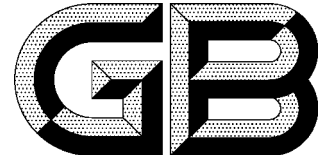


ICS 65.020.01
B 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 19537—2004

蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南

Guide for audition on HACCP system for vegetable processing

2004-06-22 发布

2004-12-01 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

本标准符合国际食品法典委员会(CAC)《食品卫生通则》中关于 HACCP 的相关原理、文件格式和体系运行等规定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本标准由山东省质量技术监督局提出。

本标准起草单位:中华人民共和国山东出入境检验检疫局、烟台出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:朱春泗、宫君秋。

蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南

1 范围

本标准规定了蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南的定义与术语、审核内容、审核程序、结果判定及跟踪审核。

本标准适用于速冻蔬菜(frozen vegetable)、热风干燥蔬菜(air dry vegetable)、低温真空冷冻干燥蔬菜(frozen dry vegetable)出口加工企业的 HACCP 体系的审核。内贸企业可参照执行。

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 14881—1994 食品企业通用卫生规范

国家质检总局《出口速冻果蔬生产企业注册卫生规范》

国家质检总局《出口脱水果蔬生产企业注册卫生规范》

3 术语、定义和缩略语

下列术语、定义和缩略语适用于本标准。

3.1

国际食品法典委员会(CAC) Codex Alimentarius Commission

隶属于联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)的一个国际性组织。

3.2

良好操作规范(GMP) good manufacturing practice

国家或政府颁布的对食品生产企业包括工厂选址环境、厂房设计规划、内部卫生设施、设备卫生条件、卫生质量控制等强制性的卫生法规。

3.3

CCP

关键控制点(Critical Control Point)的缩写。

3.4

HACCP

危害分析关键控制点(Hazard Analysis Critical Control Point)的缩写。

3.5

SSOP

卫生标准操作规程(Sanitary Standard Operation Practice)的缩写。

4 审核内容

4.1 文件审核

4.1.1 HACCP 计划书

4.1.1.1 被审核方提供的 HACCP 计划书应是正在实施的、现行有效的 HACCP 计划版本,并针对一个品种加工工艺或者不同蔬菜品种基本相似的加工工艺。