

ICS 67.040
X 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 27304—2008

食品安全管理体系 水产品加工企业要求

Food safety management system—
Requirements for fish and fishery product processing establishments

2008-10-22 发布

2009-01-01 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
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 人力资源	1
4.1 食品安全小组的组成	1
4.2 能力、意识和培训	2
5 前提方案	2
5.1 厂区	2
5.2 车间和设施设备	2
5.3 维护保养	4
5.4 卫生控制	4
5.5 人员健康和卫生	4
6 关键过程控制	4
6.1 原辅料控制	4
6.2 加工过程	6
6.3 标识	6
6.4 贮存	6
6.5 运输	7
7 检验	7
7.1 检验能力	7
7.2 检验要求	7
8 产品追溯和撤回	7
8.1 产品追溯	7
8.2 撤回	7
8.3 记录的管理	7
附录 A (资料性附录) GB/T 22000—2006 与 GB/T 27304—2008 之间的对应关系	8
参考文献	11

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)提出并归口。

本标准起草单位:中国合格评定国家认可中心、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国厦门出入境检验检疫局、国家认证认可监督管理委员会、中国水产科学研究院黄海水产研究所、中国质量认证中心、上海质量体系审核中心、农业部农产品质量安全中心、太平洋恩利食品有限公司。

本标准主要起草人:陈云华、孔繁明、陈争、顾绍平、王联珠、唐金艳、谭平、段祥、丁保华、付志高、张荣华。

引 言

本标准从我国水产品安全中存在的 key 问题入手,采取自主创新和积极引进并重的原则,结合水产品加工企业的特点,提出了建立我国水产品加工企业食品安全管理体系的特定要求。

本标准的编制基础为“十五”国家重大科技专项“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”科研成果之一“食品安全管理体系 水产品加工企业要求”。

GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》为食品链中的各类组织提供了通用要求。水产品加工企业及相关方在使用 GB/T 22000 中,提出了针对本类型食品专业生产特点对通用要求进一步细化的需求。

鉴于水产品加工企业生产加工过程的差异性,本标准提出了针对本类产品特点的“关键过程控制”要求,包括原辅料控制、加工过程、标识、贮存、运输等。

食品安全管理体系 水产品加工企业要求

1 范围

本标准规定了水产品加工企业建立和实施食品安全管理体系的特定要求,包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验以及产品追溯和撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于水产品加工企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也适用于对此类食品生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本标准用于认证目的时,应与 GB/T 22000 一起使用。GB/T 22000 与本标准的对应关系见附录 A。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求(ISO 22000:2005, IDT)

3 术语和定义

GB/T 22000—2006 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

水产品 fish and fishery product

所有适合人类食用的淡、海水水生动物及两栖类动物,以及以它们为特征组分制成的食品。

3.2

双壳贝类 bivalve molluscs

任何新鲜或冷冻的、可食用的牡蛎、蛤、贻贝或其他双壳滤食性瓣鳃纲海洋动物,或这些种类动物的可食部分,完全由闭壳肌组成的产品除外。

3.3

烟熏 smoking

利用木材或木屑不完全燃烧时产生的含有酚、醛、酸等成分的烟雾处理食品,或直接添加烟熏剂,使产品具有烟熏食品特殊风味的过程。

3.4

腌制 curing process

腌制保藏 curing preservation; preserved by curing process

将食盐、酱或酱油、食糖或有机酸渗入或注入食品组织内,脱去部分水分或降低水分活度,造成渗透压较高的环境,有选择地控制微生物繁殖,进行食品保藏或改善食品风味的过程。

4 人力资源

4.1 食品安全小组的组成

应由多专业的人员组成,包括从事卫生质量控制、生产加工、工艺制定、检验、设备维护、原辅料采