

DB4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB4502/TXXXX—XXXX

预包装柳州螺蛳粉生产企业质量管理规范

Prepackaged Liuzhou Luosifen enterprise quality management
specification

（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。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

柳州市市场监督管理局 发 布

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。

请注意本文件的某些文件可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由柳州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：柳州市标准技术和知识产权研究中心、中国检验认证集团广西有限公司、方圆标志认证集团广西有限公司、南德认证检测（中国）有限公司广州分公司、北京东方纵横认证中心有限公司、广西螺霸王食品科技有限公司。

本文件主要起草人：何彬斌、李贲、杨超、徐超莲、黄晋北、李何剑、陈波澜、黄源斐、翟佳佳、姚汉霖。

预包装柳州螺蛳粉生产企业质量管理规范

1 范围

本文件规定了预包装柳州螺蛳粉生产企业质量管理体系的术语和定义、组织环境、领导作用、策划、支持、运行、绩效评价和改进的要求。

本文件适用于预包装柳州螺蛳粉生产企业的质量管理活动。柳州螺蛳粉配料的预包装生产企业可参照执行。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语
- GB/T 19001—2016 质量管理体系 要求
- GB/Z 19579 卓越绩效评价准则实施指南
- GB/T 19580 卓越绩效评价准则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- DBS 45/034 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
- T/LZBX 018 预包装柳州螺蛳粉生产企业计量器具配备和管理要求

3 术语和定义

GB/T 19000、GB/T 19001—2016、DBS 45/034界定的术语和定义适用于本文件。

4 组织环境

4.1 理解组织及其环境

企业应符合GB/T 19001—2016中4.1的要求。

4.2 理解相关方的需求和期望

4.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 4.2 的要求。

4.2.2 企业在识别有关相关方时，应考虑：

- a) 顾客，包括柳州螺蛳粉批发商、零售商以及直接的消费者；
- b) 原辅材料贸易商、包装物及相关用品供应商；
- c) 原辅材料及产品的承运方；

- d) 具备资质的检验检测机构;
- e) 行业协会、学会及商会;
- f) 政府相关监督管理部门。

4.2.3 企业应识别相关方的需求和期望,并确定相关方的要求,通常包括但不限于以下方面:

- a) 产品质量(含食品安全)符合国家标准;
- b) 保证产品质量安全的追溯能力;
- c) 贮藏和运输管理符合国家标准;
- d) 在产品保质期内,对产品质量承担责任;
- e) 接受社会和政府的监督,并建立有效的食品安全信息沟通机制。

4.3 确定质量管理体系的范围

4.3.1 企业应按照 GB/T 19001—2016 中 4.3 的要求确定质量管理体系的边界和适用性,以确定其范围。

4.3.2 企业质量管理体系范围的确定应包括原辅材料采购、储藏、加工、检验、运输、销售等过程。

4.4 质量管理体系及其过程

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 4.4 的要求。

5 领导作用

5.1 领导作用和承诺

5.1.1 总则

5.1.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.1.1 的要求。

5.1.1.2 企业最高管理者对质量管理体系的领导作用和承诺应至少包括但不限于以下方面:

- a) 对其加工的柳州螺蛳粉安全负责;
- b) 建立共同的价值观、道德观。

5.1.2 以顾客为关注焦点

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.1.2 的要求。

5.2 方针

5.2.1 制定质量方针

5.2.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.2.1 的要求。

5.2.1.2 质量方针应与企业的宗旨和企业提供的产品的性质、特点和规模相适应,应体现最高管理者在柳州螺蛳粉产品质量安全方面的承诺,应满足相关的法律法规和相关方要求。

5.2.2 沟通质量方针

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.2.2 的要求。

5.3 组织的岗位、职责和权限

5.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 5.2.2 的要求。

5.3.2 应严格落实国家市场监督管理总局关于食品安全“两个责任”的企业主体责任,大中型企业应配备

食品安全员、食品安全总监，大中型企业以外的企业应配备食品安全员，鼓励配备食品安全总监，聚焦“最小工作单元”，细化“日管控、周排查、月调度”工作职责。

6 策划

6.1 应对风险和机遇的措施

6.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 6.1 的要求，考虑本文件 4.1 所提及的因素、4.2 所提及的要求。

6.1.2 企业应识别存在的风险，并评价需要应对的风险，一般包括：

- a) 政策法规变更；
- b) 市场需求变化；
- c) 技术变革；
- d) 管理制度缺陷；
- e) 检测能力变化；
- f) 不可抗力（自然灾害等）；
- g) 疫情；
- h) 物流能力变化；
- i) 事故隐患；
- j) 人员流动；
- k) 经营决策变化；
- l) 财务运作；
- m) 其他。

企业应基于风险的思维，针对风险采取相应的措施，并在适用时保留成文信息作为确定风险的证据。

6.1.3 企业应采取以下风险控制措施：

- a) 消除风险源：如建立自有的原辅材料生产基地，保障原辅料供应；
- b) 规避风险：如不使用转基因原料；
- c) 改变风险的可能性或后果：如原辅材料降级使用、成品改变用途；
- d) 分担风险：如购买食品安全责任保险；
- e) 保留风险：如不使用防腐剂、缩短产品保质期；
- f) 为寻求机遇承担风险：如提前储备原辅材料。

6.2 质量目标及其实现的策划

6.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 6.2 的要求。

6.2.2 质量目标内容应包括柳州螺蛳粉产品质量满足客户、行业主管部门及法律法规要求的内容。

6.2.3 企业应明确各职能和层次质量目标的统计方法。

6.3 变更的策划

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 6.3 的要求。

6.4 合规义务

6.4.1 企业应建立适宜的渠道及时识别、获取并更新与柳州螺蛳粉相关合规义务，包括：

- a) 法律法规；

- b) 相关适用的标准；
- c) 企业与顾客的协议、企业的自愿性原则和操作规程、行业协会的要求、监管部门要求等。

6.4.2 企业应将识别出的法律法规、标准及其他要求应用于其质量管理体系。

7 支持

7.1 资源

7.1.1 总则

企业应符合GB/T 19001—2016中7.1.1的要求。

7.1.2 人员

7.1.2.1 企业应符合GB 14881和GB/T 19001—2016中7.1.2的要求。

7.1.2.2 企业应配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员，考虑人员的相关经验、现有工作量和资格，并明确相应的职责和权限。

7.1.2.3 企业可聘用外部人员或将服务外包给备选的供应商。这种情况下，企业应组织培训，建立服务水平协议或对服务供方进行审核。

7.1.2.4 从事直接接触柳州螺蛳粉产品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

注：食品生产经营人员包括管理人员、生产操作者、检验员、库房管理员、销售员、专业技术人员等。

7.1.3 基础设施

7.1.3.1 企业应符合GB/T 19001—2016中7.1.3的要求。

7.1.3.2 根据企业特点和规模，必要时，基础设施应包括：

- a) 建筑物和相关设施，包括原辅料库（区）、包材库、成品库、制粉车间（自行生产米粉）、生料加工间、配料间、热加工间、冷却间、内包装间、杀菌间（必要时）、外包装间、锅炉房、机修间、变配电间等；
- b) 设备与设施，包括具有选料、切配、配料、煮制、计量、灌装、包装、机械、排风及油烟过滤排气、冷柜或冷库德国设备或设施。自行生产米粉的还应具有（原料）清洗、制浆、贮浆、熟化、老化、干燥（必要时）、包装设备或设施；采用后杀菌工序的，还应具备杀菌设备或设施。清洁作业区应配备排风、温度、湿度控制措施。
- c) 运输资源，包括原辅料和产品运输的车辆；
- d) 信息和通信技术，包括互联网、生产物流运行系统、追溯系统、通信设备、监控系统等。

7.1.3.3 基础设施应符合相关法律法规和GB 14881的要求。

7.1.4 过程运行环境

7.1.4.1 企业应符合GB/T 19001—2016中7.1.4的要求。

7.1.4.2 企业应保持适宜的成文信息，以明确为保证产品质量及生产加工过程运行的环境要求，其中加工过程环境、原辅料与半成品、成品的存放环境、运输环境在厂区设计及环境卫生方面应满足GB 14881及《柳州螺蛳粉生产许可审查细则》的要求。

7.1.4.3 对过程运行环境企业应定期检查、检测、消毒、隔离，确保持续满足要求。

7.1.4.4 企业应保留成文信息，以证实过程运行环境持续满足要求。

7.1.5 监视和测量资源

7.1.5.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.1.5 的要求。

7.1.5.2 企业应根据各作业区的风险监测情况进行科学的风险评估，按照生产许可的要求、实际质量和安全管理需求、生产需要，配备监视和测量设备。

7.1.5.3 企业应根据采购、加工、储藏、销售、运输等环节的需要，以及柳州螺蛳粉产品的原材料、半成品及成品检验要求，配置满足测量范围和测量能力要求的监视和测量设备，满足生产许可要求。自行进行产品检验的，其检测设备通常包括 DBS 45/034 要求的感官指标、理化指标、微生物限量等设备，应具备但不限于恒温干燥箱、分析天平（0.1mg）、天平（0.1g）、滴定管、旋转蒸发仪、排风设施、洁净室或超净工作台、灭菌设备、培养箱等。

7.1.5.4 对于国家规定的强制性检定设备应按照法律法规的要求实施确认，并保留相关合法证据。检验设备的计量器具按 T/LZBX 018 的要求。

7.1.6 组织的知识

7.1.6.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.1.6 的要求。

7.1.6.2 企业的知识可基于：

- a) 内部来源：如知识产权（工艺设备等）、企业的管理制度、技师的工作经验、内审及管理评审的改进措施、监测和测量结果信息等；
- b) 外部来源：如相关法律法规和标准，行业内技术交流，主管部门、协会组织的专业会议，相关方传递的信息等。

7.1.6.3 企业应适时识别、获取和分享与柳州螺蛳粉产品有关的各类知识，并且将其应用到柳州螺蛳粉加工流程中。

7.2 能力

7.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.2 的要求。

7.2.2 企业应规定与柳州螺蛳粉加工工作有关的人员岗位任职要求，任职要求应与相关法律法规要求一致，包括：

- a) 检验员应经过职业技能培训考核，取得相应职业资格，持证上岗；
- b) 食品安全管理人员（食品安全员、食品安全总监等）、生产操作人员上岗前应当经过培训考核。

7.2.3 企业应建立培训制度，对食品生产经营人员进行相关的食品安全知识培训，当食品安全相关的法律法规和标准更新时，应及时开展培训。

7.2.4 企业应根据需要制定、实施、评审和必要时修订培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种职前、在职培训和学习。

7.2.5 企业应定期检查培训计划的实施，并评估培训效果。

7.3 意识

7.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.3 的要求。

7.3.2 企业应通过培训和考核，促进从业人员遵守和执行各项质量和食品安全管理制度的意识。

7.4 沟通

7.4.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.4 的要求。

7.4.2 企业应建立外部沟通机制，包括但不限于：

- a) 与食品安全监督管理部门或其他有关部门沟通柳州螺蛳粉食品安全风险评估信息和食品安全监督管理信息；
- b) 采取通知或公告的方式告知相关生产经营者和消费者召回已经上市销售的柳州螺蛳粉产品；
- c) 发生食品安全事故时，及时向当地食品安全监督管理部门报告。

注1：企业需进行内部沟通和外部沟通，其中内部沟通包括各层级员工；内部沟通方式可采取多元化形式，如：会议、座谈会、电话、公告栏、邮件等。

注2：外部沟通包括顾客、批发商、零售商、直接的消费者、供应商、物流方、检验检测机构、行业协会、来访者、食品安全监督管理部门；外部沟通方式可采取多元化形式，如：电话、邮件、信息上报、协议、培训等。

7.5 成文信息

7.5.1 总则

企业应符合 GB/T 19001—2016中7.5.1的要求。

7.5.2 创建和更新

企业应符合 GB/T 19001—2016中7.5.2的要求。

7.5.3 成文信息的控制

7.5.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 7.5.3 的要求。

7.5.3.2 企业应规定所保留的成文信息的保存期限，法律法规对其保存期限有要求的，其保存期限应符合法律法规要求，确保产品实现追溯。

8 运行

8.1 运行的策划和控制

8.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.1 的要求。

8.1.2 柳州螺蛳粉生产加工过程策划时应：

- a) 明确产品适用标准的产品技术要求；
- b) 明确原辅料接受和放行标准要求；
- c) 确定采购、生产加工、运输、储藏及销售过程的程序、关键过程、食品安全危害；
- d) 对识别的食品安全危害进行危害评估，并制定相应的控制措施；
- e) 按照国家、行业、地方、团体、企业标准确定各个过程的检验、检测要求以及各个过程所需的检测设备，保留相应的过程和检测记录。

8.1.3 必要时，企业应对以下质量管理体系过程进行策划：

- a) 原料采购
 - 1) 确定生产的需要和采购计划单的要求；
 - 2) 确保未经检验的原辅料不得投入生产；
 - 3) 确保原辅料防护和减少途中损耗；
 - 4) 确保原辅料数量、包装等符合要求；
 - 5) 确保进厂的原辅料符合质量和食品安全标准要求。
- b) 食品添加剂的使用
 - 1) 确保食品添加剂的选择、使用量符合 GB 2760 的要求；
 - 2) 确保供应厂家的生产符合要求。

- c) 柳州螺蛳粉生产
 - 1) 确保生产过程所需要的原辅料及物品符合要求;
 - 2) 确保对产品质量有影响的生产人员得到有效的培训;
 - 3) 确保各工序人员需求及能力配备;
 - 4) 确保设备设施完好及水、电、气供应;
 - 5) 确保设备操作过程符合要求;
 - 6) 确保生产环境符合要求;
 - 7) 设立关键/特殊工序控制点。
- d) 产品防护
 - 1) 制定措施预防产品污染和蓄意破坏的风险;
 - 2) 做好产品防潮、防虫、防鼠等防范工作。
- e) 成品储藏运输
 - 1) 检验合格的成品应贮存于成品库, 并按品种分类存放;
 - 2) 确保成品库干燥、通风, 设有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施;
 - 3) 确保搬运工具、车辆清洁卫生。

8.2 产品和服务的要求

8.2.1 顾客沟通

8.2.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.2.1 的要求。

8.2.1.2 企业应将以下信息告知或提供给顾客:

- a) 产品名称、规格、批次、数量、产品执行标准、产品保质期等产品信息;
- b) 企业名称、生产地、企业网址、联系电话、企业资质等企业基本信息;
- c) 产品的食用方法、适用人群、贮存条件等信息。

8.2.2 产品和服务要求的确定

8.2.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.2.2 的要求。

8.2.2.2 企业应确保顾客要求得到规定, 包括:

- a) 产品价格要求;
- b) 产品质量要求;
- c) 产品库存要求;
- d) 产品运输要求;
- e) 产品质量责任要求。

8.2.3 产品和服务要求的评审

8.2.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.2.3 的要求。

8.2.3.2 企业应评审以下特殊内容:

- a) 不同地域顾客的需求;
- b) 顾客对食品安全、地理标志产品的要求;
- c) 运输和储藏环境。

8.2.3.3 应对批发商、零售商以及直接的消费者等不同顾客类型采用不同的评审方式。

8.2.3.4 应对互联网销售、实体店销售等不同销售方式采用不同的评审方式。

8.2.4 产品和服务要求的更改

企业应符合 GB/T 19001—2016中8.2.4的要求。

8.3 产品和服务的设计和开发

8.3.1 总则

企业应符合 GB/T 19001—2016中8.3.1的要求。

8.3.2 设计和开发策划

企业应符合 GB/T 19001—2016中8.3.2的要求。

8.3.3 设计和开发输入

企业应符合 GB/T 19001—2016中8.3.3的要求。

8.3.4 设计和开发控制

8.3.4.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.3.4 的要求。

8.3.4.2 企业现有工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、产品类别等事项发生变化时，应向食品安全监督管理部门提出生产许可变更申请，并获得相应的资格。

8.3.5 设计和开发输出

企业应符合 GB/T 19001—2016中8.3.5的要求。

8.3.6 设计和开发变更

企业应符合 GB/T 19001—2016中8.3.6的要求。

8.4 外部提供的产品、过程和服务的控制

8.4.1 总则

8.4.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.4.1 的要求。

8.4.1.2 企业应识别需由外部提供的产品、过程和服务，可包括以下内容：

- a) 产品所需的原辅料；
- b) 产品包装物料；
- c) 运输服务；
- d) 检测服务；
- e) 系统开发及维护服务；
- f) 代加工。

8.4.2 控制类型和程度

8.4.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.4.2 的要求。

8.4.2.2 企业应采用适宜的方法确保采购和外包过程得到控制，使外部供方提供产品、过程和服务能满足预期要求，如定期对运输承运方进行评价和管理，以确保产品按约定的要求交付给顾客等。

8.4.2.3 企业应对采购的产品和服务进行验证，验证结果应符合采购要求，验证的方式一般包括：

- a) 查看外部供方提供的检验报告；
- b) 对采购的原辅料进行验收检验，确保证据记录真实、准确、完整，符合可追溯要求。

8.4.2.4 储藏、运输、设备设施维修保养服务的外部供方应委派专业人员实施，并对外包过程与关键环节进行监控，保存相关资料。

8.4.3 提供给外部供方的信息

8.4.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.4.3 的要求。

8.4.3.2 企业应明确采购原辅料的产地、收购价格、供货数量、损耗计算、交货期、运输和储藏条件、采购验证的安排以及产品包装材料的食品安全要求。

8.4.3.3 企业应明确对生产、检验、运输及储藏过程的外部供方的能力要求。

8.5 生产和服务提供

8.5.1 生产和服务提供的控制

8.5.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.1 的要求。

8.5.1.2 企业在进行加工好包装的过程中，应确保：

- a) 各工序人员需求和能力配备符合要求，重要岗位人员获得相应的资格认可并持证上岗；
- b) 提供有效的作业文件和工艺文件；
- c) 设备设施的配备并保持良好状态；
- d) 配备检测设备并保持良好状态；
- e) 人员操作符合要求；
- f) 原辅料和包装的质量达到要求；
- g) 生产过程中进行监测；
- h) 生产环境符合要求；
- i) 半成品和入库成品得到有效的检验；
- j) 建立关键/特殊过程控制。

8.5.1.3 企业应对销售及发货过程进行监督、检查，并满足以下要求：

- a) 产品的包装和标签应符合国家食品包装、标签标准及有关规定；
- b) 产品出库时，应按 DBS 45/034 及有关规定进行检验并出具检验报告，出厂的产品批次应与检验报告相一致。

8.5.2 标识和可追溯性

8.5.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.2 的要求。

8.5.2.2 预包装成品标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

8.5.2.3 企业宜建立信息追溯系统，以库存原辅料识别代码为载体，建立从采购、储藏、运输、加工到销售的全程质量追溯制度，实现产品质量安全的可追溯。

8.5.3 顾客或外部供方的财产

8.5.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.3 的要求。

8.5.3.2 企业应对进入厂区的顾客或外部供方的物品妥善保管，避免丢失和损坏。

8.5.3.3 企业应对顾客的个人信息进行保护，避免泄露和传播。

8.5.4 防护

8.5.4.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.4 的要求。

8.5.4.2 企业在对产品进行搬运、储藏、包装与交付时，应制定措施，预防产品污染。

8.5.5 交付后的活动

8.5.5.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.5 的要求。

8.5.5.2 企业应按合同约定的要求提供售后服务，至少包括但不限于以下方面：

- a) 告知顾客售后服务电话，售后服务的内容等；
- b) 建立咨询、投诉、防伪查询等功能等的顾客反馈渠道，告知顾客受理时间和结果；
- c) 建立产品召回制度；
- d) 定期回访或为顾客提供有针对性的服务或活动，及时掌握顾客意见；
- e) 保留投诉、召回、回收处置的信息。

8.5.6 更改控制

企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.5.6 的要求。

8.6 产品和服务的放行

8.6.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.6 的要求。

8.6.2 企业可采取自行检验或以委托检验的方式对生产的产品进行检验。采取委托检验的，应当委托有资质的食品检验机构进行。

8.6.3 企业产品应符合 DBS 45/034 的要求。

8.7 不合格输出的控制

8.7.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 8.7 的要求。

8.7.2 企业生产的产品不符合食品安全标准或有证据证明可能危害人体健康的，应立即停止生产和销售，召回已经上市销售的产品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况，同时将召回和处理情况向相关食品安全监督管理部门报告。

9 绩效评价

9.1 监视、测量、分析和评价

9.1.1 总则

9.1.1.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 9.1.1 的要求。

9.1.1.2 企业应监视和测量以下内容：

- a) 原辅料及包装的检验检测；
- b) 半成品的检验检测；
- c) 成品的检验检测；
- d) 生产加工过程的关键控制点；
- e) 储藏过程；
- f) 运输过程。

9.1.1.3 企业的监视和测量应采取以下方法：

- a) 依据相应的标准和法律法规要求；
- b) 现场观察；
- c) 监控装置。

9.1.2 顾客满意

9.1.2.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 9.1.2 的要求。

9.1.2.2 业通过以下方式获取和分析顾客满意：

- a) 顾客调查；
- b) 行业反馈。

9.1.3 分析与评价

9.1.3.1 企业应符合 GB/T 19001—2016 中 9.1.3 的要求。

9.1.3.2 企业应采取统计技术的方法，分析和评价监视和测量的结果，并确定改进机会。

9.1.3.3 企业应对以下监视和测量结果进行分析和评价：

- a) 是否符合质量管理体系要求和相关标准；
- b) 销售出去的产品退/换货比例；
- c) 行业主管部门监督检查结果。

9.1.3.4 鼓励企业按 GB/Z 19579、GB/T 19580 进行卓越绩效评价。

9.2 内部审核

企业应符合 GB/T 19001—2016中9.2的要求。

9.3 管理评审

企业应符合 GB/T 19001—2016中9.3的要求。

10 改进

企业应符合 GB/T 19001—2016中10的要求。
