

ICS 67.120.01
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 20572—2019
代替 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 processin

2019-03-25 发布

2019-10-01 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 HACCP 体系	1
5 管理职责	2
6 前提计划	2
7 HACCP 计划的建立和实施	6
8 HACCP 体系的更新及持续改进	9
附录 A (资料性附录) 天然肠衣 HACCP 计划模式表	11
附录 B (资料性附录) 判断树及 CCP 识别顺序图	18
参考文献	19

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 20572—2006《天然肠衣生产 HACCP 应用规范》，与 GB/T 20572—2006 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了范围(见第 1 章,2006 年版的第 1 章)；
- 修改了规范性引用文件(见第 2 章,2006 年版的第 2 章)；
- 修改了术语和定义的“天然肠衣”，删除了“卫生标准操作程序”和“原肠”(见第 3 章,2006 年版的第 3 章)；
- 修改了 HACCP 体系的部分要求(见第 4 章,2006 年版的第 4 章)；
- 增加了管理职责(见第 5 章)；
- 增加了人力资源保障计划、维护保养计划、追溯与召回、应急预案(见 6.5~6.8)；
- 修改了采购、天然肠衣加工工艺流程、上盐浓度等内容，增加了腌制期的要求(见第 6 章,2006 年版的第 4 章)；
- 修改了 HACCP 计划的建立和实施内容(见第 7 章,2006 年版的第 5 章)；
- 删除了“其他”(见 2006 年版的第 7 章)；
- 增加了 HACCP 体系的更新及持续改进内容(见第 8 章)；
- 删除了附录中的 HACCP 应用逻辑程序图和卫生标准操作程序(见 2006 年版的附录 A、附录 B)；
- 修改了附录中天然肠衣 HACCP 计划模式表内容(见附录 A,2006 年版的附录 D)；
- 修改了附录中的判断树及 CCP 识别顺序图(附录 B,见 2006 年版的附录 C)；
- 修改了参考文献(见参考文献,2006 年版的参考文献)。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、中国肉类协会天然肠衣分会。

本标准主要起草人：龚海岩、于林鑫、王敏、赵箭、石瑞芳、张琼、鲍俊凯、高观、王玉忠、赵文虎、胡燕。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 20572—2006。

天然肠衣生产 HACCP 应用规范

1 范围

本标准规定了天然肠衣企业危害分析与关键控制点(HACCP)体系的要求。
本标准适用于天然肠衣企业 HACCP 体系的建立、实施、更新和改进活动。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 7740 天然肠衣

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语

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

GB/T 22637 天然肠衣加工良好操作规范

GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求

QB/T 2606 肠衣盐

3 术语和定义

GB/T 7740、GB/T 19000、GB/T 19080、GB/T 19538 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

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,是灌制肉制品的衣膜。

注:改写 GB/T 7740—2006,定义 3.1。

3.2

标准操作程序 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。

4 HACCP 体系

4.1 总要求

4.1.1 企业应按本标准的要求策划、建立 HACCP 体系,形成文件,加以实施、保持、更新和持续改进,并确保其有效性。

4.1.2 企业管理层应对 HACCP 体系的建立、实施、验证、更新和改进给予全面责任承诺和支持。

4.1.3 HACCP 体系应充分体现 GB/T 19538 中的 7 项原理。