

附件：

危害分析与关键控制点（HACCP 体系）

认证补充要求 1.0

1. 致敏物质的管理

1.1 企业应建立并实施针对所有食品加工过程及设施的致敏物质管理方案，以最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染。

1.2 企业应对原辅料、中间品、成品、食品添加剂、加工助剂、接触材料及任何新产品开发引入的新成分进行致敏物质评估，以确定致敏物质存在的可能性，并形成文件化信息。

1.3 企业应识别致敏物质的污染途径，并对整个加工流程可能的致敏物质污染进行风险评估，避免致敏物质交叉污染的发生。

1.4 企业应制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施，并对控制措施进行确认和验证。

1.5 对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照工厂所在国和目的国的法律法规要求进行标识。

2. 食品欺诈的预防

2.1 企业应建立并保持文件化的食品欺诈脆弱性评估程序，包括：

- a) 识别潜在的脆弱环节；
- b) 制定预防食品欺诈的措施；
- c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。

2.2 企业应收集有关供应链食品欺诈的以往和现行威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。

2.3 企业应依据适用的法律法规制定文件化的食品欺诈预防计划，针对识别的食品欺诈脆弱环节制定并实施具体的措施，以减少或消除识别的脆弱环节。

2.4 企业的食品欺诈预防计划应覆盖相关的食品类别，并被企业的食品安全管理体系所支持。

2.5 企业应对预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。