



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21692—2008

---

## 乳粉卫生操作规范

Hygienic practice for dried milk

[CAC/RCP 31—1983(Amd. 1989), IDT]

2008-04-10 发布

2008-11-01 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 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 乳生产场所的卫生要求 .....	2
5 厂房的设计与设施 .....	2
6 厂房的卫生要求 .....	5
7 人员卫生与健康要求 .....	6
8 厂房的生产卫生要求 .....	7
9 产品规格 .....	9
10 乳粉的微生物指标 .....	10
附录 A(资料性附录) 《法典乳制品通用标准》(CODEX STAN 206—1999)中术语、名称的使用和命名规定 .....	12

## 前 言

本标准等同采用食品法典委员会(CAC)发布的CAC/RCP 31—1983 (Amd. 1989)《乳粉卫生操作规范》。在技术内容上完全相同,仅作如下编辑性修改:

- 按 GB/T 1.1—2000 的要求增加前言和规范性引用文件;
- 对范围进行精简,保留核心内容;
- 对乳粉的定义进行编辑性修改,有关内容用注的方法加以说明;
- 将“乳粉”的定义的脚注内容改编为附录 A(资料性附录);
- 将“推荐性标准食品卫生总则”、“官方机构规定的标准”改为“我国相关国家标准和行业标准”;
- “饮用水国际标准”改为“GB 5749”。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国标准化研究院、天津商学院、湖南亚华乳业有限公司。

本标准主要起草人:许建军、刘文、刘俊华、刘建福、任国谱。

# 乳粉卫生操作规范

## 1 范围

本标准规定了乳粉生产及销售过程中(包括乳粉厂设计、原料乳的标准、乳粉加工、包装及储运等过程中建筑、设施、设备、人员的卫生要求及产品的微生物指标)基本的卫生及技术操作规范。

本标准适用于乳粉生产企业。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

CODEX STAN 206—1999 法典乳制品通用标准

ISO 6785:2001 乳和乳制品 沙门氏菌的检验

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 适当的 **adequate**

充分达到本标准的预期目的所需要满足的程度。

### 3.2

#### 清洗 **cleaning**

去除残留的乳、油脂、泥土、灰尘和其他有害物质的过程。

### 3.3

#### 污染 **contamination**

乳粉中出现任何有损于乳粉安全的物质。

### 3.4

#### 消毒 **disinfection**

采用卫生效果满意、对产品无不良影响的化学试剂或物理方法使设备、工器具表面以及加工环境中微生物数量降低到不会导致产品受到有害污染的操作。

### 3.5

#### 乳粉 **dried milk**

滚筒干燥、喷雾干燥得到的乳制品或配方乳制品。

注1:本定义中的乳制品、配方乳制品见《乳与乳制品法典导则》(CAC/MI—1973,第7版)的如下条款:

#### 2 乳制品

2.1 所定义的乳制品的术语应仅用于乳的衍生产品。

2.2 除2.1外,乳制品生产过程中添加了某些物质,若不是预期用于部分或全部取代乳中任何成分时,该产品仍可命名为乳制品。

2.3 乳制品的术语也可以与规定该乳品类型、等级、产地、预期用途,或者用于描述乳品物理处理或成分改性的术语联用。