

ICS 67.120.01  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20572—2006

---

## 天然肠衣生产 HACCP 应用规范

Evaluating specification on the HACCP certification of  
the natural casings processing

2006-09-14 发布

2007-01-01 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 .....	Ⅲ
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 HACCP 体系 .....	2
4.1 总要求 .....	2
4.2 文件要求 .....	2
4.3 良好操作规范 .....	3
4.4 卫生标准操作程序 .....	3
4.5 标准操作规程 .....	3
5 HACCP 体系的建立规程 .....	5
5.1 HACCP 体系建立前期程序 .....	5
5.2 HACCP 体系建立程序 .....	5
5.3 HACCP 体系计划及记录模式表 .....	7
6 宣传与培训 .....	7
7 其他 .....	7
附录 A(规范性附录) HACCP 应用逻辑程序图 .....	8
附录 B(规范性附录) 卫生标准操作程序 .....	9
附录 C(资料性附录) 判断树以及 CCP 识别顺序图 .....	12
附录 D(资料性附录) 天然肠衣 HACCP 计划模式表 .....	13
参考文献 .....	25

## 前 言

本标准参考了国际食品法典委员会(CAC)发布的 CAC/RCP 1—1969, Rev. 4(2003)的附件《HACCP 体系及其应用准则》(Hazard analysis and control point(HACCP) system and guidelines for its application)、GB/T 19538—2004《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》和《食品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)管理体系认证管理规定》(国家认证认可监督管理委员会 2002 年第 3 号)的有关内容,并结合我国天然肠衣加工行业的现状制定。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录,附录 C、附录 D 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部屠宰技术鉴定中心、国家认证认可监督管理委员会、中食恒信(北京)质量认证中心、中国肉类协会天然肠衣分会。

本标准主要起草人:王贵际、赵箭、史小卫、龚海岩、石瑞芳、秦文。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心、中食恒信(北京)质量认证中心负责解释。

# 天然肠衣生产 HACCP 应用规范

## 1 范围

本标准规定了天然肠衣加工企业建立和实施 HACCP 体系的术语和定义、总要求以及文件要求、良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、标准操作规程(SOP)和 HACCP 体系的建立规程方面的要求,提出了天然肠衣加工 HACCP 计划模式表。

本标准适用于天然肠衣加工企业 HACCP 体系的建立、实施和相关的活动。

## 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 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7740 出口肠衣

GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语 (GB/T 19000—2000, idt ISO 9000:2000)

GB/T 19080 食品与饮料行业 GB/T 19001—2000 应用指南

GB/T 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

CAC/RCP 1—1969, Rev. 4(2003)《食品卫生通用原则》

## 3 术语和定义

GB/T 19080、GB/T 19000 和 GB/T 19538 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,企业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。

### 3.2

#### 标准操作规程 standard operating procedure (SOP)

为保障产品质量,企业在产品加工过程中应遵守的设备及工艺操作规范。

### 3.3

#### 天然肠衣 natural casings

采用健康牲畜的食道、胃、小肠、大肠和膀胱等器官,经过特殊加工,对保留的组织进行盐渍或干制的动物组织,是灌制香肠的衣膜。

### 3.4

#### 原肠 intestine

未经刮制的健康牲畜的小肠。