



中华人民共和国国家标准

GB/T 20551—2022

代替 GB/T 20551—2006

畜禽屠宰 HACCP 应用规范

Specification on the application of HACCP in the slaughter of livestock and poultry

2022-07-11 发布

2023-02-01 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	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 HACCP 体系的应用	2
5 良好操作规范	2
6 卫生标准操作程序	2
7 标准操作程序	2
8 微生物学检验	2
9 HACCP 体系的建立规程	2
10 宣传与培训	6
附录 A (资料性) 卫生标准操作程序	7
附录 B (资料性) 生猪屠宰 HACCP 计划模式表	10
附录 C (资料性) 牛屠宰 HACCP 计划模式表	20
附录 D (资料性) 羊屠宰 HACCP 计划模式表	31
附录 E (资料性) 鸡屠宰 HACCP 计划模式表	39
附录 F (资料性) 鸭屠宰 HACCP 计划模式表	46
附录 G (资料性) 确定 CCPs 的判断树	53
参考文献	54

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 20551—2006《畜禽屠宰 HACCP 应用规范》，与 GB/T 20551—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围(见第 1 章,2006 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义(见第 3 章,2006 年版的第 3 章)；
- 更改了 HACCP 体系的应用(见第 4 章,2006 年版的第 4 章)；
- 更改了良好操作规范(见第 5 章,2006 年版的第 5 章)；
- 更改了卫生标准操作程序(见第 6 章,2006 年版的第 6 章)；
- 更改了标准操作程序(见第 7 章,2006 年版的第 7 章)；
- 更改了微生物学检验(见第 8 章,2006 年版的第 8 章)；
- 更改了 HACCP 体系的建立规程(见第 9 章,2006 年版的第 9 章)；
- 删除了其他(见 2006 年版的第 11 章)；
- 删除了 HACCP 应用逻辑程序图(见 2006 年版的附录 A)；
- 删除了良好操作规范(见 2006 年版的附录 B)；
- 更改了卫生标准操作程序(见附录 A,2006 年版的附录 C)；
- 删除了生猪屠宰标准操作规程(见 2006 年版的附录 D)；
- 删除了牛羊屠宰标准操作规程(见 2006 年版的附录 E)；
- 删除了禽类屠宰标准操作规程(见 2006 年版的附录 F)；
- 更改了生猪屠宰 HACCP 计划模式表(见附录 B,2006 年版的附录 H)；
- 更改了牛屠宰 HACCP 计划模式表(见附录 C,2006 年版的附录 I)；
- 增加了羊屠宰 HACCP 计划模式表(见附录 D)；
- 更改了鸡屠宰 HACCP 计划模式表(见附录 E,2006 年版的附录 J)；
- 增加了鸭屠宰 HACCP 计划模式表(见附录 F)；
- 更改了“确定 CCPs 的判断树”(见附录 G,2006 年版的附录 G)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：中国肉类食品综合研究中心、临沂金锣文瑞食品有限公司、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、中国合格评定国家认可中心、河南双汇投资发展股份有限公司、北京二商肉类食品集团有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司、中国农业科学院农产品加工研究所、科尔沁左翼中旗国家现代农业产业园服务中心、通辽市哈林肉业有限公司、蒙羊牧业股份有限公司、内蒙古科尔沁牛业股份有限公司。

本文件主要起草人：臧明伍、王守伟、李丹、姚现琦、高胜普、乔晓玲、李昊、张凯华、张哲奇、李笑曼、闵成军、陈松、李海宾、侯成立、韩明山、胡兰英、梁小峻、张顺亮、赵冰、史智佳、孙研博、尤华、哈长海、王伟、李永丽。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2006 年首次发布为 GB/T 20551—2006；
- 本次为第一次修订。

畜禽屠宰 HACCP 应用规范

1 范围

本文件规定了畜禽屠宰加工企业危害分析与关键控制点(HACCP)体系的应用要求以及良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、标准操作程序(SOP)、有害微生物检验和 HACCP 体系的建立规程方面的要求,提供了畜禽屠宰 HACCP 计划模式表。

本文件适用于畜禽屠宰加工企业 HACCP 体系的建立、实施和相关评价活动。

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/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程 羊
- NY/T 3470 畜禽屠宰操作规程 兔
- NY/T 3741 畜禽屠宰操作规程 鸭
- NY/T 3742 畜禽屠宰操作规程 鹅
- NY/T 3743 畜禽屠宰操作规程 驴

3 术语和定义

GB/T 19000、GB/T 19480、GB/T 19538、GB/T 27341 和 NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

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

为保障产品质量,生产企业在产品加工过程中应遵守的卫生操作规范。

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)应符合安全、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。