

ICS 67.220.10
X 66



中华人民共和国国家标准

GB/T 22656—2008

调味品生产 HACCP 应用规范

Evaluating specification on the HACCP certification of
the condiments processing

2008-12-29 发布

2009-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 HACCP 体系	2
5 良好操作规范	3
6 卫生标准操作程序	3
7 标准操作规程	3
8 有害微生物与黄曲霉毒素等的检验	4
9 HACCP 体系的建立规程	4
10 宣传与培训	6
11 其他	6
附录 A (规范性附录) HACCP 应用逻辑程序图	7
附录 B (资料性附录) 卫生标准操作程序	8
附录 C (资料性附录) 判断树以及 CCP 识别顺序图	11
附录 D (资料性附录) 调味品生产 HACCP 计划模式表(以腐乳、食醋和酱油为例)	12
参考文献	39

前 言

本标准参考了国际食品法典委员会(CAC)发布的 CAC/RCP 1-1969, Rev. 4(2003)附件《HACCP 体系及其应用准则》(Hazards analysis and critical control point (HACCP) systems and guidelines for its application)。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B、附录 C、附录 D 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部流通产业促进中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司。

本标准主要起草人:赵箭、龚海岩、于田田、秦文、孙鑫、李蓓、吴军。

本标准由商务部流通产业促进中心负责解释。

调味品生产 HACCP 应用规范

1 范围

本标准规定了调味品生产企业根据 HACCP 原理和方法建立和实施 HACCP 体系的相关术语和定义及基本要求,并提供了相关的示例。

本标准适用于调味品生产企业 HACCP 体系的建立、实施,亦可作为相关评价活动的参考依据。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8953 酱油厂卫生规范
- GB 8954 食醋厂卫生规范
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语
- GB/T 19080 食品与饮料行业 GB/T 19001—2000 应用指南
- GB/T 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南
- GB/T 20903—2007 调味品分类

3 术语和定义

GB/T 19000、GB/T 19080 和 GB/T 19538 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

卫生标准操作程序 sanitation standard operating procedure(SSOP)

为保障产品卫生质量,企业在产品加工过程中应遵守的操作程序。

注:SSOP 主要包括以下内容:接触产品(包括原料、半成品、成品)或与产品有接触的物品(包括水和冰)符合安全、卫生要求;接触产品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全;确保产品免受交叉污染;保证操作人员手的清洗消毒,保持洗手间设施的清洁;防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他化学、物理和生物等污染物对产品造成安全危害;正确标注、存放和使用各类有毒化学物质;保证与产品有接触的员工的身体健康和卫生;预防和清除鼠害、虫害。

3.2

标准操作规程 standard operating procedure (SOP)

为保障产品质量,企业在产品加工过程中应遵守的设备及工艺操作程序。