

ICS 67.040
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 23812—2009

糕点生产及销售要求

Requirement of pastry produce and distribution

2009-05-27 发布

2009-09-01 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

前 言

本标准参考了 SN/T 1443.1—2004《食品安全管理体系 要求》的相关内容制定。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心、国家食品安全危害分析与关键控制点应用研究中心、国家食品安全监督检验中心、中国食品工业协会面包糕饼专业委员会、哈尔滨老鼎丰食品有限公司、北京味多美食品有限责任公司、咀香园健康食品(中山)有限公司、苏州长发食品有限责任公司、广州市莲香楼有限公司、天津市糕点行业协会负责起草。

本标准主要起草人：张丽君、李经津、郑传钰、罗晓轩、王长龙、徐玉铎、黄利、张延杰、洪如松、高树山、钱志先。

糕点生产及销售要求

1 范围

本标准规定了糕点生产及销售要求的术语和定义、总则、文件要求、管理者职责、职责和权限、沟通、产品特性、前提方案、操作性前提方案、关键控制点等的要求。

本标准适用于糕点类产品生产及销售企业的质量控制。

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 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8957 糕点厂卫生规范

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

食品标识管理规定 中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令第102号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品安全 food safety

食品在按照预期用途进行制备和(或)食用时，不会对消费者造成伤害的概念。

3.2

食品安全危害 food safety hazard

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素或食品存在状况。

3.3

控制措施 control measure

能够用于防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受水平的行动或活动。

3.4

食品链 food chain

生产或制造某特定食品所需的，从初级生产到最终消费的所有操作步骤及其顺序和相互关系。

注：食品链的范围包括从初级生产、生产、加工、包装、储藏、运输、销售或制售直到最终消费的所有环节。

3.5

关键控制点 critical control point; CCP

能够进行控制，并且该控制对防止、消除某一食品安全的危害或将其降低到可接受水平是必需的某一步骤。

3.6

流程图 flow diagram

生产或制造某特定食品所用步骤或操作的顺序的系统表达。