

ICS 67.120.10
X 01
备案号:25127—2008



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10360—2008
代替 SB/T 10360—2003, SB/T 10361—2003

安全肉制品质量认证评审准则

Evaluating rule on the food quality certification of the safe meat products

2008-09-27 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 评审要求	2
5 评审要点	2
附录 A (规范性附录) 良好操作规范	4
附录 B (规范性附录) 卫生标准操作程序	7
附录 C (规范性附录) 高温肉制品生产标准操作规程	10
附录 D (规范性附录) 低温肉制品生产标准操作规程	12
附录 E (规范性附录) 低温肉制品质量标准	14
参考文献	16

前 言

为了规范组织建立和实施安全产品的质量管理体系及第三方机构的认证,使组织提供的高、低温肉制品符合国家标准、行业标准和安全产品质量标准的要求,确保高、低温肉制品的食用安全,保护消费者的利益,特制定本标准。

本标准代替并废止 SB/T 10360—2003《低温肉制品安全产品质量认证评审准则》、SB/T 10361—2003《高温肉制品安全产品质量认证评审准则》。

本标准与 SB/T 10360—2003、SB/T 10361—2003 相比主要变化如下:

- 将 SB/T 10360—2003、SB/T 10361—2003 按类别合并成本标准;
- 对高、低温肉制品的定义进行了修订;
- 增加了镉、无机砷、总汞的限量指标;
- 铅的限量指标修改为不得超过 0.5 mg/kg;
- 取消了复合磷酸盐的限量指标。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 均为规范性附录。

本标准起草单位:商务部屠宰技术鉴定中心、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、秦文、孙鑫、李蓓。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SB/T 10360—2003,SB/T 10361—2003。

安全肉制品质量认证评审准则

1 范围

本标准规定了高、低温肉制品生产企业建立和实施安全产品质量管理体系的术语和定义、评审要求和评审要点。

本标准适用于第三方机构对高、低温肉制品(含生产、规格、定量和包装方面)安全食品的认证(包括获证后的监督及认证证书有效期的延长)。

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 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 13100 肉类罐头卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 20711 熏煮火腿
- GB/T 20712 火腿肠

3 术语和定义

GB/T 19000 和 GB/T 19080 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,组织在产品加工过程中应遵守的操作规范。

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必须清洁、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。