

ICS 67.260
X 99



中华人民共和国国家标准

GB 22747—2008

食品加工机械 基本概念 卫生要求

Food processing machinery—Basic concepts—
Hygiene requirements

2008-12-31 发布

2009-08-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

目 次

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 重大危险列表	3
5 卫生要求	3
5.1 卫生风险评价	3
5.2 制造材料	5
5.3 设计	6
6 卫生要求与措施的验证	7
7 使用信息	8
7.1 总则	8
7.2 说明书	8
7.3 标志	9
附录 A (资料性附录) 图解	10
附录 B (资料性附录) 本标准所适合的机器实例	26
附录 C (资料性附录) 食品加工机械主要卫生情况摘要	27

前 言

本标准的第1章、第2章、第3章、附录A、附录B、附录C为推荐性的,其他为强制性的。

本标准修改采用欧洲标准 EN 1672-2:2005《食品加工机械 基本概念 第2部分:卫生要求》(英文版),并按照我国标准的编写规则 GB/T 1.1—2000 做了编辑性修改。本标准与 EN 1672-2:2005 的主要差异如下:

- 删除了 EN 1672-2:2005 的前言;
- 删除了 EN 1672-2:2005 的附录 ZA;
- 删除了 EN 1672-2:2005 的参考文献;
- 将引用的欧洲标准、国际标准改为相应的国家标准。

本标准的附录 A、附录 B 和附录 C 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国饮食加工设备标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:北京市服务机械研究所、浙江工商大学、杭州艾博机械工程有限公司。

本标准主要起草人:李继萍、傅玉颖、韩青荣、刘旭、王玉波、刘洪伟、陈广杰。

引 言

机械安全系列标准的结构为：

——A类标准(基础安全标准),给出适用于所有机械的基本概念、设计原则和特征。

——B类标准(通用安全标准),涉及机械的一种安全特征或使用范围较宽的一类安全防护装置：

a) B1类,特定的安全特征(如安全距离、表面温度、噪声)标准；

b) B2类,安全装置(如双手操纵装置、联锁装置、压敏装置、防护装置)标准。

——C类标准(机器安全标准),对一种特定的机器或一组机器规定出详细的安全要求的标准。

本标准属于C类标准。

有关机械及危害、危险事故也列入本标准范围。

本标准描述了食品加工过程中对操作人员的危害和对食品(指机械加工食品)风险的区别。

本标准强调了所有(或大多数)食品加工机械(不同技术规格的)的危险情况。这里提出的危险情况应包含在本标准所列范围之内。

在几乎所有危险情况下,至少可采用一种减小风险的设计、安全防护或其他安全措施。这些措施应满足安全和卫生的基本要求并完全控制风险。虽然卫生风险或安全风险表现的并不明显,但它也应满足安全和卫生要求,尽可能采取相应措施减小风险。

采用的第一种措施是设计措施,它是通过设计来消除卫生和安全风险的措施;如果风险不在技术工艺的设计范围内,就应采用防护措施来消除卫生和安全风险;如果采用设计措施和防护措施后还有遗留风险,就应告之或指导用户采取措施来避免或减小风险。对安全和卫生风险的评价可以说明它们各自的重要性,是选择消除或减小风险措施的主要依据。

本标准通过对安全和卫生风险的处理可以达到预防重大风险和一般风险的目的。

对于满足处理其他危险的要求,请参考专用机械C类标准或参考GB/T 15706.2以及A类和B类标准。C类标准的规定与A类和B类标准有所不同,C类标准的规定优于A类和B类标准的规定,并适用于根据C类标准设计和生产的机械设备。

食品加工机械 基本概念 卫生要求

1 范围

本标准规定了人类及人工饲养动物食品类机械的卫生要求,分析了使用该类机械时可能造成的危险,并提出了对设计措施和使用信息的要求。

本标准不涉及由于操作人员使用机械时所造成的卫生风险。

本标准适用于食品加工机械与设备,包括食品加工成套机械与设备。附录 B 提供了本标准适用的食品加工成套机械与设备的信息。

本标准所涉及的基本概念适用于具备相似风险的食品加工机械与设备。

本标准不适用于发布实施本标准以前生产的机械与设备。

注:卫生风险和解决方案示例在附录 A 中给出。

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/T 1031 表面粗糙度 参数及其数值

GB/T 10610 产品几何技术规范 表面结构 轮廓法评定表面结构的规则和方法 (GB/T 10610—1998,eqv ISO 4288:1996)

GB/T 15706.1—2007 机械安全 基本概念与设计通则 第 1 部分:基本术语和方法 (ISO 12100-1:2003,IDT)

GB/T 15706.2—2007 机械安全 基本概念与设计通则 第 2 部分:技术原则 (ISO 12100-2:2003,IDT)

GB/T 16856.1 机械安全 风险评价 第 1 部分:原则

3 术语和定义

GB/T 15706.1—2007 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品 food

用于人类和人工饲养动物食用的食品、配料或物料。

3.2

食品卫生 food hygiene

在制备和加工食品过程中,为确保食品适应于人类和人工饲养动物食用所采取的所有保护措施。

3.3

有害影响 adverse influence

使食品的可食用性有显著减小的作用。尤其是含有某种微生物病菌或有害微生物、毒素、寄生虫及其他污染物,都能使食品受到有害影响。