

ICS 67.060  
X 01



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 31115—2014

---

## 豆制品生产 HACCP 应用规范

Application guidelines of HACCP system in bean products

2014-09-03 发布

2015-02-01 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
引言 .....	IV
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
5 良好操作规范 .....	3
6 卫生标准操作程序 .....	3
7 标准操作规程 .....	3
8 HACCP 体系的建立规程 .....	3
9 宣传与培训 .....	6
10 其他 .....	6
附录 A (资料性附录) HACCP 应用逻辑程序图 .....	7
附录 B (规范性附录) 良好操作规范 .....	8
附录 C (规范性附录) 卫生标准操作程序 .....	11
附录 D (规范性附录) 豆制品生产标准操作规程 .....	14
附录 E (资料性附录) 判断树及 CCP 识别顺序图 .....	17
附录 F (资料性附录) 豆制品生产 HACCP 计划模式表(以北豆腐为例) .....	18
参考文献 .....	25

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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：商务部流通产业促进中心、中国食品工业协会豆制品专业委员会、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、上海清美绿色食品有限公司、深圳福荫食品有限公司。

本标准主要起草人：徐敏、周敏云、吴月芳、孙鑫、于林鑫、石瑞芳、武改兰、张美玲、林榆生。

## 引 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》[Hazards analysis and critical control point (HACCP) systems and guidelines for its application],《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》(GB/T 19538—2004)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,并结合我国豆制品行业的现状制定。

# 豆制品生产 HACCP 应用规范

## 1 范围

本标准规定了豆制品生产企业建立和实施危害分析与关键控制点(HACCP)体系的术语和定义、总要求及文件要求、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 体系的建立规程等方面的要求。

本标准适用于豆制品生产企业 HACCP 体系的建立、实施和评价。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号

食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号

## 3 术语和定义

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

### 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。包括以下范围: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

**豆制品 bean products**

以大豆或其他杂豆为原料经加工制成的产品。