



中华人民共和国国家标准

GB 23790—2023

食品安全国家标准 婴幼儿配方食品良好生产规范

2023-09-06 发布

2024-09-06 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 23790—2010《食品安全国家标准 粉状婴幼儿配方食品良好生产规范》。

本标准与 GB 23790—2010 相比,主要变化如下:

- 删除了“清洁作业区”“准清洁作业区”“一般作业区”的术语和定义;
- 更改了粉状婴幼儿配方食品生产清洁作业区动态标准控制要求,增加了液态婴幼儿配方食品生产清洁作业区动态标准控制要求;
- 将“阪崎肠杆菌”更改为“克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)”;
- 增加了杀菌设备的技术要求;
- 增加了液态婴幼儿配方食品生产规范技术要求;
- 增加了“液态婴幼儿配方食品应按照 GB 4789.26 进行商业无菌检测”;
- 增加了对杀菌操作人员、液态产品灌装密封操作人员、清洁和消毒人员的培训要求。

食品安全国家标准

婴幼儿配方食品良好生产规范

1 范围

本标准规定了婴幼儿配方食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于以乳类和/或大豆及其加工制品为主要蛋白来源的婴幼儿配方食品的生产。

2 术语和定义

GB 14881、GB 10765、GB 10766、GB 10767 界定的术语和定义适用于本标准。

2.1 湿法(生产)工艺

将粉状婴幼儿配方食品的配料成分在液体状态下进行加工处理制成最终产品的生产工艺,该工艺通常包括配料、热处理、浓缩、干燥、包装(灌装)等工序。

2.2 干法(生产)工艺

将粉状婴幼儿配方食品的配料成分在固体状态下采取物理混合方式加工制成最终产品的生产工艺,该工艺通常包括配料、混合(包括预混合)、包装(灌装)等工序。

2.3 干湿法复合(生产)工艺

将粉状婴幼儿配方食品的部分配料成分在液体状态下进行加工处理,干燥后再采用干法工艺添加另一部分固体配料成分后,经包装(灌装)而制成最终产品的完整生产工艺。

2.4 液态(生产)工艺

将婴幼儿配方食品的配料成分在液体状态下进行加工处理制成最终液态产品的生产工艺,该工艺通常包括配料、均质、杀菌、灌装、密封等工序(也包括灌装密封后杀菌工艺)。

3 选址及厂区环境

3.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

3.2 应远离畜禽养殖场,厂区内不应饲养动物。

4 厂房和车间

4.1 基本要求

应符合 GB 14881 的相关规定。