、泄漏罐的判定处置，商业无菌检验及记录；

——冷却水消毒剂浓度配制及检测。

7.4.5 速冻食用菌制品审核要点包括不限于：

——漂烫杀青时间的确认和验证记录；

——冻结速率或冻品中心温度的确认方式与抽测记录；

——冻藏、运输、配送温度自动监测记录的连续性及超温批次处置；

——漂烫用水及冷却水添加物质的品种、浓度及配料依据。

7.4.6 即食休闲食用菌制品审核要点包括不限于：

——杀菌、油炸或干燥后与内包装区域的分隔、压差、工器具消毒及人员卫生执行情况；

——即食工序环境致病菌监控计划与趋势分析；

——香菇脆等真空油炸产品的油炸温度、时间连续记录及煎炸油酸价、极性组分品质监控；

——冻干产品水分活度控制与包装阻湿及回软霉变防范；

——原料熏硫残留向成品带入的核查；

——成品致病菌检验符合性。

7.4.7 其他即食食用菌制品审核要点包括不限于：

——即食菌菇酱的配料杀菌、油相与水相配比、灌装温度与密封性，胀袋批次的不放行处置及油脂氧化监控；

——菌汤包多品种干菌混配前的分选记录与批次管理，毒菌及霉变菌体混入防范；

——菌汤包标签中泡发、烹制说明的核查，防范消费者端泡发不当引发米酵菌酸风险；

——以干菌泡发为原料的泡发时间、水温及泡发用水控制；

——鲜食净菜菌的清洗减菌、切分后冷链与保质期确认依据；

——短保即食产品微生物监控趋势与保质期确认数据对放行的支持及判定记录留档。

7.4.8 内部审核检查表应依据7.3.2—7.3.7的审核要点制定，逐项明确核查的文件、记录及抽样数量；每次内部审核宜完成1个批次的正反向追溯演练，现场访谈CCP监控及熏硫、杀菌、金探等关键岗位人员；不符合项应记录客观证据并验证整改有效性。

7.5 其他蔬菜制品

7.5.1 本条适用于速冻蔬菜、净菜及鲜切蔬菜、蔬菜罐头、蔬菜汁（浆）及其饮料、即食调理蔬菜等其他蔬菜制品生产企业HACCP体系的审核。

7.5.2 速冻蔬菜审核要点包括不限于：

——漂烫、金属探测的关键限值及确定依据，温度自动记录的符合性与计量器具校准情况；

——漂烫后冷却水余氯监测；

——冻结速率、冻结终温与中心温度抽测记录；

——冻藏、运输温度自动监测报警及超温产品处置；

——单核细胞增生李斯特氏菌等耐冷致病菌的环境监控及成品检验结果；

——即食产品致病菌限量应符合GB 29921、GB 31607的规定。

7.5.3 净菜及鲜切蔬菜审核要点包括不限于：

——清洁作业区人流物流走向及空气消毒设施运行情况；

——消毒剂浓度监测、漂洗残留及用水水质，末道漂洗用水应符合GB 5749的要求；

——切分至包装的时间间隔、气调或真空包装参数及密封性；

——冷链温度记录及保质期验证依据；

——环境微生物监控超标处置、成品致病菌检验及批次销售流向记录。

7.5.4 蔬菜罐头审核要点包括不限于：

——经批准的杀菌方式及其确定依据；

——杀菌自动记录与操作记录比对及仪表校准情况；

——封口操作规程、二重卷边检测及不良品处置；

——冷却水余氯监测；

——商业无菌检验结果及膨罐、泄漏等异常品处置记录。

7.5.5 蔬菜汁（浆）及其饮料审核要点包括不限于：

——原料拣选及感官拒收标准；

——原料验收中污染物、农药残留的控制要求；

——设备清洗消毒效果验证；

——杀菌关键限值的确认、自动记录及校准情况；

——灌装环境洁净度监测及封盖密封性检查；

——食品添加剂的称量复核记录；

——成品检验及不合格处置。

7.5.6 即食调理蔬菜审核要点包括不限于：

——热加工（蒸煮、烘焙、油炸、杀菌等）工序经验证的温度和时间参数、连续自动记录及异常品隔离处置；

——油炸工序的油温、油炸时间连续记录及煎炸油品质（酸价、极性组分）监控情况，煎炸油品质应符合GB 2716规定；

——未经加热工序的原料微生物控制及切配过程交叉污染防控措施；

——调味配料的食品添加剂称量双人复核及记录；

——共线生产不同品类时的交叉污染与致敏物质管控；

——成品致病菌检验及不合格品处置。

7.5.7 内部审核检查表应依据7.4.2—7.4.6的审核要点制定，逐项明确核查的文件、记录及抽样数量；每次内部审核宜完成1个批次的正反向追溯演练，现场访谈CCP监控等关键岗位人员；不符合项应记录客观证据并验证整改有效性。

8 实施审核后续活动

8.1 实施审核后续活动时，应考虑下列因素：

a) 受审核方对不符合采取的纠正和纠正措施；

b) 纠正和纠正措施的完成时限及实施状态；

c) 纠正和纠正措施完成情况及有效性的验证；

d) 验证结果的报告和相关成文信息的保持。

8.2 审核后续活动需符合GB/T 19011中6.7的规定。

9 审核员能力和评价

9.1 通用能力

9.1.1审核员需理解GB/T 19011的审核原则，熟悉HACCP体系及其七项原理，掌握抽样、面谈、现场观察等审核方法，具备客观判断与清晰沟通的能力，坚持诚信、公平表达等审核原则。

9.1.2内部审核员宜熟悉本企业产品工艺流程与HACCP计划。

9.1.3外部审核员宜具有食品相关专业背景或等效蔬菜加工经验，完成专项培训考核。

9.2 专业技术能力

审核员宜掌握蔬菜品种特性及生物性、化学性、物理性危害及来源；按加工方式掌握不同工艺的关键控制点；掌握前提计划要点；具备评价危害分析完整性、关键控制点及关键限值确定合理性、监控纠偏有效性的能力。

9.3 评价方式

审核员的能力评价宜组合采用教育及经历审查、培训考核、现场见证、记录评审及持续专业发展监控等方式，并保留评价记录。

附 录 A
（资料性）
蔬菜加工 HACCP 审核检查表示例

本附录为各类蔬菜加工企业开展审核、编制检查表提供指导，依据相关适用法律法规、标准及客户要求。

表A.1 蔬菜加工行业 HACCP 体系审核检查表

一、HACCP 基础与管理职责

表 A.1

序号	检查条款/项目	审核内容	审核方法	审核证据描述	判定
1.1	食品安全方针与目标	文件化食品安全方针，与产品匹配、经最高管理者批准； 建立可测量的食品安全目标（农残、微生物、CCP合格率等）； 方针目标全员传达并定期评审。	查文件、会议记录、目标达成统计，现场问询员工		
……					

二、前提计划

表 A.2

序号	检查条款/项目	审核内容	审核方法	审核证据描述	判定
2.1	厂区、车间布局与设施、人流与物流、污染风险与隔离	厂区原料区、加工区、成品区、废弃物区分区合理，防止交叉污染； 人流、物流、水流、气流合理，生熟分区； 地面防滑耐清洗无积水，墙面天花板完好，排水带防鼠防蝇设施； 洗手、更衣、风淋、消毒池配置合理且标识清晰。	现场巡查、核对平面图、设备布局图、人流物流图、供排水图等		
……					

三、HACCP七原理

表 A.3

序号	检查条款/项目	审核内容	审核方法	审核证据描述	判定
3.1	原理1：危害分析	按工艺流程分步识别： 生物危害（沙门氏菌、单增李斯特菌、大肠菌群、寄生虫卵）； 化学危害（农残、重金属、消毒剂残留、添加剂超量）； 物理危害（砂石、金属、毛发、塑料碎屑）； 评估危害发生的可能性与严重程度，判定显著危害并确定对应控制措施； 工艺、原料变更时重新开展危害分析。	查实施危害分析的预备步骤涉及的原料、食品添加剂、食品相关产品的描述、终产品描述、预期用途、过程描述及流程及流程图、危害分析工作表、风险评估记录，各项确认记录		
3.2	原理2：确定关键控制点CCP	运用判断树判定关键控制点； 蔬菜行业常见CCP：①原料验收（农残）②漂烫/杀菌 ③冷却 ④金属探测 ⑤pH/酸度控制（腌渍菜）⑥冷链储存； CCP判定依据充分，并非所有控制点都列为CCP。	查CCP判定表，现场核对CCP工位		
3.3	原理3：确定关键限值CL	每个CCP设定可测量、可验证的关键限值（区别于操作限值OL）； 示例：漂烫温度≥95℃、保温≥	查CL依据、验证报告		

序号	检查条款/项目	审核内容	审核方法	审核证据描述	判定
		60s；金属探测灵敏度Φ1.5mm；腌渍pH≤4.0； 关键限值有科学依据（文献、试验、标准）。			
3.4	原理4：建立监控程序	监控对象、方法、频次、责任人、记录表单明确； 监控设备有效、人员会操作； 监控实时记录，禁止事后补记； 监控参数处于操作限值/关键限值之间。	抽查CCP原始监控记录、问询监控员		
3.5	原理5：建立纠偏行动	偏离关键限值时有书面纠偏计划； 产品隔离、评估与处置（返工/销毁/转非食用）； 查明偏离原因、纠正并防止再发生； 纠偏记录完整。	查纠偏SOP、历史偏离处置记录		
3.6	原理6：建立记录保持程序	HACCP全套记录：危害分析、CCP监控、纠偏、校准、验证、原料检测、培训、变更记录； 记录清晰、可追溯，保存期限符合法规（不少于产品保质期加1年）。	查HACCP计划建立、运行、验证、更新的相关记录 抽查多份原始记录、开展追溯模拟		
3.7	原理7：验证活动	日常验证：监控记录复核、设备校准、成品抽检； 定期对HACCP计划确认（至少每年一次，重大变更立即确认）；	查验证方案或程序、验证报告、终产品检测报告、环境采样与检测内审与管评资料		

序号	检查条款/项目	审核内容	审核方法	审核证据描述	判定
		开展内部审核与管理评审； 成品微生物、农残抽检确认控制有效。			

四、不合格品、追溯、召回与应急

表 A.4

序号	检查条款/项目	审核内容	审核方法	审核证据描述	判定
4.1	不合格品控制	原料、半成品、成品不合格时隔离、标识、评审并按规定处置。	查不合格台账、现场隔离区		
……					

五、内部审核与管理评审

表 A.5

序号	检查条款/项目	审核内容	审核方法	审核证据描述	判定
5.2	内部审核	按计划开展HACCP体系内审，覆盖全流程； 不符合项跟踪整改并闭环。	查内审报告、不符合项整改验证		
5.3	管理评审	最高管理者评审HACCP的适宜性、充分性与有效性；输入包括内审、投诉、验证、危害变化、法规更新等。	查管理评审报告、决议落实记录		
……					

六、投诉与持续改进

表 A.6

序号	检查条款/项目	审核内容	审核方法	审核证据描述	判定
6.1	客户投诉	食品安全类投诉开展调查、危害评估并改进闭环。	查投诉台账、调查报告		
6.2	持续改进	基于验证、内审、投诉、监管抽检结	查改进记录		

序号	检查条款/项目	审核内容	审核方法	审核证据描述	判定
		果持续更新完善HACCP体系。			

附 录 B
（资料性）
蔬菜加工企业常见危害分析指南

本附录为蔬菜加工企业开展危害分析提供参考。危害分析工作单针对各加工步骤中可能引入、控制或增加的生物性、化学性及物理性危害，给出危害显著性判断思路及相应的预防控制措施。企业可结合自身产品类别、加工工艺和实际生产条件，对本附录所列危害及控制措施进行识别、调整与验证，形成符合自身实际的危害分析文件。

B.1 危害识别简述

a) 生物性危害：致病菌（沙门氏菌、致病性大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、肉毒梭菌等）、病毒（诺如病毒、甲型肝炎病毒等）、寄生虫及其虫卵（蛔虫卵等），以及仓储虫鼠害对产品的污染；

b) 化学性危害：农药残留、重金属（铅、镉、砷、汞等）、硝酸盐与亚硝酸盐、食品添加剂超范围或超限量使用、清洁剂与消毒剂残留、包装材料中有害物质迁移、天然毒素（霉菌毒素、毒蘑菇毒素（鹅膏毒肽等）、鲜黄花菜秋水仙碱、发芽马铃薯龙葵碱等）、致敏物质（含麸质谷物、甲壳纲类、鱼类、蛋类、花生、大豆、乳类、坚果类等）；

c) 物理性危害：金属碎片、玻璃碎片、石块、砂砾、硬质塑料、木屑及其他硬质异物；

B.2 蔬菜制品加工工艺特点简述

B.2.1 酱腌菜：原料验收、清洗、切分、盐渍或酱渍或发酵、调味、包装、（视产品需要）杀菌、贮存；

B.2.2 蔬菜干制品：原料验收、清洗、切分、漂烫（适用时）、干燥（热风干燥划真空冷冻干燥等）、水分控制、内包装、金属探测、外包装；

B.2.3 食用菌制品：原料验收（品种鉴别与分级）、清洗、（漂烫或盐渍）、干燥或罐藏或即食加工、包装、杀菌（适用时）、贮存；

B.2.4 其他蔬菜制品：速冻蔬菜（漂烫、速冻、冻藏）；净菜、鲜切蔬菜（清洗消毒、切分、包装、冷链）；蔬菜罐头（装罐、排气密封、杀菌）；蔬菜汁（榨汁、调配、杀菌、灌装）。

B.3 蔬菜加工企业危害分析工作单

表 B.1

加工步骤	本步骤引入、控制、增加的潜在危害	危害是否显著	判断危害显著性的依据	用于显著危害的预防控制措施	本步骤是否为CCP
1.原辅料、包装材料	B：致病菌、虫卵、 霉变、虫鼠污染、 C:农药残留、重金属等 P：泥沙、石块、金属屑等	是	农产品种植和收购环节农残、重金属污染，变质原料致病菌繁殖；级包装材料引入化学危害。	建立合格供应商评价与索证索票制度（如农残、重金属检测报告）；	
2. 原辅料、包装材料贮存	B：霉变、虫鼠污染 C:化学品污染 P：异物混入	否	规范贮存条件下危害不会显著增加。	离墙离地分类分区存放，库房温湿度控制，先进先出，	

加工步骤	本步骤引入、控制、增加的潜在危害	危害是否显著	判断危害显著性的依据	用于显著危害的预防控制措施	本步骤是否为CCP
				防虫鼠设施定期检查。	
3. 分选、挑选	B：腐败菌、霉菌； P：金属、石块、玻璃、硬质塑料等异物	否	由清洗消毒前提计划控制； 后续清洗与金属探测工序可去除异物。	执行前提计划中清洗消毒的要求； 人工或振动筛、色选等设备辅助；	
4. 清洗	B：致病菌、虫卵； C：农药残留、清洗剂和消毒剂残留	否	由清洗消毒前提计划控制； 消毒剂使用浓度与作用时间受控并充分漂洗；	执行前提计划中清洗消毒的要求； 清洗水符合卫生要求	
d) 切分、修整 （适用时）	B：致病菌； P：金属刀片碎屑、塑料垫板碎屑	否	人员、工器具带入； 设备磨损产生，后续金探工序可去除	切分后及时进入漂烫或冷链；人员卫生与健康管理；工器具班前班后消毒； 设备完好性检查。	
6. 漂烫 （漂烫杀青） （漂烫护色）	B：致病菌残留 C：消毒剂残留 护色剂残留 P：泥沙、杂质残留	是	消毒液浓度控制； 二氧化硫超标； 水洗可去除泥沙或杂质；	控制消毒液浓度与浸泡时间并用清水冲净，定期检测余氯。 护色剂按GB 2760限定品种与范围； 禁止硫磺熏蒸； 多级流动水清洗；	
7. 冷却	B：致病菌	否	冷却水不卫生；冷却环节交叉接触； 冷却缓慢；	冷却水卫生管理（定期更换或消毒）；冷却时间与终温控制；	
8.1 干燥（脱水、冻干类） （以蔬菜干制品为例）	B：霉菌 C：硫磺熏蒸非法护色或霉菌毒素 P：晾晒场灰尘、鸟粪、异物	是	终产品水分控制，干燥不充分时产生霉菌或产霉菌毒素	检测终水分； 控制干燥温度和时间； 禁止硫磺熏蒸；	
9. 成品内包装 （灌装、封口）	B：致病菌等 P：封口不良导致泄漏、包装破损	是	包装工序人员及环境微生物超标；	人员卫生控制 包装间消毒；	

加工步骤	本步骤引入、控制、增加的潜在危害	危害是否显著	判断危害显著性的依据	用于显著危害的预防控制措施	本步骤是否为CCP
			封口缺陷导致产品变质。	控制封口温度、压力、时间； 封口完整性抽检；	
10. 金属探测（成品）	P：铁、非铁金属、不锈钢碎片	是	设备、刀具、筛网磨损产生金属碎片	成品通过金探； 标准试块校准； 探测剔除品隔离、标识、追踪原因。	
注1：表格中B-生物性危害，C-化学性危害，P-物理性危害。 注2：针对显著危害是否确定为关键控制点（CCP），由企业结合自身实际判定；企业针对显著危害建立并实施相应的控制方法或控制措施即可。					

参 考 文 献

[1] GB 14881 食品生产通用卫生规范
[2] GB/T 19011 管理体系审核指南
[3] GB/T 19538-2004 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南
[4] GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
[5] 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

GB/T 19537

《蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南》

国家标准编制说明

（征求意见稿）

《蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南》国家标准起草组

2026 年 10 月

一、工作简况

（一）任务来源

根据《国家标准委关于下达2026年第二批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2026〕15号）和《国家标准委关于下达2026年第三批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2026〕17号），由全国认证认可标准化技术委员会（SAC/TC 261）提出并归口的推荐性国家标准《蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南》修订项目正式下达，计划号20261822-T-469，项目周期为12个月，计划于2027年3月31日前完成报批和发布。

（二）修订背景

GB/T 19537-2004自2004年发布实施以来，为蔬菜加工企业HACCP体系审核提供了统一的技术依据，是我国食品加工领域推行HACCP体系的重要技术支撑。该标准制定时主要面向速冻蔬菜、热风干燥蔬菜和低温真空冷冻干燥蔬菜等出口加工企业，内贸企业参照执行。二十余年间，我国蔬菜加工行业的品类日益丰富，其产业结构、产品形态、贸易格局、法律法规和相关强制性标准以及食品安全监管要求都发生了显著变化，原标准在适用性、指导性和前瞻性方面已不能完全适应和满足当前行业发展的需求。

一是蔬菜加工品类和业态发生明显变化。酱腌菜、蔬菜干制

品、食用菌制品、净菜与鲜切蔬菜等品类在国内外市场中的比重持续上升，中央厨房、即食鲜切菜等新业态不断出现，其工艺流程、储存配送模式与传统加工方式差异较大，原标准以出口速冻和脱水蔬菜为主要对象的框架难以覆盖当前多品类并存、内外贸并重的现实格局。

二是食品安全风险和控制重点呈现品类分化特征。不同蔬菜加工品类的原料特性、加工方式和产品形态差异较大，食品安全风险的重点和控制环节不尽相同。原标准未按品类设置差异化审核要点，难以有效指导审核组结合产品实际风险确定审核重点，也不便于企业据此开展内部审核。修订后的标准按品类设置专项审核要点，以指导审核组依据产品实际风险识别关键控制点、合理确定审核深度；同时为企业开展内部审核提供统一、可操作的技术依据，指导企业自查 HACCP 体系的适宜性和实施有效性，促进其持续改进。

三是国内法规和标准体系全面升级。2025 年发布的《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2025）对食品生产通用卫生要求进行了结构性调整，并首次以资料性附录形式系统增加 HACCP 原理及其应用指南，且该标准已于 2026 年 9 月 2 日实施。作为专门针对蔬菜加工的 HACCP 体系审核指南，本标准需与 GB 14881-2025 的理念、结构和新增要求紧密衔接。同时，国家认证认可监督管理委员会发布的《危害分析与关键

控制点（HACCP）体系认证实施规则》是认证活动的法规依据，本标准需在审核程序和结果判定上与之保持一致，避免重复规定通用认证流程，聚焦蔬菜加工专业审核技术要点，确保蔬菜加工企业在HACCP体系内部审核和认证审核结果的一致性。

四是国际食品安全规则持续演进。国际食品法典委员会（CAC）发布的《食品卫生通则》（CXC 1-1969，2020版）和《HACCP体系及其应用准则》对良好卫生规范与关键控制点等核心概念作出了更清晰的界定。修订本标准是我国HACCP体系审核指南与国际规则保持同步、保障认证结果国际互认的重要基础。

（三）起草过程

1.预研阶段

2025年，起草组跟踪ISO、CAC及国内食品安全标准体系最新进展，开展GB/T 19537-2004实施情况分析，重点研究GB 14881-2025中HACCP附录、CAC《食品卫生通则》及《HACCP体系及其应用准则》与现行审核指南的差异，梳理蔬菜加工各品类审核实践中的突出问题，为标准修订做好前期准备。

2.立项阶段

2025年11月，根据行业需求和标准实施情况，全国认证认可标准化技术委员会（SAC/TC 261）组织向国家标准化管理委员会提出了GB/T 19537修订立项申请，明确标准修订的必要性、

适用范围、主要技术内容和进度安排。

3. **起草阶段**

2026 年 5 月，全国认证认可标准化技术委员会发布《关于公开征集<合格评定 服务认证模式选择与应用导则>等 20 项国家标准修订项目起草单位和起草专家的通知》,面向社会公开征集相关起草单位与专家。

2026 年 5-7 月，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心确定组建方案，同时进行了领域内相关情况的调研，形成标准草案。

2026 年 8 月，起草组召开标准修订技术要点研讨会，与会代表围绕标准框架、适用范围、分品类审核要点、与 GB/T 19011 的衔接等重点修订内容进行了交流研讨，确定了起草工作组任务分工和进度安排，并形成标准框架。

2026 年 8 月-9 月，起草组在前期调研和研讨的基础上，结合蔬菜加工行业实际，对标准草案进行了多轮修改和完善。

2026 年 9-10 月，起草组重点针对酱腌菜、净菜、食用菌等不同品类的工艺特点，细化了专项审核要点，确保标准的针对性和可操作性。同时，起草组多次组织内部讨论，对术语定义、审核原则、审核方案管理及实施审核等章节内容进行逐条推敲，并与 GB 14881-2025 及《危害分析与关键控制点（HACCP）体系

认证实施规则》进行对标，确保技术内容的一致性和协调性。

2026 年 10 月 30 日，起草组召开标准征求意见稿研讨会，在前期草案基础上逐章逐条修改完善标准文本，重点研究解决分品类审核要点、审核原则和审核后续活动等内容中存在的技术分歧问题，经起草组修改完善后形成征求意见稿。

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

1.协调性原则

本标准与《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）等法律法规和强制性标准保持协调一致，与《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》衔接，与 GB/T 19011《管理体系审核指南》等相关标准协调。

2.继承性原则

保留 GB/T 19537-2004 中经实践验证仍适用的审核框架和技术内容，对不适应当前产业和监管要求的内容进行删除、修改和完善，保证标准过渡平稳。

3.风险导向原则

以 HACCP 七项原理为基础，结合蔬菜加工行业食品安全风险控制的实际需要，突出基于证据和基于风险的审核方法，按

蔬菜加工品类设置专项审核要点，引导审核聚焦于显著危害及其控制环节，提高审核的针对性、一致性和有效性。

4.可操作性原则

标准规定关键审核要点和取证方法，不重复认证实施规则中已有明确规定的通用认证程序，不规定具体工艺参数和硬件投入要求，便于审核员、企业内审员和相关方使用。

5.规范性原则

标准编写按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

（二）主要内容

1.本标准结构包括：前言、范围、规范性引用文件、术语和定义、审核原则、审核方案的管理、实施审核、蔬菜加工专项审核要点、实施审核后续活动、审核员能力和评价，以及附录 A“蔬菜加工 HACCP 审核检查表示例”和附录 B“蔬菜加工企业常见危害分析指南”。

2.主要内容：

（1）第一章 范围

规定蔬菜加工企业HACCP体系的关键审核要点和取证方法。适用于所有从事蔬菜加工的各类企业建立、实施与保持HACCP体系过程中的内部和外部审核活动。

（2）第二章 规范性引用文件

本章列出规范性引用文件，规定引用文件的适用版本。

（3）第三章 术语、定义和缩略语

引用 GB 14881、GB/T 19011 界定的术语和定义，给出良好操作规范（GMP）定义及 CAC 缩略语。

（4）第四章 审核原则

规定诚信、公正表达、职业素养、保密、独立性、基于证据的方法和基于风险的方法等审核原则。

（5）第五章 审核方案的管理

规定审核方案总则、审核组成员选择、审核准备、审核准则、文件审核检查清单和审核策划等内容，明确审核计划、审核时间和审核抽样方案的策划要求。

（6）第六章 实施审核

规定文件审核要点、审核组内部沟通文审结果、首次会议、现场审核要点、产品安全性验证、末次会议和审核报告等内容。文件审核重点包括前提计划、危害分析和 HACCP 计划；现场审核重点包括前提计划执行情况、工艺流程核对、CCP 现场审核和 HACCP 体系有效性评价。

（7）第七章 蔬菜加工专项审核要点

按酱腌菜、蔬菜干制品、食用菌制品和其他蔬菜制品分别规定专项审核要点，指导审核组结合品类风险特征确定审核重点。

（8）第八章 实施审核后续活动

规定不符合项及其验证、后续活动结果的报告与应用，明确纠正和纠偏措施的验证方式、现场验证情形和跟踪验证结论要求。

（9）第九章 审核员能力和评价

规定通用能力、专业技术能力和评价方式，明确审核员应掌握 HACCP 原理、审核方法、蔬菜品种特性、加工工艺危害及控制措施等能力要求。

（10）第十章 附录

附录 A 为资料性附录，给出蔬菜加工 HACCP 审核检查表示例；附录 B 为资料性附录，给出蔬菜加工企业常见危害分析指南。

（三）主要变化

与 GB/T 19537-2004 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下:

1.更改了标准的适用范围，由主要面向出口速冻蔬菜、脱水蔬菜加工企业调整为适用于所有从事蔬菜加工的各类企业建立、实施与保持 HACCP 体系过程中的内部和外部审核活动。

修订理由:以便适应我国蔬菜加工产业品类增多、内销与出口并重、企业规模和业态多样化的实际，扩大标准覆盖面，增强通用性和适用性。

2.更改了审核原则，补充了诚信、公正表达、职业素养、保密、独立性、基于证据的方法和基于风险的方法等原则要求。强调审核员道德准则、能力匹配、公正无偏见、信息保密、独立客观、科学抽样和风险聚焦。

修订理由：与 GB/T 19011 等审核指南协调，体现审核公正性、客观性和风险导向，规范审核员执业行为，提高审核结论可信度。

3.增加了审核方案的管理要求，包括审核组成员选择、审核准备等内容，包括获取企业 HACCP 体系审核相关信息、确定审核准则、编制审核查清单、审核策划、审核计划、审核所需时间和审核抽样方案。

修订理由:原标准偏重现场审核要点，对审核方案策划和准备规定不足；补充后有利于覆盖全部 HACCP 体系要求。

4.更改了实施审核的要求，细化文件审核、首次会议、现场审核、产品安全性验证、末次会议和审核报告要求。现场审核增加了前提计划现场核查、工艺流程现场核对、CCP 现场审核和 HACCP 体系有效性评价；审核报告增加覆盖产品小类和场所数量、产品安全性验证结果等内容。

修订理由:增强审核过程的可操作性,明确了前提计划现场核查、工艺流程核对、CCP 审核和体系有效性评价的关注点,使审核证据、审核发现和审核结论形成闭环。

5.增加了蔬菜加工专项审核要点,按酱腌菜、蔬菜干制品、食用菌制品和其他蔬菜制品分别规定专项审核要求。

修订理由:不同蔬菜制品工艺和风险差异明显,通用条款难以覆盖盐渍发酵、干燥、杀菌、金属探测、冷链等关键风险;分品类规定可提高审核的针对性和风险聚焦度。

6.增加了实施审核后续活动的要求,规定了不符合项及其验证、后续活动结果的报告与应用,并与 GB/T 19011 标准要求相衔接。

修订理由:体现审核闭环管理要求,防止“重审核、轻整改”,与 GB/T 19011 中审核后续活动要求相衔接,促进受审核方持续改进。

7.增加了审核员能力和评价要求,规定通用能力、专业技术能力和评价方式,要求审核员掌握 HACCP 七项原理、蔬菜加工危害及关键控制点、前提计划要点和危害分析评价能力;能力评价可采用教育及经历审查、培训考核、现场见证、记录评审及持续专业发展监控等方式,并保留评价记录。

修订理由:HACCP 审核专业性强,审核员须具备蔬菜加工危

害识别、关键控制点判定和前提计划评价能力；明确能力评价方式有利于保障审核质量和审核一致性。

8.增加了附录 A“蔬菜加工 HACCP 审核检查表示例”和附录 B“蔬菜加工企业常见危害分析指南”。

修订理由：为企业和认证机构提供可操作的工具和危害分析参考，降低标准实施难度，增强标准的指导性和实用性。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益

本标准为审核指南类推荐性国家标准，不直接规定产品技术要求、生产工艺参数或检测方法，不涉及实验室试验验证。标准技术内容的有效性主要通过行业适用性调研、专家研讨、审核实践分析和广泛征求意见等方式验证。标准中的产品安全性验证是审核活动的内容，不作为本标准技术内容的专项试验验证。

技术经济论证方面，本标准不增加企业硬件投入或具体操作成本，主要通过统一审核要点和取证方法，减少企业在体系建立、内审和迎审过程中的理解偏差和重复劳动，降低合规成本和管理内耗；通过提高审核的针对性和一致性，帮助企业更早识别和控制食品安全隐患，降低产品召回、品牌受损等风险。

预期效益包括：一是统一蔬菜加工企业 HACCP 体系审核依

据，提高审核一致性和有效性，为认证活动和企业内审提供技术支撑；二是引导企业结合产品实际风险完善前提计划、危害分析和 HACCP 计划，提升食品安全管理水平；三是促进蔬菜加工行业规范化发展，提升“中国蔬菜”质量安全信誉和国际竞争力；四是与 GB 14881-2025 等标准衔接，支撑食品安全监管和产业高质量发展。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况

本标准为修订标准，非等同采用国际标准。本标准在 HACCP 核心原理和关键定义上与 CAC《食品卫生通则》保持实质性一致，并结合我国法律法规、食品安全国家标准和蔬菜加工产业实际进行适应性转化。与 CAC《食品卫生通则》相比，本标准增加了蔬菜加工分品类专项审核要点、审核方案管理、审核后续活动、审核员能力和评价等操作性内容，不涉及测试数据对比分析。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准

本标准非采标项目，未等同采用或修改采用国际标准。起草过程中参考了 CAC《食品卫生通则》等国际准则，并依据我国法律法规和标准体系进行转化。标准文本对国际标准的参考属于制定本国标准过程中的合理使用，不涉及不合规引用或采用国际、国外标准的情形。

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准与我国现行有关法律、行政法规和强制性国家标准保持一致。本标准与《中华人民共和国食品安全法》关于食品生产经营者建立食品安全管理制度、鼓励实施 HACCP 体系的要求相衔接；与 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》中 HACCP 相关要求保持一致。本标准为推荐性国家标准，不替代强制性食品安全国家标准。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中无重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

无

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准代替 GB/T 19537-2004《蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南》，建议作为推荐性国家标准发布。本标准为指南类推荐性标准，不强制企业实施，建议标准发布后即实施，不设过渡期。GB/T 19537-2004 自本标准实施之日起废止。

十、其他应当说明的事项

无。

附件 3

《蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南》

国家标准意见反馈表

序号	标准条款号	意见或建议	修改原因
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

填写单位: _____ 姓名: _____联系方式: _____Email: